

*Perplex*<sup>®</sup>  
since 1992

**WO GESCHMACK  
ZUHAUSE IST.**







# WO GESCHMACK ZUHAUSE IST.



34 JAHRE ERFAHRUNG.  
100 % GESCHMACK.

## INHALT

PIZZA & PINSA.....	6
FLAMMKUCHEN .....	10
BAGUETTES.....	12
BROTE & BREZELN .....	14
SNACKS & SAUCEN .....	16
EQUIPMENT .....	20
LANGNESE .....	24

Seit über drei Jahrzehnten steht Perplex – Pizza & Baguette Deutschland für Leidenschaft, Handwerk und kompromisslose Qualität.

Was als Idee begann – feinste Tiefkühlbackwaren für Profis zu schaffen – ist heute eine Marke geworden, der Gastronomie, Hotellerie und Handel in ganz Deutschland vertrauen.

## Echter Geschmack braucht Zeit. Und Respekt.

Respekt vor dem Handwerk, vor den Zutaten, vor der Natur. Darum setzen wir von Anfang an auf handwerkliche Produktion, hochwertige Rohstoffe und auf Partner, die unser Qualitätsverständnis teilen.

Unsere Produzenten sind keine anonymen Fabriken, sondern Manufakturen mit Herz. Hier wird noch mit der Hand belegt, abgeschmeckt, verfeinert – und mit moderner Technik perfektioniert.

**Das Ergebnis: Produkte, die nicht nur satt machen, sondern begeistern.**

Ob Pizza, Flammkuchen, Baguette oder Snack – jedes einzelne Produkt trägt unsere Handschrift:

Einfach in der Zubereitung. Authentisch im Geschmack. Entwickelt für Profis, die ihre Gäste lieben.



*Qualität,  
die begeistert...*



Unser Versprechen...

# KEINE KOMPROMISSE

## Qualität ist für uns kein Ziel, sondern Haltung.

In der schnellen Welt der Gastronomie zählt jede Minute – und jeder Bissen. Darum entwickeln wir Produkte, die perfekt funktionieren, zuverlässig gelingen und dabei kompromisslos gut schmecken.

Unsere Rohstoffe stammen von Partnern, die wir kennen – und denen wir vertrauen.

Nur beste Zutaten, schonend verarbeitet und nach bewährter Rezeptur, schaffen den unverwechselbaren Geschmack unserer Produkte.

Handwerk, Technik und Erfahrung verbinden sich zu einem Ergebnis, das man sieht, riecht und schmeckt.

## Einfach in der Handhabung

Unsere Produkte sind gemacht, um Profis das Leben leichter zu machen. Ob im Hotel, in der Gastronomie, an der Tankstelle oder im Eventcatering – jedes Produkt lässt sich schnell zubereiten, kalkulieren und servieren.

**Minimale Vorbereitung, maximaler Geschmack.  
Zeit sparen, ohne Genuss zu verlieren.**

## Partnerschaft auf Augenhöhe

Wir verstehen uns nicht als Lieferant, sondern als Partner. Wir hören zu, denken mit und handeln schnell – mit Lösungen, die wirklich funktionieren.

**Wir stehen an Ihrer Seite – gemeinsam servieren wir Erfolg!**





# PIZZA & PINS

## FRISCHTEIG PIZZA



### ECHTES HANDWERKSGEFÜHL

Unsere Frischteigpizza ist das Herzstück echter Pizzakunst. Sie wird aus rohem Teig hergestellt, der beim Backen frisch aufgeht – für einen luftigen Boden mit feiner Knusprigkeit und authentischem Geschmack.

Die natürliche Blasenbildung verleiht jeder Pizza ihren eigenen Charakter. Diese kleinen Unterschiede sind kein Zufall, sondern Ausdruck echter Handarbeit – und sie machen den Unterschied in Geschmack und Optik.

