



CASA ITALIA

DEN KORTESTE VEJ TIL ITALIEN

Denis T

BY DENIS TERRIDA

PREBAKED FROZEN QUALITY CRAFTMANSHIP

NOT
It's a pizza

UNICA SORTIMENT

END CUT - TOMATO & MOZZARELLA "FIOR DI LATTE"



Sizes / Größe	10x18	13x18	20x27	28x38	28x48	24x52
Variant	Classica	Classica	Classica	Classica	Classica	Classica
Item number	393013511	393013411	393015211	393009111	393012111	393011111
Pieces / box	6x5 = 30	6x4 = 24	7x2 = 14	7	7	7
Boxes / pallet	48	48	42	56	42	42

WHOLE PIZZAS - TOMATO & MOZZARELLA "FIOR DI LATTE"



Sizes / Größe	Ø25	Ø28
Variant	Classica	Classica
Item number	393092011	393094011
Pieces / box	7	7
Boxes / pallet	84	56

PIZZA BASES / PIZZABÖDEN



Sizes / Größe	Ø25	Ø31	20x29	28x38	24x52	28x48	28x38	24x52
Variant	Classica	Classica	Classica	Classica	Classica	Classica	Rustica	Rustica
Item number	393092	393095	393034	393009	393011	393012	394009	394011
Pieces / box	18	7	10	8	8	8	8	8
Boxes / pallet	42	60	64	45	42	18	45	42

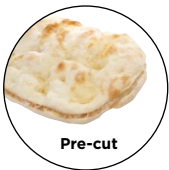
JUST
It's not a sandwich
UNICA SANDWICH SORTIMENT

PRESLICED SANDWICHES - PORTION CUT



Sizes / Größe	12x13	9x18	9x18
Variant	Classica	Classica	Rustica
Item number	393056400	393055600	394055600
Pieces / box	10x4 = 40	6x6 = 36	6x6 = 36
Boxes / pallet	48	48	48

SANDWICH PRE-CUT / VORGESCHNITTENE BROTE



Sizes / Größe	12x52 Sandwich	28x38 Sandwich	20x52 Sandwich	12x52 Sandwich	28x38 Sandwich	20x52 Sandwich
Variant	Classica	Classica	Classica	Rustica	Rustica	Rustica
Item number	393053	393059	393051	394053	394059	394051
Pieces / box	10	7	7	10	7	7
Boxes / pallet	48	45	42	48	45	42





CASA ITALIA

DEN KORTESTE VEJ TIL ITALIEN



Locally produced in Farum,
north of Copenhagen

Lokal, nördlich von Kopenhagen,
in Farum produceret.



**BAKED WITH ITALIAN
INGREDIENTS**

**MIT ITALIENISCHEN
ZUTATEN GEBACKEN**



PROCESS TIME

We spend almost 30 hours
making 1 UNICA bread

HERSTELLUNGSZEIT

Für ein UNICA nehmen wir
uns 30 Stunden Zeit.



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

We use award-winning Italian
olive oil from Olivo Coppini

EXTRA VERGINE OLIVENÖL

Wir benutzen preisgekröntes,
italienisches Olivenöl von Olivo Coppini.



HANDMADE

Each and every piece is handmade,
so you won't find 2 exactly alike.

HANDGEMACHT

Jedes einzelne Stück ist handgefertigt.
Daher werden Sie keine zwei Gleichen
finden.



CONVENIENCE

Anyone can make a high-quality pizza

EINFACH

Jeder kann eine hochwertige
Pizza backen.



ITALIAN SOURDOUGH

Made with Italian sourdough "lievito
madre", started over 120 years ago.

ITALIENISCHER SAUERTEIG

Hergestellt mit italienischen Sauerteig
"lievito madre", angefangen vor über
120 Jahren.



HIGH WATER CONTENT

Contains up to 80% water in the dough,
where a traditional pizza dough contains
around 55-60%.

