

# DET BEDSTE AF DET BILLIGE

## FRYSEPIZZATEST

Aldoni

Netto

15 kroner

»Den dufter godt. Jeg er allerede positiv. Man kan se, at det ikke er en af de helt billige, da den ikke er helt fyldt op med pastasovs.

Dejen er luftig, og den smager mindre af frysepizza, end jeg havde forventet. Til gengæld smager pølsen slet ikke af noget.«



Modena

Rema

25 kroner

»Hvis der er en dyr en imellem, så kunne det faktisk godt være denne. Den dufter godt, og kanten er hævet, som den skal. Den smager fint,

men der mangler lidt ost. Man kunne godt snydes til at tro, at den er frisklavet.


**B.T.**  
**TESTVINDER**

Mama Mancini

Aldi

15 kroner

»Den er lidt mere flad i kanten og dufter lidt af chili. Bunden er for tarvelig, sådan ligegyldig og billig. Chilierne er en narrefisse. Jeg er

sikker på, at Chili Klaus ville give den 0 i chilistyrke. Hvis jeg kommer til en pizzamand og får dette, så vil jeg synes, han er meget tarvelig.«



Pizza Italia

Fakta

24 kroner

»Den ser god ud, kanterne er hævede, og det betyder, at der er smag i det. Det er også den eneste pizza, vi har haft med dobbeltpølse! Den smager fint, men

der mangler lidt ost. Den er lidt stærk på den gode måde. Hvis du lige tilføjer lidt parmesan og pesto, ville den smage bedre.«



## 'DET HAR JO INTET MED PIZZA AT GØRE!'

»Jeg kunne aldrig selv finde på at købe en frysepizza, men jeg vil gerne overraskes positivt.« Sådan siger kogemanden Thomas Alcayaga, der i denne uge blindsmager frysepizzaer med pepperoni/salami

DITTE KOEFOED | XDKO@BERLINGSKE.DK  
 JON WICHE | JONW@BT.DK

**H**ører ananas til på en pizza? Det har mange en mening om. Der er dem, der slet ikke mener, at det hører hjemme på en pizza, og så er der Thomas Alcayaga, som elsker en god pizza med skinke og ananas.

Hvor pizzaen stammer fra, er der også delte meninger om. Der har nemlig tidligere hersket en opfattelse af, at pizza stammer fra Italien, men pizzaens oprindelse kan ikke fastslås med sikkerhed. Ordet pizza er både i familie med det græske pitta og det tyrkiske pide, som fortæller, at begrebet har dækket over en oldgammel midelhavsudgave af fladbrød.

»Det har intet med pizza at gøre. Jeg tror faktisk, at Ninja Turtles ville blive meget sure

**Thomas Alcayaga**

Om disse seks frysepizzaer smager af Italien eller fladbrød, har Thomas Alcayaga klart en dom over her:

»Du har ikke hørt mig sige dette, men jeg kunne faktisk godt finde på at købe den her selv. Fyldet er lækkert, størrelsen og prisen er fin,« siger kokken om pizzaen Modena fra Rema til 25 kroner.

Til gengæld får ugens dyreste pizza fra Dr. Oetker til 30 kroner den skuffede madanmelder til at udtale:

»Pizzaen hører til i en tysk discount-fryseboks. Det har intet med pizza at gøre. Jeg tror faktisk, at Ninja Turtles ville blive meget sure.«

### TIP!

Hvis du klipper din pizza ud med en saks i stedet for at skære den med en kniv, får du et pænt 'rent snit' uden at trække fyldet med rundt på pizzaen.



**SE VIDEO FRA TESTEN: BT.DK**

Dr. Oetker  
Ristorante

30 kroner

**DEN  
 DYRE**

»Når jeg ser på den, kunne jeg godt forestille mig, at den kommer fra et sted med tyske aner. Den ligner en helt rigtig frysepizza, men den er meget flad og smager lidt tarveligt. Fyldet smager ikke dårligt, den er bare sådan lidt ligegyldig.«



Deliziosa

Lidl

15 kroner

»Her er vi ude i en pizza med en lille smule grønt på. Bunden trækker dog ned, selvom toppingen gør mig positivt overrasket. Bunden er en fal-litterklæring, den minder slet ikke om pizza. Den smager lidt for meget af discount.«

