



agromexx
FOODMARKETING | GMBH

PIZZA Napolitana
Concept



AUS NEAPEL DER URSPRUNG



Italien – die Wiege der Pizza. Und was wäre eine echte Pizza ohne das richtige Mehl? Caputo-Mehl, direkt aus Neapel, ist das Herzstück. Fein gemahlen, traditionell, perfekt für den authentischen Pizzateig.
Agromex Food Marketing vertraut auf Caputo – und Sie schmecken den Unterschied.



Farina Pizzeria

Ideal für klassischen Pizzateig / neapolitanische Pizza
Art.Nr.: 4994993



Farina Nuvola

Ideal für besonders luftigen, leichten Pizzateig mit hoher Hydratation
Art.Nr.: 4994993



Farina Aria

Ideal für extra luftigen, voluminösen Pizzateig mit offener Porung
Art.Nr.: 4994993



Farina Doppio Zero

Ideal für feinen, elastischen Teig für klassische Pizza und Pasta
Art.Nr.: 4994993



Farina Manitoba Oro

Ideal für lange Teigführungen, hohe Hydratation und besonders elastische Teige
Art.Nr.: 4994993



Farina 100% Grani Italiani

Ideal für aromatischen Pizzateig aus 100 % italienischem Weizen
Art.Nr.: 4994993



Farina Integrale

Ideal für vollwertigen, aromatischen Pizzateig aus Vollkornmehl
Art.Nr.: 4994993



Farina Semola

Ideal zum Bestäuben, für knusprige Böden und rustikale Teige
Art.Nr.: 4994993



Farina Alba

Ideal für helle, besonders weiche Teige mit feiner Struktur
Art.Nr.: 4994993



Farina Pasticceria

Ideal für feine Backwaren, Kuchen und zarte Mürbeteige
Art.Nr.: 4994993



Farina Tipo 1

Ideal für aromatische Teige mit kräftiger Struktur und Charakter
Art.Nr.: 4994993



Lievito

Ideal für zuverlässige Gärung & lockere, aromatische Teige
Art.Nr.: 4994993



Farina Fioreglut

Ideal für glutenfreie Pizza & Backwaren mit optimaler Teigstruktur
Art.Nr.: 4994993



Farina Nuvola di Riso

Ideal für besonders luftige, glutenfreie Pizza mit feiner Krume
Art.Nr.: 4994993



Fior di Polenta

Ideal für knusprige Textur, zum Bestäuben und für rustikale
Art.Nr.: 4994993



Sie wünschen weitere Informationen oder wünschen einen Sortimentsauszug?

Senden Sie uns eine E-Mail an:
vertrieb@agromexx.de

**ENTDECKEN
SIE UNSERE
VIELFALT**



DEINE PIZZA. DEINE KREATION. UNSERE BASIS

ANTONUCCIO
La famiglia del gusto dal 1989

**JETZT
NEU**



REZEPT VORSCHLAG

Zutaten:

- 1 Antonuccio Fertigpizzaboden
- 3–4 EL passierte Tomaten
- 100 g Mozzarella (in Stücke gezupft)
- 1–2 EL Olivenöl
- Salz nach Geschmack
- Frische Basilikumblätter

Backofen auf 220–250 °C
Ober-/Unterhitze vorheizen.



Pizzaboden mit Tomaten bestreichen, leicht salzen und mit Mozzarella belegen.
Mit etwas Olivenöl beträufeln und auf mittlerer Schiene 6–8 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und der Rand goldbraun ist.
Mit frischem Basilikum garnieren und heiß servieren.

Jetzt probieren...

Echter Pizzagenuss nach neapolitanischer Rezeptur. Die vorgebackenen Pizzaböden von Antonuccio sind luftig, aromatisch und die perfekte Basis zum Selbstbelegen.