HOHER WASSERGEHALT

Der Teig enthält bis zu 80% Wasser,
während dies bei einem traditionellen
Pizzateig etwa 55-60% ausmacht.



STONE OVEN BAKED

Baked on stones imported from Carrara
in Italy

IM STEINOFEN GEBACKEN

Gebacken auf Steinen, die aus Carrara
in Italien importiert wurden.



NO FOOD WASTE

Ready directly from frozen in under 10 minutes.

KEINE LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Direkt aus dem Gefrierschrank in weniger
als 10 Minuten fertig.



NITROGEN

Quick-frozen with nitrogen to keep all the good
qualities in the bread after baking.

STICKSTOFF

Schnell mit Stickstoff gefroren, damit das
Brot nach dem Backen all seine guten
Eigenschaften behält.

CLASSICA



BASED ON: Wheat flour.

COLOUR: Golden.

The original simple recipe, with ingredients of the highest quality. A combination of good craftsmanship, high water content and high-quality ingredients gives the Classica version a fantastic taste and a completely unique lightness and crispness. Fantastically flavorful and crispy.

INGREDIENTS:

Wheat Flour, Water, Natural Italian Sourdough, Salt, Extra virgin olive oil, dry yeast, E300.



GRUNDLAGE: Weizenmehl.

FARBE: Golden

Das ursprüngliche einfache Rezept mit Zutaten höchster Qualität. Eine Kombination aus guter Handwerkskunst, hohem Wassergehalt und hochwertigen Zutaten verleiht der Classica-Variante einen fantastischen Geschmack und eine völlig einzigartige Leichtig- und Knusprigkeit. Fantastisch aromatisch und knusprig.

ZUTATEN:

Weizenmehl, Wasser, natürlicher italienischer Sauerteig, Salz, Extra Vergine Olivenöl, Trockenhefe, E300.

RUSTICA



BASED ON:

Wheat flour, rye flour, oat flour, barley and sunflower seeds, linseed and sesame seeds.

COLOUR: Brownish.

With well-known Nordic ingredients such as rye, barley and oats, the Rustica version has a unique and Nordic taste that makes it exciting both as individual bread, base for pizza and also for sandwiches. Although we have filled it with good tasting flours and grains, it still has a delicious characteristic lightness and crispness.

INGREDIENTS:

Wheat Flour, Water, Natural Italian Sourdough, Sunflower Seeds, Rye Flour, Sesame Seeds, Linseed, Oat Flour, Barley Flour, Natural Italian Whole Grain Wheat Flour, Malted Barley Flour, Malted Wheat Flour, Salt, Extra Virgin Olive Oil, Dry Yeast, E300.



GRUNDLAGE:

Weizenmehl, Roggenmehl, Hafermehl, Gersten- und Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Sesamsamen.

FARBE: Bräunlich

Mit bekannten nordischen Zutaten wie Roggen, Gerste und Hafer hat die Rustica-Version einen einzigartigen und nordischen Geschmack, der sie als individuelles Brot, wie auch als Basis für Pizza und Sandwiches spannend macht. Trotz ihrer gut schmeckenden Mehle und Körner, behält die Rustica-Version immer noch eine köstlich, charakteristische Leichtig- und Knusprigkeit.

ZUTATEN:

Weizenmehl, Wasser, natürlicher italienischer Sauerteig, Sonnenblumenkerne, Roggenmehl, Sesamsamen, Leinsamen, Hafermehl, Gerstenmehl, natürliches italienisches Vollkornweizenmehl, gemälztes Gerstenmehl, gemälztes Weizenmehl, Salz, Extra Vergine Olivenöl, Trockenhefe, E300.

