



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% HANDGEFERTIGTES 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



3



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



Ihre Pinsa ist in nur 2 Minuten fertig

UNSERE FORMATE FROZEN



Classic



Glutenfrei



Mini



Pinsa XL



La Tonda (T32)



Pinsa XL 60cm



HALTBARKEIT



TEMPERATUR



ANZAHL STÜCKE
PER KARTON



KARTONGRÖSSE



ANZAHL KARTON
PRO PALETTE

	HALTBARKEIT	TEMPERATUR	ANZAHL STÜCKE PER KARTON	KARTONGRÖSSE	ANZAHL KARTON PRO PALETTE
Classic	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



Generalagentur Hunkeler Distribution

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

