

MANUFATTUR

1974

MORO

PRODOTTI AUTENTICI





ÜBER UNS

Die Moro Food GmbH steht seit Generationen für die Leidenschaft, Lebensmittel mit Herz und Hand zu fertigen. Was einst als kleiner Familienbetrieb mit handwerklicher Sorgfalt begann, hat sich im Laufe der Jahre zu einem modernen Unternehmen entwickelt – ohne dabei die Wurzeln zu vergessen. Unsere Geschichte ist geprägt von echter Hingabe: von den Rezepturen, die überliefert und verfeinert wurden, bis zu den Menschen, die mit ihrem Können und ihrer Erfahrung jeden Tag Qualität entstehen lassen. Dieses Fundament des Handwerks bildet bis heute die Seele unserer Arbeit.

Gleichzeitig sind wir ein Betrieb, der mit der Zeit geht. Mit modernster Technologie und industrieller Präzision bringen wir unsere Produkte dorthin, wo sie gebraucht werden – zuverlässig, nachhaltig und in gleichbleibend hoher Qualität.

So vereinen wir das Beste aus beiden Welten: die Wärme und Verbindlichkeit traditioneller Handarbeit mit der Leistungsfähigkeit einer zukunftsorientierten Produktion. Denn unser Ziel ist es, Menschen mit unseren Lebensmitteln nicht nur zu versorgen, sondern zu begeistern.



UNSERE PINSA

Unsere Pinsa Romana ist mehr als ein Produkt – sie ist ein Stück gelebte Handwerkskunst. Nach alter Tradition gefertigt, vereint sie sorgfältig ausgewählte Zutaten mit modernem Feingefühl für Qualität.

Der Teig wird von Hand verarbeitet und erhält die Zeit, die er verdient: eine lange, schonende Ruhephase. So entsteht die unverwechselbare Leichtigkeit, die Pinsa so besonders macht – außen knusprig, innen luftig und bekömmlich.

Jede Pinsa ist das Ergebnis von Leidenschaft und Geduld, gebacken mit Respekt vor der Tradition und Liebe zum Detail. Ein Genuss, der nicht nur satt macht, sondern Geschichten erzählt – aus Italien bis in unsere Backstube.

Ob reine Böden zum Selbst veredeln, belegt oder frisch verfeinert – die Pinsa Romana bietet grenzenlose Möglichkeiten und begeistert mit ihrem unvergleichlichen Aroma. Ein Produkt, das sich abhebt: authentisch, vielseitig und einfach köstlich.





WARUM PINSÄ?

Die Pinsa Romana ist die smarte Convenience-Lösung für Gastronomie, Catering und Take-away, Restaurants und Verkehrsgastronomie.

Vorgebacken, in Minuten servierfertig und so wandelbar wie kaum ein anderes Convenience Produkt: außen knusprig, innen luftig, leicht und bekömmlich, mit geringem Salzanteil.

Ob als kreatives Signature Dish, Snack oder To-go-Variante – sie spart Zeit und Personal, ohne Kompromisse bei Qualität und Geschmack.



Servierfertig in wenigen Minuten

Lange Teigruhe, dadurch bekömmlicher

Weniger Hefe - dadurch deutlich besser verträglich

Von Hand geformt

Im Steinofen gebacken

Vielseitig belegbar - egal ob herzhaft oder süß





UNSER PORTFOLIO

Entdecken Sie die Vielseitigkeit unserer Produkte – traditionelle Pizza oder Pinsa Böden zum selbst Belegen oder bereits veredelt mit ausgewählten Belägen.

Auf Wunsch setzen wir auch individuelle Kreationen um und bieten flexible Verpackungslösungen an. Ob als Private Label oder mit unserem Standard – wir liefern Genuss, der überzeugt.

PINSA MORTADELLA



Zutaten:

1 Pinsa Boden "Classic"
30g Büffelmozzarella
30g Feldsalat
10g frischer Majoran
20g Olivenöl
40g roter Paprika (am besten die gegrillte, eingelegte Anti Pasti Variante)
80g Mortadella, hauchdünn geschnitten
20g gehobelter Parmesan
40g Burrata

Topping:


Crema di Balsamico
Pistazienkerne, grob gemahlen

Zubereitung:

Pinsa Boden aus dem Tiefkühler nehmen
Feldsalat waschen und trocken schütteln - mit Majoran und Olivenöl mischen und beiseite stellen.
Paprika abgießen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
Mortadella ohne Fett in einer Pfanne kurz anbraten.