RECIPE EXAMPLES / REZEPTBEISPIELE



MARGHERITA

Tomato and mozzarella

393011	UNICA
310124	Tomato sauce
141123	Mozzarella Julienne IQF
	Basil

Tomate und Mozzarella

UNICA	24x52 cm
Tomatensauce	130 g
Mozzarella Julienne IQF	100 g
Basilika	5 g



ZINGARA

Tomato and Zingara Mix

393011	UNICA
310124	Tomato sauce
141123	Mozzarella Julienne IQF
310101	Zingara Mix

Tomate und Zingara Mix

UNICA	24x52 cm
Tomatensauce	130 g
Mozzarella Julienne IQF	100 g
Zingara - Antipastimix	290 g



CARCIOFINA

Grilled Artichoke and Artichoke Cream

393011	UNICA
311333	Artichoke cream
141123	Mozzarella Julienne IQF
311202	Grilled chopped artichoke
	Italian Prosciutto Cotto

Gegrillte Artischocken und Artischockencreme

UNICA	24x52 cm
Artischockencreme	90 g
Mozzarella Julienne IQF	100 g
Gegrillte gehackte Artischocken	200 g
Ital. Prosciutto Cotto	70 g



DIABOLICA

Spicy Salami, Olives, Grilled peppers and mushrooms

393011	UNICA
310124	Tomato sauce
141123	Mozzarella Julienne IQF
	Salami Ventricina (Strong)
310356	Grilled pepper fillets
311199	Oliven Taggiasche w/o stones
311122	Sauterede Nameko Mushrooms

Scharfe Salami, Oliven, gegrillte Paprika und Pilze

UNICA	24x52 cm
Tomatensauce	130 g
Mozzarella Julienne IQF	100 g
Salami Ventricina	65 g
Gegrillte Paprikafillets	95 g
Oliven Taggiasche ohne Stein	40 g
Sautierte Nameko Pilze	65 g



SAPORITA

Broccoli and Bacon

393011	UNICA
310124	Tomato sauce
141123	Mozzarella Julienne IQF
311822	Asparagus broccoli
	Bacon

Brokkoli und Speck

UNICA	24x52 cm
Tomatensauce	130 g
Mozzarella Julienne IQF	100 g
Spargelbrokkoli	160 g
Speck	65 g



TONNATA

Tuna, onions and olives

393011	UNICA
310124	Tomato sauce
141123	Mozzarella Julienne IQF
	Tuna
	Onion rings
311199	Oliven Taggiasche w/o stones

Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

UNICA	24x52 cm
Tomatensauce	130 g
Mozzarella Julienne IQF	100 g
Thunfisch	140 g
Zwiebelringe	80 g
Olive Taggiasche ohne Stein	40 g

RECIPE EXAMPLES / REZEPTBEISPIELE



BOSCAIOLA

Mushroom cream, Semi-dried Tomatoes and Fungarello

393011	UNICA
311314	Champignon cream
141123	Mozzarella Julienne IQF
311160	Fungarello
310226	Semi-dried tomatoes

Champignoncreme, halbgetrocknete Tomaten und Fungarellopilze

UNICA	24x52 cm
Champignoncreme	75 g
Mozzarella Julienne IQF	100 g
Fungarellopilze	65 g
Halbgetrocknete Tomaten	40 g



BOLOGNA

Pistachio cream and Mortadella

393011	UNICA
141123	Mozzarella Julienne IQF
311376	Pistacie creme Mortadella

Pistaziencreme und Mortadella

UNICA	24x52 cm
Mozzarella Julienne IQF	100 g
Pistaziencreme	45 g
Mortadella	70 g



GUSTOSA

Semi-dried tomatoes and olives

393011	UNICA
310124	Tomato sauce
141123	Mozzarella Julienne IQF
310226	Red semi-dried tomatoes
311199	Oliven Taggiasche w/o stones

Halbgetrocknete Tomaten und Oliven

UNICA	24x52 cm
Tomatensauce	130 g
Mozzarella Julienne IQF	100 g
Halbgetrocknete Tomaten	90 g
Olive Taggiasche ohne Stein	40 g