Für das perfekte Ergebnis wird sie im ProBake V5-Ofen gebacken – mit optimierter Hitzeverteilung wie aus der Steinofenpizzeria.

### VORTEILE

- > Frischer, luftiger Teig
- > Perfektes Backergebnis
- > Ideal für Gastronomie mit Fokus auf Frische

### FORMEN / GRÖSSEN

- > ● rund, ca. 27 cm



## PREMIUM PIZZA



### VORGEBACKEN & SCHNELL SERVIERFERTIG

Unsere Premium Pizzen sind bereits vorgebacken und können auch im aufgetauten Zustand verarbeitet werden.

Sie überzeugen durch ihre extrem kurze Backzeit, den krossen Boden und Beläge, die selbst anspruchsvolle Gäste lieben. Ideal für alle, die schnelle Zubereitung ohne Qualitätsverlust brauchen – von der Hotellobby bis zum Snackautomaten.

### VORTEILE

- > Sehr kurze Backzeit
- > Perfekt für hohen Durchsatz
- > Gleichbleibende Qualität, auch bei Stoßzeiten

### FORMEN / GRÖSSEN

- > ● rund, ca. 19 cm (Pizzetta)
- > ● rund, ca. 26 cm
- > ● rund, ca. 29 cm
- > ■ Gastronorm, ca. 48 x 28 cm





# DIE BASIS FÜR EIGENE KREATIONEN

Ideal zum Selbstbelegen.

## PIZZA-BODEN

### DIE BASIS FÜR KREATIVE PROFIS

Für Kuchen, die selbst gestalten wollen, bieten unsere Pizzaböden die ideale Grundlage.

Gleichmäßig vorgebacken, mit perfektem Boden und optimaler Hitzebalance – so gelingt jede Eigenkreation vom Klassiker bis zur Signature Pizza, die Ihre Handschrift trägt.

#### VORTEILE

- > Traditionelle Teigführung für volles Aroma
- > Stabiler Boden für kreative Beläge
- > Gleichbleibende Qualität & einfache Verarbeitung

#### FORMEN / GRÖSSEN

- > ● rund, ca. 29 cm



## PINSA-BODEN

### ITALIENISCHER KLASSIKER NEU INTERPRETIERT

Die Pinsa ist der leichte, moderne Bruder der Pizza.

Aus drei italienischen Mehlsorten und 72 Stunden Teigruhe entsteht ein besonders bekömmlicher, proteinreicher Boden mit feiner Kruste.

#### VORTEILE

- > Lange Teigführung (72 h)
- > Fettarm, proteinreich, magenschonend
- > Handwerklich belegt, schnell zubereitet

#### FORMEN / GRÖSSEN

- > ● rustique, ca. 32 x 20 cm



## PIZZASCHNITTE

### KLASSISCH RECHTECKIG, PRAKTISCH SERVIERFERTIG

Unsere Pizzaschnitten kombinieren den authentischen Geschmack der italienischen Küche mit der Effizienz professioneller Gastronomie.

Rechteckig vorgebacken, perfekt portionierbar und vielseitig einsetzbar – ob im Snackverkauf, in der Gemeinschaftsverpflegung, an der Theke oder im Eventgeschäft.

Jede Scheibe bietet ausgewogenen Belag, saftigen Boden und gleichmäßige Qualität. So servierst du Pizza auf die einfachste Art – schnell, sauber und zuverlässig.

#### VORTEILE

- > Gleichmäßige Form & Portionierbarkeit
- > Ideal für Ofen, Theke & Buffet
- > Wirtschaftlich in der Handhabung

#### FORMEN / GRÖSSEN

- > ● rechteckig, ca. 19 x 13 cm

## PIZZA-SNACK

### HANDLICH, SCHNELL, UNWIDERSTEHLICH

Unsere Pizza Snacks vereinen den Geschmack echter italienischer Pizza mit der Flexibilität moderner Snacks. Klein im Format, groß im Genuss – perfekt für Theken, Tankstellen, Events oder Hotelbars.

