

# Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW  
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

**Kwalita Sp. z o.o.**

PL 44-113 Gliwice, ul. Krasińskiego 13

Zakład Produkcyjny:

PL 42-674 Zbrostawice, ul. Wiejska 11, Jaśkowice

tel. +48 32 750 43 58

kwalita@kwalita.pl



PRODUKT  
POLSKI



*Pizza mix 25%*



*Pizzateig 25%*



*Тесто пицца 25%*

*Ciasto pizza 25%*



## Preparation / Zubereitung / Способ приготовления:

All components combine together in spiral mixer.

Mixing time: 3 min. at low speed and 6 min. at high speed.

Next part the dough of mass about 2,20 kg / 30 pcs

Obtained parties roll and spread on it the „Tratoria” sauce, next put the additives at your sole discretion, then sprinkle it with yellow cheese and bake

Bake at temp. 230-220°C for about 8-10 minutes with steaming up.

Single bottoms of pizza could be frozen after baking at temp. of about 180 °C.



Alle Zutaten in eine Rührmaschine geben. Knetzeit: 3 Minuten langsame und 6 Minuten schnelle Umdrehungen. Den Teig in etwa 2,2 kg schwere Teiglinge/ 30 Stück teilen. Die Stücke ausrollen, mit „Tratoria” Sauce bestreichen, die beliebigen Belegen (Füllung) auf dem Teig verteilen, mit hartem Käse bestreuen und anbacken.

Bei 230-220°C über 8 bis 10 Minuten mit Schwanden backen.

Pizzaböden können nach dem Anbacken in Temperatur 180°C eingefroren werden.



Все ингредиенты соединить вместе в миксере.

Время перемешивания: 3 мин. медленного перемешивания, и 6 мин. быстрого.

Затем разделить тесто на порции 2,20 кг / 30 шт.

Полученные кусочки раскатать, намазать соусом «Тратория», а потом по усмотрению разложить дополнения (фарш) и посыпать тертым сыром и запекать.

Выпекать при температуре 230-220 ° C в течение 8-10 минут с паром в печи.

Основы можно заморозить после выпечки в температуре примерно около 180 ° C.

## Basic recipe / Grundrezeptur / Предложение рецептуры

<b>Mix pizza 25% / Pizzateig 25% / Тесто пицца 25%</b>	1000 g
Wheat flour type 500 / Weizenmehl Typ 500 / Пшеничная мука типа 500	3000 g
Yeast / Hefe / Дрожжи	160 g
Vegetable Oil / Öl / Масло	200 g
Water / Wasser / Вода	2200 g



**Pizza mix 25%** is bakery premix of aroma dough with addition of seasonings and herbs for production pizza cakes and other small baking goods like spice rolls, buns. Dough from this concentrate is easy to prepare, has good stability and taste with fine crumb.



**Pizzateig 25%** ist eine aromatische Backmischung mit Zugabe von Gewürzen und Kräuter für Pizzaboden und für anderes kleinen Weizengebäck wie würzige Brötchen, kleine Pizzafladen usw. Der Teig lässt sich leicht vorbereiten bleibt stabil, schmeckt lecker, und hat feine Krumme.



**Тесто пицца 25%** представляет собой смесь с ароматизированной добавкой со специями и травами для производства основы для пиццы, а также другие мелких мучных изделий, таких как булочки, маленькие пиццы и т.д.. Тесто из этой смеси легко приготовить, оно стабильное, очень вкусное с деликатным мякишем.

Distributor / Vertreiber / Дистрибьютор



[www.kwalita.pl](http://www.kwalita.pl)

# Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW  
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH





## *Pizza sauce „Tratoria”*


*Pizzasauce „Tratoria” und „Tratoria” mit Gemüse*


*Соус для пиццы «Тратория» и «Тратория»  
с овощами*


*Sos do pizzy „Tratoria” i „Tratoria” z warzywami*


 Based on natural components – concentrate of very aromatic tomato sauce with herbs and spices in powder with wide range of usefulness for preparing pizza sauce before or after baking and for other baking applications or as addition to different food also for gastronomy. Don't need cooking, quick and easy to prepare, perfect for baking and very efficient.

 Die Sauce basiert auf natürlichen Zutaten und ist ein Konzentrat von aromatischer Tomatensauce in Pulver mit Kräutern und breiter Anwendung für Vorbereitung von Pizzasauce. Vor, oder nach dem Backen anwenden. Eignet sich auch für andere Backanwendungen und als Zutat für Speisen in Gastronomie. Einfach und schnell in Vorbereitung, da die Sauce kein Kochen verlangt. Ausgezeichnet beim Anbacken und sehr ergiebig.

 На основе натуральных ингредиентов – концентрат ароматного томатного соуса с приправами в порошке с широким применением для приготовления соуса пиццы до или после ее выпечки. А также для других выпечек или в качестве добавки к блюдам, а также для гастрономии. Он не требует приготовления, быстрый и простой в приготовлении, идеально подходит для выпечки, очень эффективный.

 **Pizza sauce „Tratoria” with vegetables** is enriched version of basic pizza sauce with pieces of red and green pepper, dry onion flakes, composition of suitable combined natural herbs and spices like oregano, basil, savory, marjoram. In that way you could save the time and costs of some additives and seasonings and get the products with unforgettable taste and smell as well.


 **Pizzasauce „Tratoria” mit Gemüse** ist eine bereicherte Version der Sauce mit rotem und grünem Paprika, Flocken aus getrockneter Zwiebel und einer Zusammensetzung der natürlichen Kräuter und Gewürze wie Oregano, Basilikum, Bohnenkraut und Majoran. Dank der Sauce lassen sich die Zeit und Kosten von Anwendung einiger Gewürze und Zutaten ersparen und dabei Erzeugnisse mit unvergesslichem Geschmack erhalten.


 **Соус для пиццы «Тратория» с овощами** это обогащенная версия основного соуса с кусочками зеленого и красного перца, кусочками сушеного лука, композицией тщательно отобранных натуральных приправ и пряностей, таких как душица, базилик, чабер, майоран. С его помощью вы можете сэкономить время и затраты на использование некоторых добавок и специй, а вместе с тем получить продукты с незабываемым вкусом.


## Recipe for sauce / Grundrezeptur für die Sauce / Рецепт для соуса

<b>Pizza sauce „Tratoria” / Pizzasauce „Tratoria” / Соус для пиццы «Тратория»</b>	200 g
Cold water ( boiled ) / Kaltes gekochtes Wasser / Холодная кипяченая вода	1000 g

## Preparation / Zubereitung / Способ приготовления:

 Combine the components and next mix with a hand or an electric mixer to obtain smooth consistency. Put the sauce on pre-prepared cake, dough or other baking product. Baking at temp. 230 – 220 °C.

 Alle Zutaten verbinden und mit einem Mixer, oder Schlagbesen mischen bis eine einheitliche Konsistenz erreicht wird. Die Sauce auf den vorher vorbereiteten Teig, oder auf andere Backwaren geben. In Temperatur von 230-220°C backen.

 Ингредиенты соединить и перемешать венчиком или миксером, пока не будет достигнута однородная масса. Соус накладывать на предварительно приготовленное тесто и другую выпечку. Выпекать при температуре 230 - 220 °C.