Einfach belegen, kurz backen und genießen – Pizza wie aus der Pizzeria, schnell und unkompliziert. Ideal für alle, die italienische Qualität lieben und ihre Pizza individuell gestalten möchten.

Senden Sie uns eine E-Mail an: info@agromexx.de

MONTE ROSSO



Monte Rosso sonnengereifte Premium-Tomaten

Nur die besten, voll ausgereiften Tomaten werden sorgfältig ausgewählt und besonders schonend verarbeitet. Die Monte Rosso Pelati begeistern mit einem intensiven, aromatischen Geschmack, natürlicher Süße und einer angenehm fleischigen Textur.

Ideal für aromatische Saucen, knusprige Pizza, klassische Pasta und vielfältige mediterrane Gerichte. Ganz ohne Zusätze, ohne Kompromisse – reiner, unverfälschter Tomatengeschmack, wie man ihn aus Süditalien kennt.

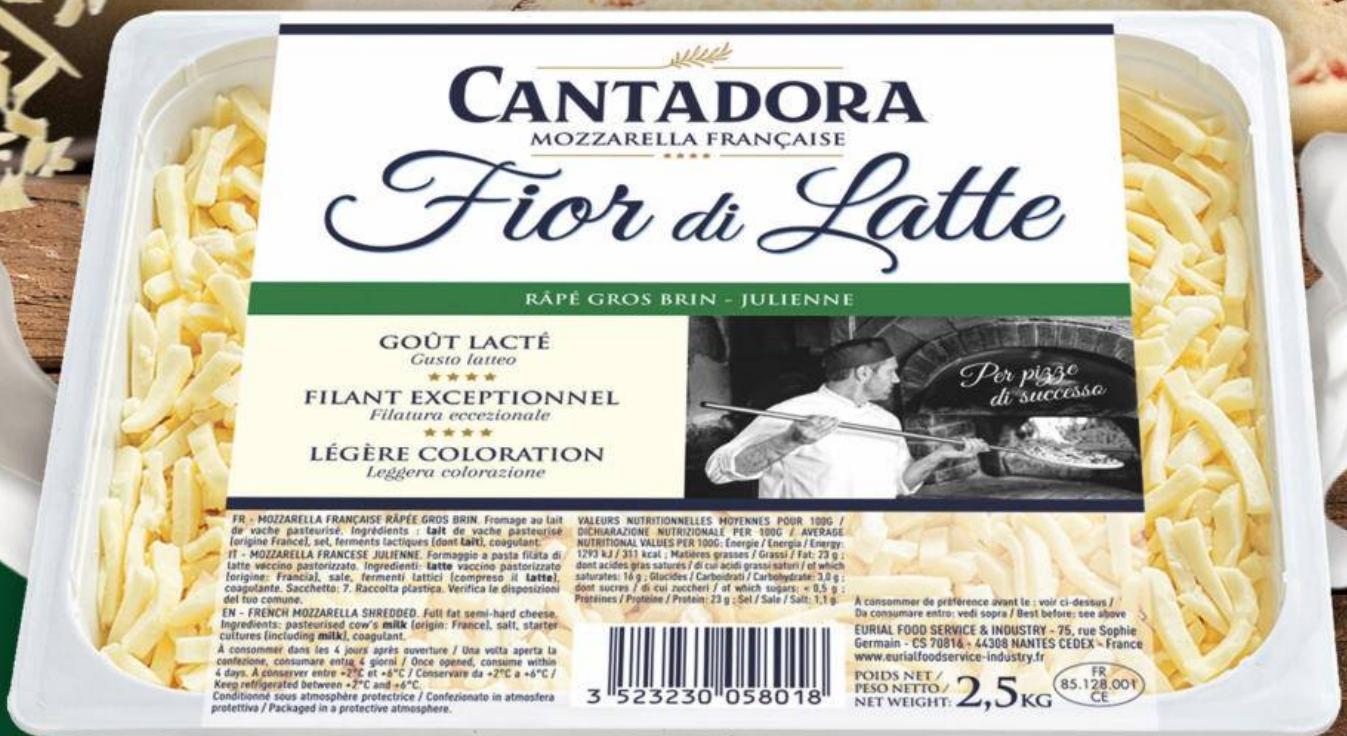
Perfekt für alle, die auf hochwertige Zutaten & authentischen italienischen Genuss setzen.



