Think Fresh









Unsere Produktgruppen

- **Pizza & Pinsa**
- **Flammkuchen & Böden**
- **Baguettes & Focaccia**
- **Frühstück & Süsses**
- **Apéro & Getränke**

Sie möchten ein Produkt kennenlernen?

Fragen Sie uns nach Preisen, Mustern und einer passenden Lösung für Ihren Betrieb.

thinkfresh.ch

Pizza & Pinsa

PIZZELLA

Pizzella Margherita

Art.-Nr. OVMG01 · 200 g · 12 Stk./Krt.
Abmessung: ca. 130 × 250 mm
Backzeit: max. 3 Min. bei 300 °C



PIZZELLA

Pizzella Prosciutto

Art.-Nr. OVP01 · 225 g · 12 Stk./Krt.
Abmessung: ca. 130 × 250 mm
Backzeit: max. 3 Min. bei 300 °C



PIZZELLA

Pizzella Salame

Art.-Nr. OVSL01 · 225 g · 12 Stk./Krt.
Abmessung: ca. 130 × 250 mm
Backzeit: max. 3 Min. bei 300 °C



PIZZELLA

Pizzella Prosciutto Funghi

Art.-Nr. OVPF01 · 225 g · 12 Stk./Krt.
Abmessung: ca. 130 × 250 mm
Backzeit: max. 3 Min. bei 300 °C



PIZZELLA

Pizzella Verdure

Art.-Nr. OVVE01 · 230 g · 12 Stk./Krt.
Abmessung: ca. 130 × 250 mm
Backzeit: max. 3 Min. bei 300 °C



PINSA

Pinsa Classica

Art.-Nr. P 591 · 250 g · 36 Stk./Krt.
Abmessung: oval ca. 330 × 220 mm
Backzeit: 3 Min. bei 300 °C (Pizzaofen) oder 7-8 Min. bei 250 °C (Heissluft); nach 15 Min. Auftauen



PIZZA

Pizza Napoli Margherita

Art.-Nr. PI0009 · 350 g · 12 Stk./Krt.
Abmessung: Ø 30 cm
Backzeit: 6-8 Min. bei 200-240 °C; nach 15 Min. Antauen



PIZZA

Pizza Margherita 32 cm

Art.-Nr. 131649 · 380 g · 20 Stk./Krt.
Abmessung: Ø 32 cm
Backzeit: max. 2 Min. bei 300 °C im Steinofen



Flammkuchen & Böden

PREMIUM

Flammkuchen Premium, Speck & Zwiebel

Art.-Nr. 564 · 350 g · 10 Stk./Krt.
Abmessung: 34 × 24.5 cm
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C



PREMIUM

Poulet, Tomate, Peperoncini & Zwiebel

Art.-Nr. 577 · 330 g · 10 Stk./Krt.
Abmessung: 34 × 24.5 cm
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C



PREMIUM

Trois Fromages & Zwiebeln

Art.-Nr. 578 · 340 g · 10 Stk./Krt.
Abmessung: 34 × 24.5 cm
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C



PREMIUM

Käse & Lauch

Art.-Nr. 570 · 340 g · 10 Stk./Krt.
Abmessung: 34 × 24.5 cm
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C



PREMIUM

Käse, Tomate & Peperoncini

Art.-Nr. 568 · 360 g · 10 Stk./Krt.
Abmessung: 34 × 24.5 cm
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C



PREMIUM

Vegan mit Pulled Planted, Tomaten, Zwiebeln & Lauch

Art.-Nr. 574 · 345 g · 10 Stk./Krt.
Abmessung: 34 × 24.5 cm
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C



PREMIUM

Basic, rustique

Art.-Nr. 563.1 · 250 g · 20 Stk./Krt.
Abmessung: 34 × 24.5 cm
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C



TRADITIONELL, OVAL

Flammkuchen Traditionell Speck & Zwiebel, oval

Art.-Nr. 420 · 340 g · 10 Stk./Krt.
Abmessung: 28 × 38 cm
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C



TRADITIONELL, OVAL

Käse & Lauch

Art.-Nr. 428 · 340 g · 10 Stk./Krt.
Abmessung: 28 × 38 cm
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C



TRADITIONELL, OVAL

Käse, Tomate & Peperoncini

Art.-Nr. 423 · 340 g · 10 Stk./Krt.
Abmessung: 28 × 38 cm
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C