Jeder Snack ist ofenfertig vorbereitet und in wenigen Minuten servierbereit.

Der Teig bleibt außen knusprig und innen luftig, die Beläge aromatisch. Ob als Zwischenmahlzeit, Begleiter zum Getränk oder als schneller To-go-Artikel – Pizza Snacks bringen Abwechslung in jedes Sortiment.

#### VORTEILE

- > Kurze Zubereitungszeit
- > Ideal für Snackstationen & Thekenverkauf
- > Gleichbleibende Qualität – immer ofenfrisch

#### FORMEN / GRÖSSEN

- > ● rechteckig, ca. 25 x 8 cm

Für den kleinen  
HUNGER







# 2 FLAMMKUCHEN

## GOURMET FLAMMKUCHEN

### KNUSPRIG. RAFFINIERT.

Die Gourmet-Linie ist bereits vorgebacken und kann somit auch angetaut verarbeitet werden.



Das spart Zeit, Energie und sorgt für eine einfache Handhabung – ohne Qualitätsverlust.

Ideal für schnelle Abläufe in Küche, Bar oder Bistro.

### VORTEILE

- > Kürzeste Zubereitungszeit
- > Konstant knuspriges Ergebnis
- > Perfekt für Events, Hotelküchen und To-go-Angebote

### FORM / GRÖSSE

- >  oval, ca. 28 x 23 cm
- >  oval, ca. 35 x 28 cm

## PREMIUM- FLAMMKUCHEN

### TRADITIONELLER TEIG. FRISCH AUFGEBACKEN.



Unsere Flammkuchen bestehen aus einem traditionell heißgepressten Teig, der erst bei Ihnen frisch aufbacken wird. So entsteht der typisch dünne, extra knusprige Boden mit vollem, aromatischem Geschmack.

Durch die Verarbeitung im tiefgefrorenen Zustand kann der Flammkuchen bei besonders hoher Hitze gebacken werden – für eine goldene Kruste, die begeistert und jedes Mal überzeugt.

### VORTEILE

- > Frisch aufbacken, besonders kross
- > Hitzestabil, perfekt für Profiöfen
- > Klassischer Genuss für anspruchsvolle Gäste

### FORMEN / GRÖSSEN

- >  rund, ca. 30 cm
- >  oval, ca. 38 x 28 cm

## DER STARTPUNKT FÜR KREATIVE GENUSSIDEEN.

Perfekt für individuelle Varianten

### STABIL, DÜNN UND PERFEKT FÜR KREATIVE BELÄGE.



Jede Küche hat ihren eigenen Stil – unsere Flammkuchenböden liefern die Basis dafür. Dünn, knusprig und stabil genug für kreative Beläge und individuelle Rezepturen.

Ob rechteckig, oval oder rustique – alle sind hauchdünn, stabil und optimal für individuelle Belagsideen.

Veredeln Sie Ihre eigene Flammkuchenlinie – mit der Basis, auf die Profis vertrauen.

## FLAMMKUCHEN BÖDEN

### FORMEN / GRÖSSEN

- >  rund, ca. 30 cm
- >  oval, ca. 38 x 28 cm
- >  rustique, ca. 37 x 28 cm
- >  rechteckig, ca. 77 x 37 cm





# BAGUETTES

## PREMIUM BAGUETTES

**MIT DECKEL – LÄNGER FRISCH, FLEXIBEL EINSETZBAR.**

Unsere Premium-Baguettes sind echte Allrounder.

Der knusprige Deckel schützt die feinen Zutaten und sorgt für längere Frische – selbst nach dem Auftauen bleiben sie im Kühlschrank bis zu 10 Tage haltbar. Belegt mit hochwertigen Zutaten und sorgfältig abgestimmten Rezepturen eignen sie sich perfekt für Snacktheke, Buffet oder Hotellerie.

