



07
maj 2024

Vin & Matguiden testar: Fryspizza

Skribent: **Vin & Matguiden**

Det sägs att normmännen är de som äter mest fryspizza i hela världen. Vi i Sverige är inte långt efter våra grannar och numera är det många av oss som väljer fryspizza framför den klassiska pizzeria-pizzan. Här testar vi några av de mest kända, och prisvänliga, fryspizzorna som finns tillgängliga i våra vanliga matbutiker. Vi har även matchat våra tre favoritpizzor med passande vin!

Normmännen har till och med ett eget ord för fryspizzan: "grandis", en förkortning av det kända varumärket Grandiosa som har fått komma att innebära all fryspizza, oavsett varumärke.

Testet i korthet:

Det är stor skillnad på kvalitet mellan varumärken

Lågpriskedjan gör oss besvikna

Vinnaren slår till och med restaurangpizza



Testets solklara vinnare. Här har vi en pizza som både ser ut och smakar som en napolitansk finpizza. Den har generöst med topping och råvarorna är mycket smakrika. Pizzabotten lyckas vara både fluffig och krispig ? en perfekt kombo. Plus för tydlig smak av vitlök. Som en deltagare i panelen utbrast: riktigt hög mumsighetsfaktor!
Pris ca 43 kr/420 g



Ett bra vin till denna pizza med pesto och massa krämig ost är San Silvestro Barbera.
Ett bärigt vin med smak av hallon, körsbär och färska örter.
[Klicka här för att komma till vinet.](#)



2. COOP PIZZA MOZZARELLA ? 69/90 POÄNG

Här har vi en pizza som känns hemmagjord. Tomatsåsen är mycket smakrik och de större, grovhackade grönsaksbitarna på pizzan ger den ett lite vuxnare intryck. Kanske att just de stora synliga lökbitarna skrämmer bort barnen..? Pizzabotten är tunn och knaprig. Det framgår tydligt att det rör sig om en stenugnsbakad pizza.

Pris ca 33 kr/350 g



Vintips till COOP Pizza Mozzarella

Till den här pizzan rekommenderar vi Rubesco från Lungarotti. Vinet har en nyanserad och fruktig smak av körsbär, mogna plommon, färska örter och nötter.

Klicka här för att komma till vinet.



3. DR OETKER RISTORANTE PIZZA MOZZARELLA ? 66/90 POÄNG

Tredjeplatsen kneps av denna mycket generösa pizza. Den ser väldigt trevlig och aptitretande ut och pizzabotten är mycket spröd och knaprig. Tomatsåsen är något syrlig, vilket bidrar till en fin fräschör. Stora pestoklickar och mycket goda cocktailtomater. Plus för att fyllningen går ända ut till kanten av pizzan.

Pris ca 36 kr/355 g



Vintips till Dr Oetker Ristorante Pizza Mozzarella.

Till denna pizza med en lite syrlig tomatås tipsar vi om denna Langhe Rosso från Borgogno. Ett fylligt och fruktigt vin med fatkaraktär och smak av björnbär, körsbär, blåbär, färska örter och hallon.

Klicka här för att komma till vinet.



4. DR OETKER PIZZA TRADIZIONALE MOZZARELLA E PESTO ? 63/90 POÄNG

Trots ett lovande utseende var denna pizza något smaklös och obalanserad. Den tjocka botten hade en god smak men pizzan hade behövt lite mer fyllning för att bli balanserad. Tomatsåsen var lite för söt, men de färska örterna och cocktailtomaterna vägde upp.

Pris ca 41 kr/385 g



5. ICA STENUGNSBAKAD PIZZA MOZZARELLA ? 55/90 POÄNG

Trots helhetsbetyget ?okej? är detta en pizza som väldigt tydligt är en fryspizza. Fyllningen har en god smak, men är lite dåligt fördelad. Tomatsåsen hade dock en fin syrlighet och smaken av oregano var väldigt tydlig. Gott med tunn botten.

Pris ca 30 kr/375 g



6. VEMONDO VEGAN PIZZA MARGHERITA (LIDL) ? 45/90 POÄNG

Sticker ut bland övriga sorter i testet ? dessvärre inte på ett positivt sätt. Utseendet är markant annorlunda från de övriga och den ser nästan ut som en pizza från en tecknad serie. Det är mycket tydligt att det är ett substitut och inte ost på pizzan. Botten både ser ut och smakar mer som om den är gjord med fullkornsmjöl. Vid vidare inspektion ser vi att pizzan är gjord på surdeg, vilket inte märktes. Pizzan lämnar en lite konstig bismak som gör att detta inte blev någon favorit.

Pris ca 35 kr/380 g



7. TRATTORIA ALFREDO MARGHERITA PIZZA ? 29/90 POÄNG

Dessvärre testets sorgebarn. Pizzan ser tom och ofärdig ut. Osten är knapp och strimlad i mycket små strimlor. Överlag smakar pizzan mycket ?fabrik? ? tomatås från konservburk och smaklös budgetmozzarella. Pizzabotten för tankarna till något slags frukostbröd. Man har gjort ett försök att höja smaken med några rejäla skopor svartpeppar, som dessvärre inte hjälper. Det blev ett rungande: vansinnigt trist pizza.

Pris ca 59 kr/3 x 300 g