Sie wünschen weitere Informationen oder wünschen einen Sortimentsauszug?
Senden Sie uns eine E-Mail an: vertrieb@agromexx.de

KLEIN GESCHNITTEN GROSS IM GESCHMACK

Jetzt probieren.....



FRISCHE, DIE INSPIRIERT

Feine Julienne-Streifen und gleichmäßige Cubetti vereinen zarten Schmelz und milden Geschmack in einer praktischen Schale. Ob auf knuspriger Pizza, in cremiger Pasta, über goldbraunen Aufläufen oder in frischen Salaten – sie sorgen für eine gleichmäßige Verteilung und eine appetitliche Optik. Die sorgfältige Verpackung schützt Qualität und Frische bis zum Einsatz. CANTADORA Mozzarella steht für unkomplizierten Genuss und die Freude, aus jedem Gericht etwas Besonderes zu machen.



Julienne



Cubetti

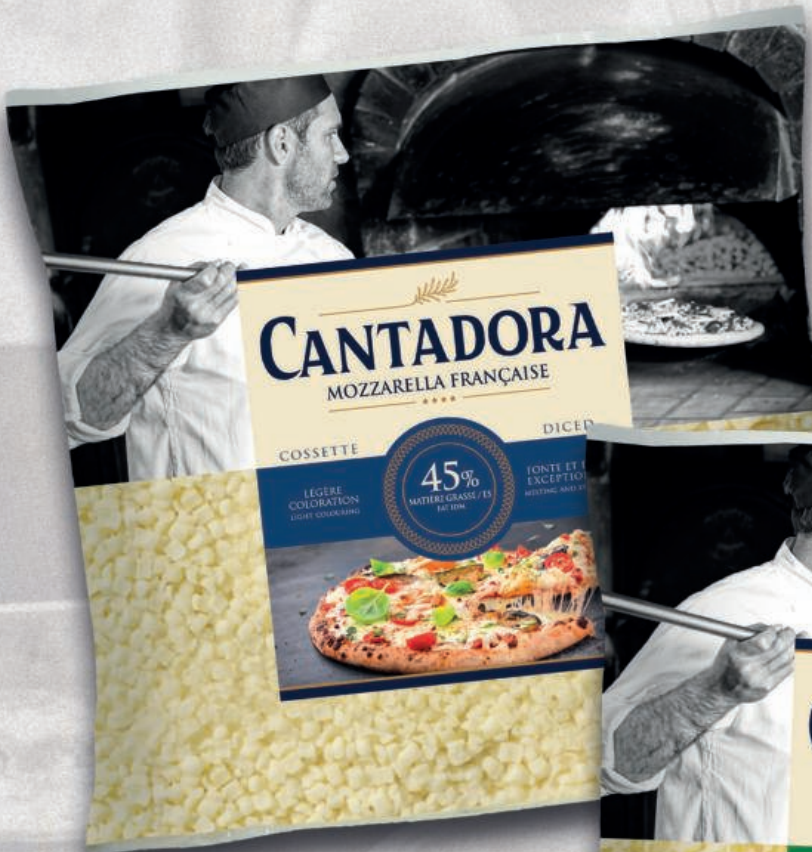
Fein geschnittener Mozzarella mit mild-frischem Geschmack und perfekter Schmelze. Ideal für Pizza, Pasta, Salate und Aufläufe – sofort einsatzbereit in Cubetti oder Julienne.

