

# Base per Pinsa Romana



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Na Zamówienie

## Opis

Pinsa Romana to produkt gastronomiczny przypominający pizzę jeśli chodzi o sposób użycia, ale różniący się od niej znacznie samym procesem przygotowania. Pinsa częstokroć opisywana jest jako „chmurka” o zniewalająco chrupkiej skórce i miękkim, delikatnym wnętrzu.

To, co nazywamy „nowoczesną rzymską pinsą” to reinterpretacja starożytnej receptury, która sięga czasów starożytnego Rzymu, a dostosowana została do dzisiejszych składników i nowoczesnych technik obróbki.

Pinsa Romana charakteryzuje się owalnym kształtem, kruchością (jest chrupiąca na brzegach i miękka w środku), wysoką strawnością (dzięki różnorodnym technikom wyrastania-dojrzewania), unikalną i oryginalną mieszanką użytych mąk: mąka pszenna, mąka ryżowa, mąka sojowa i zakwas oraz niezrównanym zapachem (dzięki użyciu zakwasu i długiemu dojrzewaniu ciasta).

## Sugestie

Wstępnie wypieczona Pinsa Romana obłożona najwyższej jakości włoskimi składnikami stanowi doskonałą alternatywę dla pizzy.

Produkt na zamówienie. Prosimy o kontakt z biurem.

## Dane techniczne

Rodzaj: wstępnie wypieczona baza pinsy



<b>Składniki:</b>	mąka do piny (mąka PSZENNA typ "0", mąka ryżowa, mąka sojowa, suszony zakwas PSZENNY, aromaty), woda, oliwa z oliwek extravergine, sól, drożdże. Zawiera GLUTEN. Bez konserwantów.
<b>Opakowanie:</b>	Plastikowe
<b>Masa netto:</b>	2 x 250 g
<b>Sposób przechowywania:</b>	Przechowywać w temperaturze od +1°C do +8° C. Po otwarciu spożyć w ciągu 2 dni.
<b>Wyprodukowano:</b>	w Polsce przez Pinseria Woda i Mąka Rzeszów

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

<b>Wartość energetyczna:</b>	967 kJ/232 kcal
<b>Tłuszcze:</b>	1,7 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,7 g
<b>Węglowodany:</b>	44 g, w tym cukry 0,4 g
<b>Białka:</b>	9,13 g
<b>Sól:</b>	0,8 g
<b>Błonnik:</b>	2,1 g

## Alergeny

mąka PSZENNA typ "0", suszony zakwas PSZENNY (GLUTEN). Bez konserwantów.