Im Kontaktgrill zubereitet werden sie zudem zur heißen Panini-Variante – außen knusprig, innen saftig und besonders aromatisch.

### VORTEILE

- > Mit Deckel für anhaltende Frische
- > Kühlstabil bis zu 10 Tage nach dem Auftauen
- > Bei Verwendung im Kontaktgrill werden sie zum heißen Panini

### FORM / GRÖSSE

- >  länglich, ca. 28-30 cm



## GOURMET BAGUETTES

**OHNE DECKEL. MIT GANZ VIEL GESCHMACK.**

Unsere Gourmet-Linie verzichtet auf den Deckel – und gewinnt dadurch an Aroma, Charakter und Sichtbarkeit.

Die offen belegten Baguettes kommen tiefgekühlt und können optional auch angetaut gebacken werden.

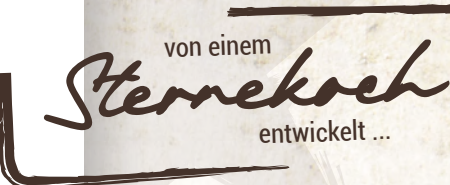
Cremige Béchamelsaucen, aromatische Käse und fein abgestimmte Beläge machen jedes Gourmet-Baguette zu einem echten Highlight – optisch ansprechend, geschmacklich überzeugend und wirtschaftlich kalkulierbar.

### VORTEILE

- > Ohne Deckel – mehr Geschmack, mehr Sichtbarkeit
- > Direkt aus dem Froster in den Ofen
- > Kurze Backzeit, konstante Qualität

### FORM / GRÖSSE

- >  länglich, ca. 28-30 cm







# BROTE & BREZELN

## BROTE



### RUSTIKAL. HERZHAFT.

Unsere Brote sind so vielseitig wie ihre Einsatzorte: im Restaurant, im Café, an der Tankstelle, im Hotel oder im Snackverkauf.

Mit ausgesuchten Belägen, kräftiger Kruste und weicher Krume bieten sie Qualität, die überzeugt – schnell zubereitet und zuverlässig im Ergebnis.

### VORTEILE

- > Handbelegt mit hochwertigen Zutaten
- > Direkt aus der Tiefkühlung, frisch aufgebacken, servierfertig
- > Ideal für Frühstück, Lunch oder Zwischenmahlzeit



## BREZELN



### KLASSIKER MIT KULTSTATUS

Außen goldbraun, innen locker und zart – unsere Laugenbrezeln sind echte Allrounder.

Sie passen perfekt als Snack, Beilage oder Basis für eigene Kreationen. Einfach aufbacken und servieren – schnell, zuverlässig, immer lecker.

### VORTEILE

- > Authentischer Geschmack
- > Schnell aufgebacken, vielseitig einsetzbar
- > Passt zu süßen und herzhaften Konzepten







# SNACKS & SAUCEN

## SNACKS



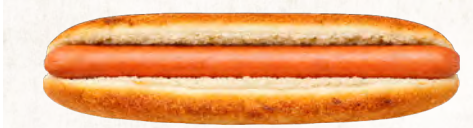
Wenn's schnell gehen muss, zählt Verlässlichkeit.

Unsere Snacks sind gemacht für Profis, die Qualität und Tempo brauchen – einfach zubereitet, perfekt portioniert und immer genussbereit.

Ob knusprige Chicken Nuggets, goldgelbe Pommes oder der klassische Hot Dog – alle Produkte überzeugen durch gleichbleibend hohe Qualität, kurze Zubereitungszeiten und zuverlässige Ergebnisse im Ofen oder in der Fritteuse.

### VORTEILE

- > Gleichbleibende Produktqualität
- > Kurze Zubereitungszeiten
- > Perfekt kombinierbar mit unseren Dips & Saucen



## Kühlware

## SAUCEN



### DAS I-TÜPFELCHEN DES GESCHMACKS

Was wären unsere Baguettes und Snacks ohne das passende Extra?