Pinsa Boden mit dem Büffelmozzarella belegen und bei ca. 270°C im vorgeheizten Ofen ca. 4 Minuten backen.
Pinsa aus dem Ofen nehmen, erst Mortadella, dann Feldsalat, Paprika und Parmesan darauf verteilen.
Burrata grob in Stücke reißen darauf verteilen und anschließend mit Balsamico Creme und Pistazien garnieren.





Zubereitung:
1. Pinsa aus der
Tiefkühlung nehmen

2. Nach Wunsch belegen

3. Bei ca. 270°C
ca. 5-8 Minuten backen

4. Genießen

FOUNDED IN 1979
Pinsa Romana
ORIGINALE
1982



PINSA

Pinsa Romana MINI

15*11cm / 80g

Boden: VPE: 20 Stück pro Karton / 108 Karton pro Palette

Belegt: VPE: 21 Stück pro Karton / 84 Karton pro Palette

Pinsa Romana MIDI

22*13cm / 130g

Boden: VPE: 14 Stück pro Karton / 108 Karton pro Palette

Belegt: VPE: 12 Stück pro Karton / 84 Karton pro Palette

Pinsa Romana MONOPORTIONE

29*17cm / 200g

Boden: VPE: 10 Stück pro Karton / 105 Karton pro Palette

Belegt: VPE: 7 Stück pro Karton / 105 Karton pro Palette

Pinsa Romana CLASSIC

37*19cm / 250g

Boden: VPE: 14 Stück pro Karton / 64 Karton pro Palette

Belegt: VPE: 10 Stück pro Karton / 64 Karton pro Palette

Pinsa Romana TONDA

30 cm / 250g

Boden: VPE: 15 Stück pro Karton / 64 Karton pro Palette

Belegt: VPE: 10 Stück pro Karton / 64 Karton pro Palette

Pinsa Romana TONDA GRANDE

38 cm / 450g

Boden: VPE: 8 Stück pro Karton / 66 Karton pro Palette

Belegt: VPE: 5 Stück pro Karton / 66 Karton pro Palette

Pinsa Romana GRANDE

48*20cm / 320g

Boden: VPE: 6 Stück pro Karton / 84 Karton pro Palette

Belegt: VPE: 4 Stück pro Karton / 84 Karton pro Palette

Pinsa Romana TEGLIA

48*28cm / 520g

Boden: VPE: 6 Stück pro Karton / 84 Karton pro Palette

Belegt: VPE: 4 Stück pro Karton / 84 Karton pro Palette

Pinsa Romana FAMILIA

60*35cm / 1000g

Boden: VPE: 5 Stück pro Karton / 48 Karton pro Palette

Belegt: VPE: 4 Stück pro Karton / 48 Karton pro Palette



BELAGSVARIANTEN

Boden mit Sauce

wahlweise mit Tomatensauce/ Pesto/Creme fraiche

Margherita

mit Tomatensauce, Mozzarella

Salami

mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami Milano

Salami Paprika

mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Paprika

Prosciutto

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto

Prosciutto é Funghi

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto, Champignons

Vegetaria

mit Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse

Elsässer Art

mit Creme fraiche, Speck, Zwiebeln

Spinat Hirtenkäse

mit Knoblauchcreme, Blattspinat, Hirtenkäse, Tomaten

Ziegenkäse Birne

mit Creme fraiche, Speck, Ziegenkäse, Birne, karamellisierten Walnüssen

Döner-Style

mit Tzaziki, Mozzarella, Hähnchenkebab, Zwiebeln

Salmon

mit Creme fraiche, Mozzarella, Pulled Salmone, Zwiebeln

Caprese

mit Basilikum Pesto, Mozzarella, Tomaten

Hähnchen Kebab VEGAN

mit Gemüsecurry, veganem Hähnchenkebab

Patate VEGAN

mit Gemüsecurry, veganem Hähnchenkebab



Neu
im
Sortiment

POCKET PINSA

Knusprig, handlich, genial: Unsere neue Pocket Pinsa ist der perfekte Snack für alle, die viel vorhaben – und noch mehr Geschmack wollen. Ideal zum Befüllen, super zum Mitnehmen, gemacht fürs To-go-Geschäft. Ob herzhaft, vegetarisch oder süß – alles passt rein. Einpacken, anbeißen, genießen!

REZEPTIDEE

PINSA APFEL- MASCARPONE CREME

Rezept
Idee

Zutaten:

1 Pinsa Boden "Classic"
80g Äpfel
Zitronensaft zum Beträufeln
40g Mascarpone
100g Apfelmuss

Topping:

30g gehobelte Mandeln
20g Zimtucker

Zubereitung:

Pinsa Boden aus dem Tiefkühler nehmen
Äpfel schälen, entkernen, in Würfel schneiden und
mit Zitronensaft beträufeln.

