



NATIONALER VERBAND  
PIZZAIOLI & KÖCHE®



## Präsentation des Gastronomie-Foodtrucks der Pizzaioli-Vereinigung Schweiz

### Wer wir sind

Wir sind die **Pizzaioli-Vereinigung Schweiz**, eine etablierte Organisation mit über **6 Jahren Erfahrung**, die sich der Förderung und Bewahrung der neapolitanischen Pizza-Tradition widmet. Zu unseren Mitgliedern gehören **Massimiliano Consoli**, Inhaber der Pizzeria **Il Borgo** in Pfäffikon (ZH), und der bekannte Pizzaiolo **Santino Lanzo**. Unsere Leidenschaft und unser handwerkliches Können spiegeln sich in jedem Produkt wider.

Mit unserem neuen **Gastronomie-Foodtruck** bieten wir eine einzigartige Kombination aus Tradition und Kreativität: Das **neapolitanische Pizza-Panino** – ein handgemachter Teig, gefüllt mit hochwertigen Zutaten aus verschiedenen italienischen Regionen.

### Was wir anbieten

- **Einzigartige Spezialitäten:** Wir interpretieren die italienische Tradition neu. Unser Pizza-Teig wird perfekt gebacken, zu einem köstlichen Panino gefaltet und mit frischen, erstklassigen Zutaten gefüllt.
- **Qualität aus Italien:** Unsere Produkte stehen für Authentizität und Handwerkskunst. Hier ein kleiner Einblick in unsere Auswahl:
  - Hausgemachte Salsiccia
  - Frische Hamburger
  - Italienische Wurst- und Käsespezialitäten
  - Gegrilltes und frisches Gemüse
- **Ein kulinarisches Erlebnis:** Unser Foodtruck bietet nicht nur Essen, sondern vermittelt die Leidenschaft und die Kultur Italiens – mit der Kunstfertigkeit unserer Pizzaioli.

## Unsere Partner

Wir arbeiten eng mit folgenden Restaurants zusammen:

- **Il Borgo Pizzeria Napoletana** (Pfäffikon ZH)
- **Pizza Napoletana Hinwil**

Diese Betriebe sind bekannt für ihre authentische neapolitanische Pizza und setzen Maßstäbe in der Region Zürich.

## Unser Angebot

Wir bringen unseren Foodtruck zu:

- **Öffentlichen Events und Dorffesten:** Ein Hauch von Italien – direkt in Ihre Gemeinde.
- **Firmen und Unternehmen:** Perfekt für ein exklusives Gourmet-Mittagessen oder Firmenveranstaltungen.
- **Private Feiern und Veranstaltungen:** Unser Catering auf Rädern macht jeden Anlass zu einem besonderen Erlebnis.

## Warum wir?

- **Tradition trifft Moderne:** Unsere Produkte vereinen die Kunst der neapolitanischen Pizzaherstellung mit einem modernen Konzept.
- **Professionalität:** Unser Team besteht aus erfahrenen und renommierten Pizzaioli, die für höchste Qualität stehen.
- **Flexibilität:** Wir passen uns Ihren Bedürfnissen an und garantieren einen individuellen, hochwertigen Service.



## Kontakt

Für Anfragen, Kooperationen oder Buchungen:

- **E-Mail:** [brotpizzalyoberland@gmail.com](mailto:brotpizzalyoberland@gmail.com)
- **Telefon:**
  - 078 219 0002 (Santino Lanzo)
  - 078 682 9140 (Fady Soliman)

**Wir freuen uns darauf, Ihnen die Authentizität und den Geschmack Italiens direkt zu Ihnen zu bringen!**