PRIMO AMORE

Parma ham, rocket and Mini Mozzarella

393011	UNICA
310124	Tomato sauce
141123	Mozzarella Julienne IQF
	Parma ham
	Arugula
141141	Mini Mozzarella Balls IQF 2g

Parmaschinken, Rucola und Mini-Mozzarella

UNICA	24x52 cm
Tomatensauce	130 g
Mozzarella Julienne IQF	100 g
Parmaschinken	70 g
Ruccola	30 g
Mini-Mozzarella Kugeln IQF 2g	90 g



DELICATA

Asparagus and smoked salmon

393011	UNICA
141123	Mozzarella
311333	Asparagus cream Smoked salmon

Spargel und geräucherter Lachs

UNICA	24x52 cm
Mozzarella	100 g
Spargelcreme	110 g
Geràucherter Lachs	55 g



CALABRESE

Chilli and semi-dried tomatoes

393011	UNICA
310124	Tomato sauce
141123	Mozzarella Julienne IQF
311313	Red spicy sauce
310225	Yellow and red semi-dried tomatoes

Chilli und halbgetrocknete Tomaten

UNICA	24x52 cm
Tomatensauce	56 g
Mozzarella Julienne IQF	100 g
Rote scharfe Sauce	24 g
Gelbe und rote getrocknete Tomaten	85 g

RECIPE EXAMPLES / REZEPTBEISPIELE



IL BOSCO

Mozzarella and Italian bacon

393053	UNICA pre-cut sandwich	12x52 cm
	Mozzarella medallions	300 g
	Pancetta (Italian bacon)	125 g
	Fungarellos fungi	150 g
	Rosemary	20 g

Mozzarella und italienischer Speck

393053	Vorgeschnittenes	12x52 cm
	UNICA-Sandwichbrot	300 g
	Geschnittener Mozzarella	125 g
	Pancetta (italienischer Speck)	150 g
	Fungarellopilze	20 g
	Rosmarin	



TRICOLORE

Bresaola, Rucola salad, Mozzarella, and Semi-dried tomatoes

393053	UNICA pre-cut sandwich	12x52 cm
141125	Mozzarella medallions	300 g
	Bresaola	
	Arugula	
	Parmesan flakes	

310226	Red semi-dried tomatoes	100 g
--------	-------------------------	-------

Bresaola, Rucola, mozzarella und halbgetrocknete Tomaten

393053	Vorgeschnittenes	12x52 cm
	UNICA-Sandwichbrot	300 g
141125	eschnittener Mozzarella	
	Bresaola	
	Rucola Parmesanflingor	
310226	Rote halbgetrocknete Tomaten	100 g



MEDITERRANEA

Tuna, tomato, feta and grilled pepper

393053	UNICA pre-cut sandwich	12x52 cm
	Tuna	180 g
310226	Red semi-dried tomatoes	100 g
	Feta	175 g
311995	Grilled peppers	150 g

Thunfisch, Tomate, Feta und gegrillte Paprika

393053	Vorgeschnittenes	12x52 cm
	UNICA-Sandwichbrot	180 g
	Thunfisch	100 g
310226	Rote halbgetrocknete Tomaten	175 g
	Feta	
311995	Gegrillte Paprika	150 g



PARMA

Parma ham, Parmesan flakes, Tomatoes and Iceberg salad

393053	UNICA pre-cut sandwich	12x52 cm
	Pesto	130 g
	Iceberg salad	100 g
	Fresh sliced tomatoes	200 g
	Parma ham	80 g
	Parmesan flakes	90 g

Parmaschinken, Parmesanflocken, Tomate und Eisbergsalat

393053	Vorgeschnittenes	12x52 cm
	UNICA-Sandwichbrot	130 g
	Pesto	100 g
	Eisbergsalat	200 g
	Tomatenscheiben	80 g
	Parmaschinken	90 g
	Parmesanflocken	