Unsere Saucen und Dips machen aus jedem Gericht ein Geschmackserlebnis.

Ob cremig, pikant oder würzig – sie sind perfekt abgestimmt und sofort servierfertig.

### VORTEILE

- > Sofort servierfertig und lange haltbar
- > Hygienisch verpackt
- > Ideal kombinierbar mit allen Snackartikeln







## BACKÖFEN

**EINFACH ZU BEDIENEN.  
FÜR BESTE ERGEBNISSE.**

Unsere Öfen sind speziell auf die Anforderungen moderner Gastronomie abgestimmt und perfekt geeignet für das gesamte Perplex-Sortiment – von Pizza und Flammkuchen über Baguettes bis hin zu Snacks und Beilagen.

Sie überzeugen durch gleichmäßige Hitzeverteilung, präzise Temperaturregelung und konstant perfekte Backergebnisse.

Vom kompakten Schnellbackofen bis zum leistungsstarken Profimodell bieten wir Lösungen für jeden Einsatzbereich – energiesparend, benutzerfreundlich und zuverlässig im täglichen Betrieb.

**Alle Möglichkeiten.  
Perfekte Ergebnisse.**

## ZUBEHÖR & VERBRAUCHS- MATERIAL

**PRAKTISCH.  
DURCHDACHT.**

Für das perfekte Serviererlebnis braucht es mehr als gute Produkte – darum bieten wir das passende Equipment gleich mit.

Von Servierbretter und Rollmesser bis zu Verbrauchsmaterialien wie Pergamentpapier oder Verpackungen – alles ist auf unsere Produkte abgestimmt und für den professionellen Einsatz konzipiert.

Hochwertige Materialien, durchdachtes Design und einfache Handhabung machen unser Zubehör zu einem zuverlässigen Partner in jeder Küche.







## SELF-SERVICE STATIONEN

### FRISCH GEBACKEN. RUND UM DIE UHR.

Automatisierte Verkaufssysteme bringen ofenfrische Produkte genau dorthin, wo sie gebraucht werden – unabhängig von Öffnungszeiten und Personal.

Ob Pizza, Flammkuchen oder Panini: moderne Technik, einfache Bestückung und schnelle Zubereitung sorgen für konstant hohe Qualität und verlässliche Umsätze.

Ideal für Standorte mit hoher Frequenz, als Zusatzgeschäft oder dort, wo Personal knapp ist – indoor oder outdoor, je nach Standortanforderung.

### VORTEILE

- > 24/7 verfügbar
- > In kürzester Zeit frisch gebacken
- > Große Kapazität: bis zu 60 Pizzen oder Flammkuchen / 80 Panini im Automatenlager

## SPEISEKARTEN

### INDIVIDUELL. WIRKUNGSVOLL.

Gute Produkte verdienen Aufmerksamkeit. Mit unseren Werbemitteln lässt sich das Sortiment professionell, markenstark und direkt am Point of Sale präsentieren.

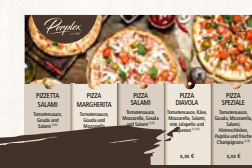
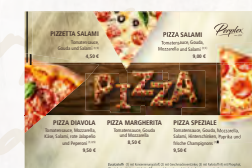
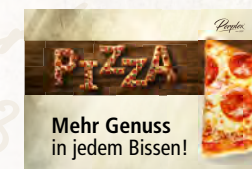
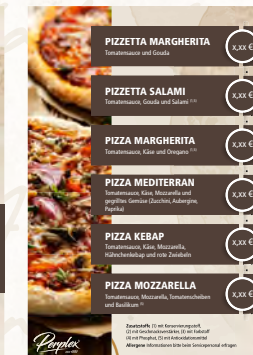
Zur Auswahl stehen fertige Layouts für Plakate und Speisekarten in den Formaten DIN A3, A4, A5 und A6 – gestaltet im Perplex-Design und abgestimmt auf die Produkte.