Pinsa Boden mit Mascarpone gleichmässig bis zum
Rand bestreichen, anschließend mit dem Apfelmuss
bedecken und die Äpfel darauf verteilen.
Pinsa im vorgeheizten Backofen bei ca. 270°C 5-6
Minuten backen, anschließend aus dem Ofen
nehmen.

Währenddessen die Mandeln in einer Pfanne leicht
anrösten bis sie goldbraun sind.
Mandeln auf der gebackenen Pinsa verteilen und mit
dem Zimtucker betreuen

Für
Zuckerschnuten
&
Schleckermäuler





Neu
im
Sortiment

DOLCEZZA

Dolcezza – die süße Pinsa Romana

Feinster Genuss im italienischen Stil: Dolcezza verbindet den einzigartig luftigen Pinsa-Teig mit verführerisch süßen Toppings. Außen knusprig, innen locker und zart – ein Dessert, das aussieht wie Pizza, aber schmeckt wie Urlaub.

Ideal für den Convenience-Bereich: schnell zubereitet, vielseitig servierbar und garantiert ein Highlight in jeder Theke. Ob pur, mit Früchten oder Schokolade – Dolcezza steht für unkomplizierte Qualität und mediterranen Flair.

Dolcezza – La Dolce Vita in jedem Bissen



Ab 2026 erhalten sie unsere Dolcezza zum Beispiel in folgenden Belagssorten

Cheesecake Cream, Trauben, Sauerkirsch Creme, Zimt

Beerentraum: Cheesecake Cream, Beerenmix (Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren), Mandeln, Zimt-Mischung

Tiramisu

und viele weitere:



TEIGKUGEL PINSÄ & PIZZA



Teigkugel 200g

200g

VPE: 30 Stück pro Karton / 108 Karton pro Palette



Teigkugel 250g

250g

VPE: 20 Stück pro Karton / 108 Karton pro Palette



Teigkugel 300g

300g

VPE: 15 Stück pro Karton / 108 Karton pro Palette



PIZZA GRÖSSEN

19cm

Boden Sauce / VPE 12 Stück, 108 Karton pro Palette
Belegt / VPE 8 Stück, 108 Karton pro Palette

21 cm

Boden Sauce / VPE 12 Stück, 108 Karton pro Palette
Belegt / VPE 8 Stück, 108 Karton pro Palette

24cm

Boden Sauce / VPE 12 Stück, 108 Karton pro Palette
Belegt / VPE 8 Stück, 108 Karton pro Palette

26cm

Boden Sauce / VPE 12 Stück, 108 Karton pro Palette
Belegt / VPE 6 Stück, 108 Karton pro Palette

30cm

Boden Sauce / VPE 15 Stück, 64 Karton pro Palette
Belegt / VPE 10 Stück, 64 Karton pro Palette

32cm

Boden Sauce / VPE 15 Stück, 64 Karton pro Palette
Belegt / VPE 10 Stück, 64 Karton pro Palette

38cm

Boden Sauce / VPE 8 Stück, 66 Karton pro Palette
Belegt / VPE 5 Stück, 66 Karton pro Palette

48cm

Boden Sauce / VPE 8 Stück, 66 Karton pro Palette
Belegt / VPE 5 Stück, 66 Karton pro Palette

Gastronorm 48*28cm

Boden Sauce / VPE 8 Stück, 84 Karton pro Palette
Belegt / VPE 5 Stück, 84 Karton pro Palette

PINSA

Daniela Taglialegne
Sven Oliver Neitzel



LUST AUF MEHR REZEPTIDEEN?

Pinsa

Italienische Lebenslust auf knusprig-luftigem Teig.

Mit 80 Rezepten

• Das Backbuch zur gut verträglichen Pizza-Alternative – mit kreativen Rezeptideen, kleiner Warenkunde und Stimmungsbildern

von Daniela Taglialegne, Sven Oliver Neitzel

- Der neue Foodtrend aus Italien
- Luftig, leicht und knusprig – der Teig macht den Unterschied.
- Salzig oder süß belegt: Kreativität ohne Grenzen

Unser Buch bekommt ihr:

Direkt beim Verlag:

<https://at-verlag.ch/buch/978-3-03902-177-2/daniela-taglialegne-pinsa.html>

Oder zb. bei Amazon:

https://www.amazon.de/Pinsa-Italienische-Lebenslust-knusprig-luftigem-Teig/dp/303902177X/ref=cm_cr_arp_d_product_top?ie=UTF8

MANUFATUR
1974

MORO

PRODOTTI AUTENTICI

KONTAKT



+49 7044 914360

www.morofood.de

info@moro-gastro.de

Benzstrasse, 3/ 75446 Wiernsheim