TRADITIONELL, OVAL

Traditionell, Apfel & Zimt, oval

Art.-Nr. 423 · 340 g · 10 Stk./Krt.
Abmessung: 28 × 38 cm
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C



TRADITIONELL, RUND

Basic, oval

Art.-Nr. 425 · 250 g · 20 Stk./Krt.
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C



TRADITIONELL, RUND

Speck & Zwiebel

Art.-Nr. 597 · 300 g · 10 Stk./Krt.
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C



TRADITIONELL, RUND

Käse & Lauch

Art.-Nr. 598 · 300 g · 10 Stk./Krt.
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C



Flammkuchen & Böden | Fortsetzung

TRADITIONELL, RUND

Käse, Tomate & Peperoncini

Art.-Nr. 591 · 300 g · 10 Stk./Krt.
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C



TRADITIONELL, RUND

Vegan mit Pulled Planted, Tomaten, Zwiebeln & Lauch

Art.-Nr. 501 · 320 g · 10 Stk./Krt.
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C



TRADITIONELL, RUND

Basic mit würziger Crème

Art.-Nr. 596 · 230 g · 20 Stk./Krt.
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C



CLASSIQUE

Flammkuchen Classique, Elsässer Art, oval, Crème, Speck

Art.-Nr. 1058 · 350 g · 10 Stk./Krt.
Abmessung: 28 × 35 cm
Backzeit: 5-6 Min. bei 200 °C



CLASSIQUE

Griechische Art, Peperoni, Hirtenkäse & buntem Pfeffer

Art.-Nr. 1061 · 350 g · 10 Stk./Krt.
Abmessung: 28 × 35 cm
Backzeit: 5-6 Min. bei 200 °C



CLASSIQUE

7 Veggie, Zucchini, Aubergine, Tomaten & Gemüse

Art.-Nr. 1071 · 380 g · 10 Stk./Krt.
Abmessung: 28 × 35 cm
Backzeit: 5-6 Min. bei 200 °C



CLASSIQUE

Basic mit würziger Crème

Art.-Nr. 1065 · 235 g · 15 Stk./Krt.
Abmessung: 28 × 35 cm
Backzeit: 5-6 Min. bei 200 °C



BÖDEN TIEFGEKÜHLT

Flammkuchenboden Weizen, tiefgekühlt, rustique

Art.-Nr. 354 · 120 g · 50 Stk./Krt.
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C, mit Belag



BÖDEN TIEFGEKÜHLT

Flammkuchenboden Weizen, tiefgekühlt, oval

Art.-Nr. 155 · 120 g · 50 Stk./Krt.
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C, mit Belag



FRISCH

Flammkuchenboden Weizen, frisch, midi

Art.-Nr. 10 · 70 g · 100 Stk./Krt.
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C, mit Belag



FRISCH

Flammkuchenboden Dinkel, frisch, rustique

Art.-Nr. 215.5 · 130 g · 50 Stk./Krt.
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C, mit Belag



FRISCH

Bio-Flammkuchenboden Weizen, oval

Art.-Nr. Bio011 · 120 g · 50 Stk./Krt.
Backzeit: 4-6 Min. bei 275-300 °C, mit Belag



Baguettes & Focaccia

BAGUETTES

Baguette Rustikal, Flammkuchen-Crème, Speck, Lauch & Raclette-Gouda

Art.-Nr. 7265 · 185 g · 12 Stk./Krt.
Abmessung: ca. 30 cm
Backzeit: ca. 10-12 Min. bei 200 °C



BAGUETTES

Baguette Poulet, Kräuter-Crème, Käse & rote Zwiebeln

Art.-Nr. 7270 · 170 g · 12 Stk./Krt.
Abmessung: ca. 30 cm
Backzeit: ca. 10-12 Min. bei 200 °C



BAGUETTES

Baguette Tomate Mozzarella mit Tomaten-Crème & Basilikum

Art.-Nr. 7269 · 170 g · 12 Stk./Krt.
Abmessung: ca. 30 cm
Backzeit: ca. 10-12 Min. bei 200 °C



BAGUETTES

Baguette Provence mit Béchamel, Schinken, Käse & Kräutern

Art.-Nr. 7263 · 165 g · 12 Stk./Krt.
Abmessung: ca. 30 cm
Backzeit: ca. 10-12 Min. bei 200 °C



FOCACCIA

Focaccia Genovese

Art.-Nr. 304010 · 700 g · 4 Stk./Krt.
Abmessung: 300 × 400 mm
Backzeit: 3-5 Min. bei 250 °C; nach 10 Min. Auftauen



Frühstück & Süsses

DOLCE

Torta Della Nonna

Art.-Nr. TO0054 · 93 g · 14 Stk./Krt.