So gelingt eine schnelle, ansprechende Präsentation mit klarer Wiedererkennbarkeit und hoher Werbewirkung.

Auf Wunsch sind auch individuelle Layouts möglich – maßgeschneidert auf Sortiment, Standort und Corporate Design.

Schnell gewählt. Klar präsentiert. Direkt wirksam.

Hinweis: Eine Individuelle Gestaltung ist gegen Aufpreis möglich.



verschiedene Designs ★ **IHRE PRODUKTE**  
**IHRE PREISE**



# LANG NESE

## IMPULSEIS

**SPONTANER GENUSS.  
SCHNELL VERKAUFT.**

Impulseis ist der Klassiker für den schnellen Verkauf – direkt aus der Truhe, ohne Wartezeit.

Mit ikonischen Marken wie Magnum, Cornetto, Nogger, Solero oder Flutschfinger bieten wir Produkte, die jeder kennt, liebt und spontan kauft.

Sie sorgen für hohe Frequenz und starke Umsätze – ideal für Tankstellen, Kioske, Freizeitstandorte oder Gastronomie mit Laufkundschaft.

### VORTEILE

- > Hohe Markenbekanntheit & Impulskaufstärke
- > Ideal nutzbar auf kleinster Fläche
- > Sofort verkaufsbereit

## EIS IM BECHER

**MEHR VIELFALT.  
MEHR GENUSS.**

Becher-Eis bietet cremigen Premiumgenuss in einem praktischen Format.

Mit den Marken Magnum und Ben & Jerry's im Becher entstehen Produkte, die perfekt funktionieren.

Sie erweitern das Sortiment um hochwertige Sorten für Gäste, die mehr Auswahl suchen und schaffen zusätzliche Umsätze fernab der klassischen Truhe.

### VORTEILE

- > Premium-Geschmack & breite Sortenvielfalt
- > Leicht zu lagern & lange haltbar
- > Ideal als Dessert-Ersatz

### GRÖSSE

- > von 110 g bis 465 g





## SCOOPIG / WANNENWARE

### PREMIUM-QUALITÄT. ERGIEBIG KALKULIERBAR.

Eis für die Profi-Theke steht für cremige Textur, große Sortenvielfalt und eine Präsentation, die überzeugt. Die hohe Ergiebigkeit ermöglicht sichere Kalkulationen und flexible Einsatzmöglichkeiten – von Eisbechern und Desserttellern bis zu Eiskaffee und Buffet.

Mit bis zu 83 Kugeln pro 5,5-Liter-Wanne lässt sich effizient arbeiten und kreativ präsentieren. Die Auswahl von Carte D'Or und Gelateria umfasst klassische, vegane und saisonale Sorten für jedes Konzept.

#### VORTEILE

- > Hohe Ergiebigkeit & starke Kalkulationsbasis
- > Professionelle Qualität für Dessertkarte & Buffet
- > Große Sortenauswahl von klassisch bis vegan

#### VARIANTEN

- > 2,4, 5 und 5,5 Liter Wannen

CARTE D'OR  
PROFESSIONAL



VEGAN

SORBET | VEGAN



### PREMIUM-QUALITÄT. ERGIEBIG KALKULIERBAR.

Die Carte D'Or Gelateria-Linie steht für hochwertige Zutaten, cremige Textur und eine handwerkliche Optik, die in jeder Theke begeistert.

Mit intensiven Geschmacksprofilen, sichtbaren Zutaten und einer Präsentation wie aus der Gelateria wird jede Portion zum Genussmoment – perfekt für Dessertkarten, Cafés und Gastronomie mit Anspruch.

#### VORTEILE

- > Italienische Gelateria-Optik & sichtbare Zutaten
- > Cremige Textur & intensive Sorten
- > Premium-Eindruck in jeder Theke

Gelateria  
CARTE D'OR



NEU

SOLERO

### PERFEKT PRÄSENTIERT. CLEVER KALKULIERT.

Cremiger Genuss für die Profi-Theke. Die Langnese-Wannenware bietet verlässliche Qualität, cremige Textur und eine Sortenvielfalt, die jede Dessertkarte bereichert.