RECIPE EXAMPLES / REZEPTBEISPIELE



PICCANTE

Red Spicy Sauce, Salami and Parmesan

393053	UNICA pre-cut sandwich	12x52 cm
311313	Red Spicy Sauce	130 g
	Salami ventricina	75 g
	Parmesan flakes	70 g
	Salad	100 g

Rote scharfe Sauce, Salami und Parmesan

393053	Vorgeschnittenes UNICA-Sandwichbrot	12x52 cm
311313	Rote scharfe Sauce	130 g
	Salami ventricina	75 g
	Parmesanflocken	70 g
	Salat	100 g



PORCHETTA

Porchetta, artichoke cream, grilled artichoke and bacon

393053	UNICA pre-cut sandwich	12x52 cm
	Porchetta	100 g
311333	Artichoke cream	130 g
	Fried Bacon	150 g
311202	Grilled chopped artichoke	200 g

Porchetta, Artischockencreme, gegrillte Artischocke und Bacon

393053	UVorgeschnittenes UNICA-Sandwichbrot	12x52 cm
	Porchetta	100 g
311333	Artischockencreme	130 g
	Gebratener	150 g
311202	Gegrillte geschnittene	200 g



IL CONTADINO

Artichoke cream, chicken and bacon

393053	UNICA pre-cut sandwich	12x52 cm
311333	Artichoke cream	130 g
	Chicken breast	200 g
	Salad	100 g
310226	Red semi-dried tomatoes	100 g
	Fried Bacon	125 g

Artischockencreme, Hähnchenbrust und Bacon

393053	Vorgeschnittenes UNICA-Sandwichbrot	12x52 cm
311333	Artischockencreme	130 g
	Vorgegarte Hähnchenbrust	200 g
	Salat	100 g
310226	Rote halbgetrocknete Tomaten	100 g
	Gebratener	125 g



NORDICO

Egg, asparagus cream, dill and prawns

393053	UNICA pre-cut sandwich	12x52 cm
311332	Asparagus cream	130 g
	Egg	4 Stk
	Shrimp	300 g
	Dill	20 g

Ei, Spargelcreme, Dill und Garnelen

393053	Vorgeschnittenes UNICA-Sandwichbrot	12x52 cm
311332	Spargelcreme	130 g
	Ei	4 Stk
	Garnelen	300 g
	Dill	20 g



OVEN GUIDE

FROM FROZEN TO TABLE IN
ALL OVEN TYPES IN UNDER 10 MINUTES.

VON GEFROREN AUF DEN TISCH IN
UNTER 10 MINUTEN, MIT ALLEN OFENTYPEN.



SCAN TO SEE MORE
SCANNEN SIE FÜR MEHR



OVENGUIDE.CASAITALIA.DE
HOW TO GET THE BEST FROM UNICA



CASA ITALIA

THE SHORTEST WAY TO ITALY
DER KÜRZESTE WEG NACH ITALIEN



DANIELE TERRIDA
Export &
Marketing Director

dnt@casaitalia.nu

Tel Dir.: (+45) 45 20 00 12
Mobil: (+45) 28 40 96 41



STIG BERNT PEDERSEN
Sales Director Denmark
Retail & Food Service

sbp@casaitalia.nu

Tel. Dir.: (+45) 45 20 00 25
Mobil: (+45) 24 40 96 77



CLAUS MARKDAL
KAM
Jylland & Fyn

cem@casaitalia.nu

Mobil.: (+45) 28 40 96 47



MARCUS IBISCH
Sales Manager
Deutschland

mai@casaitalia.de

Mobil.: (+49) (0)173 2654433



JOAKIM HYLÉN
Sales Manager
Sweden

joh@se.casaitalia.nu

Mobil.: (+46) 72 319 9991



BAS DUBBELDAM
Sales Manager
Benelux

bas@casaitalia.nu

Mobil.: (+31) 6 35 63 00 77

Tel.: (+45) 45 20 00 10 • mail@casaitalia.nu • www.casaitalia.nu

Bygmarken 25, 3520 Farum, Denmark