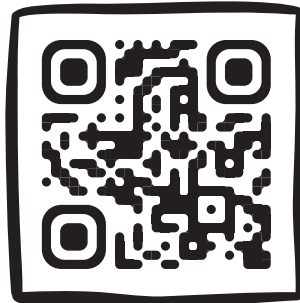


Eine echte Premium-Partnerschaft

AUTOMATEN- PIONEER TRIFFT PIZZA- REVOLUTIONÄR.

Stüwer treibt seit knapp 50 Jahren die Automatenbranche an, Gustavo Gusto hat vor gut 10 Jahren den Tiefkühlpizzamarkt grundlegend verändert. Jetzt gehen die beiden deutschen Unternehmen eine Kooperation ein, die Dir ganz sicher schmecken wird! Hunger bekommen? Dann hier entlang:



GUSTAVOMAT.DE



Stüwer GmbH & Co. KG
Zeppelinstraße 7 · D-72535 Heroldstatt
www.stuewer.de

Direktkontakt bei Fragen zum Automaten:
Giorgio Di Bartolo · +49 (0)160 / 90 868221
giorgio@stuewer.de



Gustavo Gusto GmbH & Co. KG
Böhmerwaldstraße 55 · D-82538 Geretsried
www.gustavogusto.com

Direktkontakt bei Fragen zu den Pizzen:
grosshandel@gustavogusto.com

AUTOMATISCH MEHR UMSATZ!

Mit dem Premium-Pizza-Automaten von Stüwer & Gustavo Gusto.



GUSTAVOMAT.DE



**DER NEUE
LIEBLINGSITALIENER
DEINER GÄSTE.**

Handgeformte Premium-Pizza
wie aus dem Restaurant.



**PIZZENMÄSSIGER
KOMFORT.**

Umfassender Service
samt Logistik,
Wartung und
Support.



**DA STECKT GANZ
VIEL LIEBE DRIN!**

• authentisch-italienische Machart
• nur hochwertige Zutaten • 48h gereifter Sauerteig
• ohne künstliche Backmittel oder Geschmacksverstärker
• mit Fior di Latte Mozzarella

**UMSÄTZE ZU
JEDER TAG- UND
SCHMAGTZEIT.**

24/7 für Deine Gäste verfügbar.

**VERY
FAST FOOD!**

In ca. 5 Minuten
von tiefgefroren
zu servierfertig.

**DIE WELT
ISST EINE
SCHEIBE.**

Pizza ist
international eines
der beliebtesten
Gerichte überhaupt.



**ALLES
EINFACH
EINFACH.**

Einfache Befüllung,
einfache Nach-
bestückung und
einfache Reinigung.

**EINER,
DER IMMER
COOL BLEIBT.**

Alle Pizzen werden
konstant bei
-23°C gelagert.

**EIN MITARBEITER,
DER RICHTIG
BRENNT.**

Backt vollautomatisiert bei
ca. 200°C wie auf echtem Stein.



**SCHMECKT AUCH
DER BUCHHALTUNG.**

Schon mit wenigen Pizzen pro Tag
amortisiert sich das Leasing.

**GENUSS
AUF KNOPFD RUCK**

Intuitive Benutzerführung
per Touchscreen.



MOZZARELLA

Mit doppelt Fior di Latte Mozzarella
in Scheiben und Raspeln und
aromatischem Pesto alla Genovese.

Gewicht: 320 g, Ø 24,5 cm



SALAME

Mit fein gewürzter Spianata Salami
und intensivem Oregano für den
typisch mediterranen Charakter.

Gewicht: 315 g, Ø 24,5 cm



MARGHERITA

Mit Fior di Latte Mozzarella,
sonnengereiften Tomaten und
herzhaft-rustikalem Teig.

Gewicht: 315 g (Ø 24,5 cm)



DIAVOLA

Mit pikanter Calabrese Salami, feurigen
Chili-Ringen und einem Hauch Honig.

Gewicht: 325 g, Ø 24,5 cm



RUGOLA

Mit nussigem Rucola, sonnengereiften
Cherrytomaten und 8 Monate gereiftem,
würzigem italienischem Hartkäse.

Gewicht: 335 g, Ø 24,5 cm