Ob klassische Vanille, frisches Sorbet oder moderne Trend-Sorten – die Produkte überzeugen durch hohen Ertrag, attraktive Präsentation und einfache Handhabung.

Ideal für Gastronomie, Hotellerie, Cafés und Events, bei denen Genuss, Tempo und Kalkulation stimmen müssen.

#### VORTEILE

- > Hoher Ertrag pro Wanne & starke Kalkulationssicherheit
- > Attraktive Präsentation in der Vitrine
- > Cremige Textur & konstante Qualität bis zur letzten Kugel

LANGNESE®  
Eisgenuss



### LUFTIG LEICHT. STARK IM ERTRAG.

Ob im Becher, in der Waffel oder als Dessertkomponente: Softeis überzeugt mit leichter Textur, schnellem Service und einer Wertschöpfung, die kaum ein anderes Dessert bietet.

Mit professionellen Softeismischungen in konstanter Qualität und passender Maschinenteknik lässt es sich ohne Aufwand produzieren, servieren und kalkulieren – ein Erlebnis, das Gäste begeistert und Betriebe wirtschaftlich stärkt..

#### VORTEILE

- > Premium-Geschmack & breite Sortenvielfalt
- > Leicht zu lagern & lange haltbar
- > Ideal als Dessert-Ersatz

Soft



Zusätzlich erhalten Sie bei uns auch LANGNESE EQUIPMENT & WERBEMATERIAL





## LANGNESE EQUIPMENT

### TECHNISCH DURCHDACHT. IM ALLTAG BEWÄHRT.

Professionelles Equipment ist der Schlüssel zu Sichtbarkeit und Umsatz – besonders bei Impulsprodukten wie Eis.

Von Eisvittrinen und Truhen bis zu Freezern und mobilen Verkaufssystemen bietet Langnese flexible Lösungen für jeden Standort und jede Betriebsgröße.

Durchdachte Technik, zuverlässige Leistung und starke Markenpräsenz sorgen dafür, dass Eis nicht nur verkauft, sondern begehrt wird – drinnen, draußen und unterwegs..

### VORTEILE

- > Optimale Präsentation für maximale Impulskäufe
- > Flexible Platzierung: Indoor, Outdoor & To-go
- > Zuverlässige Systeme & geringe Wartung

## LANGNESE WERBEMITTEL

### SICHTBAR PLATZIERT. EMOTIONAL VERKAUFT.

Werbung am POS entscheidet darüber, ob aus Blickkontakt ein Kauf wird.

Mit aufmerksamkeitsstarken Werbemitteln im Langnese-Look – von Plakaten, Bannern und Aufstellern bis zu Thekendisplays und Fahnen – entsteht ein Markenauftritt, der Menschen anzieht und Umsatz stärkt.

Starke Farben, klare Botschaften und ikonische Markenelemente sorgen für Wiedererkennung und machen Lust auf Eis – genau dort, wo der Appetit entsteht.

### VORTEILE

- > Für Indoor & Outdoor geeignet
- > Einfach zu platzieren, sofort wirksam
- > Ideal zur Verkaufssteigerung an Peak-Punkten





Eine Partnerschaft mit Geschmack



GUSTO  
PALATINO  
manufactured delicious tradition



*Alsaceur*

PIZZA  
LORENZO



*Perplex*<sup>®</sup>  
since 1992

**Perplex – Pizza & Baguette  
Deutschland GmbH**

Kelsterbacher Straße 20  
65479 Raunheim

Tel 06142 20777-77

Fax 06142 20777-20

[info@perplex-group.de](mailto:info@perplex-group.de)

[www.perplex-group.de](http://www.perplex-group.de)