DOLCE

Waldbeerenkuchen, Crostata Frutti di Bosco

Art.-Nr. TO0081 · 93 g · 14 Stk./Krt.



CROISSANT

Croissant mit 24 % Butter

Art.-Nr. GC0039 · 80 g · 54 Stk./Krt.
Backzeit: 20-24 Min. bei 160-170 °C



CROISSANT

Croissant mit 24 % Butter

Art.-Nr. GC0039 · 60 g · 70 Stk./Krt.
Backzeit: 20-24 Min. bei 160-170 °C



CROISSANT

Mini Straight Croissant

Art.-Nr. 57434 · 25 g · 225 Stk./Krt.
Backzeit: 14-16 Min. bei 160-165 °C



CROISSANT GEFÜLLT

Croissant mit Haselnuss-Crème-Füllung

Art.-Nr. GC0035 · 100 g / 95 g · 52 Stk./Krt.
Backzeit: 24-26 Min. bei 160-165 °C; nach 20 Min. Antauen



CROISSANT GEFÜLLT

Croissant mit Konditorcrème

Art.-Nr. GC0036 · 95 g / 90 g · 52 Stk./Krt.
Backzeit: 24-26 Min. bei 160-165 °C; nach 20 Min. Antauen



CROISSANT GEFÜLLT

Croissant mit Pistazienfüllung

Art.-Nr. GC0043 · 95 g / 90 g · 52 Stk./Krt.
Backzeit: 24-26 Min. bei 160-165 °C; nach 20 Min. Antauen



CROISSANT GEFÜLLT

Croissant mit Aprikosenfüllung

Art.-Nr. 57348 · 95 g · 52 Stk./Krt.
Backzeit: 24-26 Min. bei 160-165 °C



CROISSANT GEFÜLLT

Hefenussgipfel, einzeln verpackt

Art.-Nr. 254101 · 145 g · 30 Stk./Krt.
Abmessung: 180 × 60 × 25 mm



VEGAN CROISSANT

Vollkorncroissant mit Brombeere und Heidelbeere

Art.-Nr. CO0066-1 · 90 g / 85 g · 38 Stk./Krt.
Backzeit: 25-28 Min. bei 160-170 °C



Apéro & Getränke

APERITIVO

Pecorino Crunch Cubes

Art.-Nr. CAF1P · 45-50 g · 110-120 Stk./Krt.
Backzeit: ca. 8 Min. bei 180 °C (Umluftofen)



GETRÄNKE

Bubble Tea Sakura Peach

Art.-Nr. BSP · 360 ml · 10 Stk./Krt.
Abmessung: 125 × 77 mm



GETRÄNKE

Bubble Tea Fruit Berry

Art.-Nr. BFB · 360 ml · 10 Stk./Krt.
Abmessung: 125 × 77 mm



GETRÄNKE

Bubble Tea Tropical Mix

Art.-Nr. BTM · 360 ml · 10 Stk./Krt.
Abmessung: 125 × 77 mm



GETRÄNKE

Bubble Tea Blue Lime

Art.-Nr. BBL · 360 ml · 10 Stk./Krt.
Abmessung: 125 × 77 mm



Infrastruktur & Geräte

Pizza-Toaster für Gastronomie und Foodservice

AUSSTATTUNG

Edelstahlgehäuse · herausnehmbarer Rost mit wärmeisoliertem Griff · Glastür · Krümelschublade
Geschützte Quarz-Heizelemente für schnelles Aufheizen und gute Wärmeabstrahlung
Timer bis 5 Minuten mit Endsignal · geeignet zum schnellen Erwärmen tiefgekühlter Pizza und salziger Kuchen

PIZZA-TOASTER

TP 320

Kompakt · 1 Rost



AUSSENMASSE
480 × 340 × 240 mm (H)

ROSTMASS
1 Rost · 350 × 320 mm

GEWICHT
11,5 kg

ANSCHLUSSLEISTUNG
2,0 kW · 230 V~

PIZZA-TOASTER

TP 340

Doppelt · 2 Roste



AUSSENMASSE
480 × 340 × 365 mm (H)

ROSTMASS
2 Roste · je 350 × 320 mm

GEWICHT
17 kg

ANSCHLUSSLEISTUNG
3,2 kW · 230 V~

Lassen Sie uns gemeinsam Ihr Sortiment ergänzen.

