

يشمل جبن البيتزا عدّة أصناف وأنواع من الأجبان ومنتجات الألبان التي أُعدّت وصُنّعت للاستخدام خصيصاً في البيتزا. وتشمل هذه الأخيرة الجبن المُصنّع والمُعَدّل مثل أجبان موتزاريلا المُصنّعة وأنواع الموتزاريلا الطبيعيّة. كما يمكن أن يُشير المُصطلح أيضاً إلى أي نوع من الجبن المناسب للاستخدام على البيتزا. كما يُنتَج الجبن المُصنّع بشكل كثيف خصيصاً للبيتزا. يتم تجميد بعض أنواع جبن البيتزا المُنتَجة بعد تصنيعها وشحنها مُجمّدة. قُدِّر الإنتاج السنوي لمنتجات جبن البيتزا بـ 2 مليار جنيه إسترليني في الولايات المتحدة و200 مليون جنيه إسترليني في أوروبا، استمر الاتجاه إلى الإنتاج والاستهلاك المُطرد لجبن الموتزاريلا وجبن البيتزا في العقد الأول من القرن الحادي والعشرين في الولايات المتحدة. يُستخدم جبن البيتزا بكميات كبيرة في أوروبا وأستراليا ونيوزيلندا والولايات المتحدة. ويُستعمل أيضاً جبن التشيدر بشكل أكثر في المناطق الشرقية والجنوبية من الولايات المتحدة، وعادة ما يُستخدم جبن بروفل في تحضير البيتزا بطريقة سانت لويس في الولايات المتحدة.