



produced by



# Pinsa Romana

Revolutionär

Luftig, leicht,  
knusprig

100 % handge-  
fertigt in  
Italien



# Pinsa Romana – ein neues Genusserlebnis für Ihre Gäste!



Sind sie bereit für eine echte italienische Innovation? Dann überraschen Sie Ihre Gäste mit der köstlichen Pinsa Romana. Einzigartig ist,

dass unsere Pinsa nicht nur **super knusprig**, sondern auch **luftig** und **sehr bekömmlich** ist! Ihre typische ovale Form, die handgearbeitete Struktur und ihr unverwechselbares, rustikales und originales Aussehen sind eine perfekte Grundlage für die Kreationen eines jeden Gastroprofis. Das exklusive Pinsa-Rezept nach römischer Art wurde 2001 von der Familie Di Marco konzipiert – gemeinsam mit uns servieren Sie Ihren Gästen eine echte Revolution.

## Pinsa - da steckt Gutes drin

- Reismehl
- Sojamehl
- Hochwertiges Weizenmehl
- Sauerteig
- Wilder Hefestarter (leichter verdaulich)
- Extra-Virgin Olivenöl

## ... und das ist das Besondere

- ➔ Die Langzeitgare von 72 Stunden macht den Teig bekömmlich und leicht verdaulich
- ➔ Reismehl sorgt für Knusprigkeit, das Gleichgewicht des Wassergehalts und für Leichtigkeit
- ➔ Sojamehl bringt einen angenehmen Geschmack und ersetzt tierische Fette

vegan  
.....  
leicht  
verdaulich



## Unschlagbare Vorteile für Gastroprofis

- Einfach in der Zubereitung, kein Fachpersonal erforderlich
- In nur wenigen Minuten bereit zum Servieren
- Hohe Gewinnmarge
- Wenig Platzbedarf: keine Küche erforderlich
- Einzeln entnehmbar als schockgefrorenes TK-Produkt: minimaler Food Waste
- Vielfältige Rezeptvarianten: herzhaft oder süß, kalt oder warm
- Alle Zutaten frei von gentechnisch veränderten Organismen (GVO)

## In 3 Schritten zum Verkaufserfolg

1. Vorgebackenen Teigling wählen
2. Nach Wunsch belegen
3. Wenige Minuten backen: fertig zum Servieren!

Ursprünglich wurde die Pinsa Romana erst nach dem Backen belegt. Heutzutage geht sie vorwiegend belegt in den Ofen. Kalt oder warm, ganz nach Wunsch und Geschmack. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, der Stil Ihrer Küche lässt sich auf die Pinsa adaptieren. Sie brauchen nur einen Ofen, einen Kühlschrank, eine kleine Arbeitsfläche und los geht's!

Zubereitung:  
3-4 Minuten bei 330 °C oder 6-8 Minuten bei 260 °C

LUST AUF  
REZEPTTE?



Einfach QR Code  
scannen



# Pinsa für alle!

## Diese Revolution begeistert

- **Restaurants:** Pinsa passt zu jeder Art Küche
- **Cafés:** Pinsa statt Süßgebäck oder Kuchen
- **Hotels und Bars:** Pinsa-Slices für Buffets und Snacks
- **Freizeit- und Eventgastronomie:** Pinsa vorbacken und in 20 Sekunden bereit zum Verkauf
- **Catering, Events, Food Trucks:** Als Fingerfood ein Highlight, schnell aufzuwärmen, lange knusprig



## Pinsa in 6 Formen: so individuell wie Ihre Gäste



Original Pinsa Romana Classic



Original Pinsa Romana XL



Original Pinsa Romana XL 60



Original Pinsa Romana Mini



Original Pinsa Romana La Tonda



Original Pinsa Romana Classic „glutenfrei“

Art.-Nr.	EAN Karton	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ Karton	Karton/ Lage	Karton/ Palette	Palettenhöhe	Aufbewahrung	MHD
222349	8058640070022	Original Pinsa Romana Classic	230 g	35	4	24	1950 mm	bei -18 °C	18 Monate
222350	8056840070060	Original Pinsa Romana XL	250 g	40	3	21	2040 mm	bei -18 °C	18 Monate
222353	8058640070138	Original Pinsa Romana XL 60	375 g	20	3	21	2040 mm	bei -18 °C	18 Monate
222351	8058640070039	Original Pinsa Romana Mini	135 g	50	4	24	1950 mm	bei -18 °C	18 Monate
222352	8056840070220	Original Pinsa Romana La Tonda	270 g	20	3	21	2040 mm	bei -18 °C	18 Monate
222354	8052862040023	Original Pinsa Romana Classic „glutenfrei“	250 g	10	10	80	1830 mm	bei -18 °C	18 Monate