CANTADORA

MOZZARELLA FÜR DIE BESTE PIZZA

**DAS ALLES BENÖTIGST DU FÜR
DIE PERFEKTE PIZZA**

- MEHL
- TOMATEN
- MOZZARELLA**



Hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch, ist der Cantadora Mozzarella die ideale Wahl zum Überbacken typisch italienischer Gerichte.

Seine feine, helle Färbung und der angenehm milchige Geschmack sorgen für ein besonders appetitliches Ergebnis und machen jede Pizza zu einem echten Genuss.

Ob gerieben oder gewürfelt – der Cantadora Mozzarella lässt sich leicht verteilen und gleichmäßig portionieren. Perfekt für Pizzen, Aufläufe oder als geschmackvolle Zutat in vielen weiteren Gerichten.

**EIN MOZZARELLA, DER QUALITÄT,
FUNKTIONALITÄT UND ITALIENISCHES
FLAIR PERFEKT VERBINDET.**



Sie wünschen weitere Informationen oder wünschen einen Sortimentsauszug?
Senden Sie uns eine E-Mail an: vertrieb@agromexx.de oder +49 (0) 5733 871017 - 0

MOZZARELLA

MACHT JEDES GERICHT BESONDERS



**JETZT
UNSEREN
KATALOG
ANFRAGEN**

GIFFONIELLO



caseificio



agromexx

MOZZARELLA
DER ITALIENISCHE KÄSEKLASSIKER

FRISCHZART UNWIDERSTEHLICH

LEICHTIGKEIT GENIESSEN



ÜBER
400
PRODUKTE

Mozzarella von Giffoniello steht für echte italienische Käsetradition und höchste Qualität. Hergestellt in Kampanien, einer der bekanntesten Regionen für Mozzarella, überzeugt er durch seine zarte Konsistenz, cremige Struktur und den authentischen Geschmack Italiens. Die sorgfältige Verarbeitung ausgewählter Zutaten sorgt für Frische und ein unverwechselbares Aroma – ideal für Pizza, Pasta, Salate und viele weitere Gerichte. Entdecken Sie echten italienischen Genuss für Gastronomie und Handel.

WÜNSCHEN SIE WEITERE INFORMATIONEN ZU UNSEREN PRODUKTEN?
Senden Sie uns eine Nachricht an info@agromexx.de

SAFETY

FIRST

IN SACHEN
Speisen



2025
**TOP
SELLER**



ENTDECKEN SIE UNSERE VERPACKUNGSWELT

Senden Sie uns eine E-Mail an Vertrieb@agromexx.de
Wir senden Ihnen unseren Artikelauszug mit allen Produkten zu.

Ihr Partner für internationalen Food Service.

Als zuverlässiges Bindeglied zwischen Herstellern, Lieferanten und internationalen Märkten entwickelt Agromexx effiziente Lösungen für Einkauf, Logistik und Vertrieb. Durch gebündelten Wareneinkauf, zentrale Logistik und optimiertes Kostensharing ermöglichen wir unseren Partnern bessere Konditionen, stabile Lieferketten und eine höhere Planungssicherheit. Unser starkes Netzwerk im Lebensmittelhandel und im Food-Service-Bereich eröffnet Herstellern und Lieferanten direkten Zugang zu relevanten Märkten. Partner profitieren von schlanken Prozessen, kurzen Entscheidungswegen und einem leistungsfähigen Vertrieb.

Darüber hinaus unterstützen wir unsere Partner aktiv bei der Einführung und Weiterentwicklung neuer Produkte und begleiten sie von der Idee bis zur erfolgreichen Platzierung im Markt.



agromexx
FOODMARKETING | GMBH

Vera eccellenza italiana

www.agromexx.de

Sie haben weitere **Fragen** oder wünschen weitere **Informationen**?

Kontaktieren Sie unser Serviceverkaufsteam und profitieren Sie von den besten Angeboten aus unserem Sortiment.



info@agromexx.de



+49 (0)5733 878555