Wir beraten Sie gerne zu Produkten, Mustern und Einsatzmöglichkeiten.

Think Fresh GmbH

St. Gallerstrasse 72B, 9500 Wil

+41 78 232 00 68

info@thinkfresh.ch · www.thinkfresh.ch

PRODUKT ANFRAGEN

Gut zu wissen

- Bestellschluss täglich 16:00 Uhr
- Bestellungen werden innerhalb von 2 Arbeitstagen ausgeliefert
- Mindestbestellwert: CHF 450.00
- Alle Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken
- Zahlungsbedingung: 10 Tage ab Rechnungsdatum

Pizzella·

DELICIOUSLY ITALIAN



100 % HANDARBEIT

Echtes Teighandwerk, lange gereift und im Steinofen gebacken.

01 **HANDARBEIT**

Mit Sorgfalt von Hand geformt

02 **LANGE GEREIFT**

Sorgfältige Teigführung

03 **IM STEINOFEN**

Kräftig und aromatisch gebacken



5 Sorten · 200–230 g

Pizzella Sortiment

Fünf Sorten · einzeln portioniert · 12 Stück pro Karton



Margherita

Art.-Nr. OVMG01

200 g · 3 × 4 Stk. (12)



Salame

Art.-Nr. OVSL01

225 g · 3 × 4 Stk. (12)



Prosciutto e Funghi

Art.-Nr. OVPF01

225 g · 3 × 4 Stk. (12)



Prosciutto

Art.-Nr. OVP01

220 g · 3 × 4 Stk. (12)



Verdure

Art.-Nr. OVVE01

230 g · 3 × 4 Stk. (12)

Pizza-Öfen & Pizza-Toaster

Geräte für die Zubereitung von Pizzella und weiteren Snacks



Pizzella · 1 Rost

220–230 V · max. 3 kW

3 Pizzellas oder 2 Gran Pizzellas

59 × 59 × 45 cm · 40 kg

Kein Rauchabzug erforderlich



Pizzella · 2 Roste

380 V · 4/6 kW

6 Pizzellas oder 4 Gran Pizzellas

60 × 75 × 57 cm · 55 kg

Kein Rauchabzug erforderlich



Pizza-Toaster TP 320

Kompakt · 1 Rost

480 × 340 × 240 mm · 11,5 kg

Rost 350 × 320 mm · 2,0 kW · 230 V

Timer bis 5 Minuten · Endsignal



Pizza-Toaster TP 340

Doppelt · 2 Roste

480 × 340 × 365 mm · 17 kg

Roste je 350 × 320 mm · 3,2 kW · 230 V

Timer bis 5 Minuten · Endsignal

Zubehör & Service

Praktische Helfer für Zubereitung, Verkauf und Genuss unterwegs



Pizzaschaufel



Pizzaschneider



Papier für Schneidebrett



Schneidebrett



Esshilfe «to-go»

Trend Sommer 2026

BOB Bubble Tea · exklusiv in der Schweiz

VEGAN · GLUTENFREI



Beliebt

bei Kindern von 7–15

TO GO

fix fertig zum Geniessen

Natürlich

Aromen & Farbstoffe

DIE SORTEN

- **Fruit Berry**
- **Blue Lime**
- **Sakura Beach**
- **Tropical Mix**

PRODUKT & LOGISTIK

Portion	**360 ml**	Erstlieferung	**10 Tage**
Karton	**10 Stück, sortenrein**	Nachbestellung	**2 Tage**
Palette	**154 Kartons**	Herkunft	**Italien**
Mindest-MHD	**5 Monate**		

BASISPREIS & STAFFELRABATT

	PRO KARTON	PRO STÜCK
Basispreis · bis 7 Kartons	**CHF 29.00**	**CHF 2.90**
Ab 8 Kartons · 5 % Rabatt	**CHF 27.55**	**CHF 2.76**
Ab 12 Kartons · 8 % Rabatt	**CHF 26.68**	**CHF 2.67**
Ab 16 Kartons · 12 % Rabatt	**CHF 25.52**	**CHF 2.55**

UNVERBINDLICHE KONSUMENTENEMPFEHLUNG

CHF 4.90–6.50

Think Fresh GmbH

St. Gallerstrasse 72B · 9500 Wil SG

info@thinkfresh.ch · Hergestellt in Italien

BOB BUBBLE TEA