ORIGINALE®
PINSA ROMANA

WAS IST EINE PINSA ROMANA?

Die Pinsa Romana, eine echte Revolution nach römischer Art! Ihre typische ovale Form und die handgearbeitete Struktur machen sie einzigartig und verleihen ihr ein unverwechselbares rustikales und originales Aussehen. Dieses exklusive Rezept wurde 2001 von der Familie Di Marco konzipiert.

DIE PINSA ROMANA BIETET DER GASTRONOMIE VIELE VORTEILE

- Sie ist gesund, vegan und leicht verdaulich
- Einfach in der Zubereitung
- In 2 Minuten bereit zum Servieren (geringe Backzeit)
- Kein Fachpersonal erforderlich (Fixkosten einsparen)
- Bietet eine hohe Gewinnmarge
- Benötigt wenig Platz (keine Küche erforderlich)
- Vielfältige Geschmacksrichtungen: salzig, süss, kalt oder warm
- Toller Geschmack! Leicht, knusprig und luftig
- Alle Zutaten sind frei von gentechnisch veränderten Organismen (GVO)
- Die Pinsa Romana gibt es als schockgefrorene TK und als frische Variante.

ZUTATEN DER ORIGINALEN PINSA ROMANA

- Reismehl (sorgt für den Ausgleich des Wassergehalts und Leichtigkeit)
- Sojamehl (sorgt für schmackhafte Knusprigkeit und ersetzt die tierischen Fette)
- Qualitatives Weizenmehl
- Wasser
- Hefestarter (leichter verdaubar)
- Extra-virgin Olivenöl
- Salz

Die Langzeitgare macht den Teig bekömmlich und leicht verdaubar.

PINSA ROMANA DIE GESUNDE ALTERNATIVE ZUR HERKÖMMLICHEN PIZZA

TEIG	PINSA	PIZZA	UNTERSCHIED
Reifung und Gärung (h)	72 Stunden	12-24 Stunden	+48 Stunden
Wasser (in % des Gewichts	80%	50%	+30%
Proteine (in g)	9,9 g	15,15 g	-36%
Zucker (in g)	0,5 g	0,96 g	-48%
Fette (g)	2 g	13 g	-85%
Gesättigte Fette (g)	0,6 g	6,6 g	-91%
Cholesterin (mg)	0,08 mg	29 mg	-100%

EIN 100% HANDGERFERTIGTES PRODUKT

EINFACHE ZUBEREITUNG

Ursprünglich wurde die Pinsa Romana erst nach dem Backen Belegt. Heutzutage geht sie vorwiegend belegt in den Ofen.
Kalt oder warm - je nach Wunsch und Geschmack! Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, der Stil ihrer Küche lässt sich auf die Pinsa adoptieren. Sie brauchen also nur einen Ofen (320°C), einen Kühlschrank und eine kleine Arbeitsfläche, und los gehts.

Bereit zum Belegen

1

2

Belegen Sie Ihre PINSA ganz nach Ihrem Geschmack oder nach unseren Rezepten

3

Ihre Pinsa ist in nur 2 Minuten fertig

UNSERE FORMATE FROZEN

Classica

Glutenfrei

Mini

Pinsa XL

La Tonda

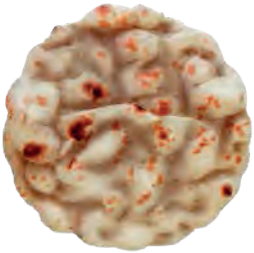
Pinsa XL 60cm

	HALTBARKEIT	TEMPERATUR	ANZAHL STÜCKE PER KARTON	KARTONGRÖSSE	ANZAHL KARTON PRO PALETTE
Classica	16 Mt.	-18°C	35	60X40X30	24
Glutenfrei	10 Mt.	-18°C	10	36.5X24X21.5	80
Mini	16 Mt.	-18°C	50	60X40X30	24
La Tonda	16 Mt.	-18°C	20	80X40X26	21
Pinsa XL	16 Mt.	-18°C	40	80X40X26	21
Pinsa XL 60cm	16 Mt.	-18°C	20	80X40X26	21

UNSERE FORMATE FRESH

Classica

Monoporzione



Rotonda

	HALTBARKEIT	TEMPERATUR	ANZAHL STÜCKE PER KARTON	KARTONGRÖSSE	ANZAHL KARTON PRO PALETTE
Classica	35 TAGE	2-6°C	12	40X24X21	90
Monoporzione	35 TAGE	2-6°C	24	60X40X21	28
Rotonda	35 TAGE	2-6°C	24	40X24X21	90

DIE PINSA RICHTIG ZUBEREITEN. TEMPERATUR UND BACKZEIT

Frozen Variante

Tiefgefrorener vorgebackener Pizzaboden: auftauen lassen (3-4 Minuten), dann den gewünschten Belag auflegen und im Ofen backen.
Das Produkt darf nicht wieder eingefroren werden.
Nach dem Auftauen innerhalb von 2 Tagen verwenden.

IM RINALDI SUPERFORNI PINSA OFEN

Ofentemperatur 320°C Grad (70% Oberhitze und 30% Unterhitze)
- Pinsa beliebig belegen
- 2 Minuten backen

FÜR DEN NORMALEN BACKOFEN

Ofentemperatur 320°C Grad (Oberhitze und 290°C Grad Unterhitze)
- Pinsa beliebig belegen
- 2 Minuten backen

KALT BELEGTE PINSA

- 2 Minuten backen
- Pinsa kalt belegen (zum Beispiel mit Käse, Birnen, Roschinken)

Fresh Variante

IM RINALDI SUPERFORNI PINSA OFEN

Ofentemperatur 320°C Grad (70% Oberhitze und 30% Unterhitze)
- Pinsa-Teig mit Wasser besprühen
- 1 minute backen
- Pinsa beliebig belegen
- 2 Minuten backen

FÜR DEN NORMALEN BACKOFEN

Ofentemperatur 320°C Grad (Oberhitze und 290° C Grad Unterhitze)
- Pinsa-Teig mit Wasser besprühen
- 1 Minute backen
- Pinsa beliebig belegen
- 2 Minuten backen

KALT BELEGTE PINSA

- Pinsa-Teig mit Wasser besprühen
- 2.30 Minuten backen
- Pinsa kalt belegen (zum Beispiel mit Käse, Birnen, Roschinken)

INSPIRATIONEN UND REZEPTE

Pinsa Parma
Mozzarella
Tomatensauce
Rucola-Salat
Parmigiano
Parma Schinken
Balsamico

Pinsa Focaccia
Olivenöl
Frische Rosmarin
Salz

Pinsa Patate e Panchetta
Mozzarella
Knusprige Kartoffeln
Geräucherter Speck
Frische Rosmarin
Oliven
Olivenöl

Weitere Rezepte sind verfügbar.

Generalagentur Hunkeler Distribution

Hunkeler Distribution
Kirchgasse 33
8302 - Kloten - Switzerland
Phone: +41 43 322 07 77
www.hunkeler-distribution.ch
www.pinsa-romana.ch

DI MARCO
TASTE DIFFERENT

ORIGINALE
PINSA ROMANA

Hunkeler
Distribution