

FATTA A MANO, LIEVITATA 48 ORE

La vera Pinsa italiana



Appetitosa, facile, leggera.

Pinsami® nel tuo supermercato.

Il packaging della vera Pinsa italiana.





“ PinsaLab ti offre la possibilità di portare la vera Pinsa sulle tavole di tutti gli italiani.

Pinsami è un prodotto artigianale, fresco, altamente digeribile e italiano al 100%.

È possibile consumare la Pinsa come focaccia, come pizza o semplicemente come pane.

Fare la nostra Pinsa è molto facile: chiunque la può cuocere! ”

Fabio Grillo

Amministratore unico, PinsaLab

Com'è fatta la Pinsa.

È una base precotta con una miscela di farine selezionate di alta qualità.



Farina di frumento tenero

Grazie a una elevata idratazione permette di realizzare un impasto a lunga lievitazione, ipocalorico e con elevato contenuto proteico.

Farina di soia intera

Con importanti qualità nutritive permette di ottenere un ottimo effetto di croccantezza e friabilità senza utilizzare lo strutto suino, con un apporto lipidico nettamente inferiore.

Farina di riso

Permette di fissare più acqua all'interno in fase di cottura. Questo consente di ottenere un prodotto croccante all'esterno e soffice all'interno.

Pasta acida di frumento

Sapientemente acidificata ed essiccata conserva tutte le antiche caratteristiche ad eccezione del potere lievitante eliminato dal calore di cottura.

PinsaLab. La fabbrica della Pinsa.



Impasto

Utilizziamo materie prime di alta qualità e con certificati di tracciabilità.

Lievitazione

L'impasto viene posto in maturazione a temperatura controllata per almeno 48 ore.

Lavorazione

L'impasto lievitato è trattato, rigorosamente a mano, per formare i tipici panetti di Pinsa che vengono stesi per la precottura.

Precottura e confezionamento

I panetti sono cotti a temperatura controllata, raffreddati velocemente, confezionati e posti in cella frigorifera in attesa della spedizione.

Grazie a questo ciclo produttivo, la base ha una durata di conservazione in frigo di 50 giorni.

Ad oggi lo stabilimento ha un potenziale di produzione di 15.000 unità al giorno ed è in fase di certificazione ISO 22000, BRC e IFS.

La vera Pinsa italiana. Pronta in 5 minuti.



Farcisci

Disponi sulla Pinsa gli ingredienti che vuoi tu.
Per un risultato eccellente
utilizza le basi a temperatura ambiente.

Cuoci

Metti la Pinsa in forno (temperatura
consigliata 280/320 °C) e cuoci per circa 5 minuti.
Lascia in forno sino ad ottenere la cottura desiderata.

Porta in tavola

Dai risalto all'artigianalità
e alla forma della Pinsa.
Servita sul tagliere è perfetta.

Dai spazio alla tua fantasia.
Fai la Pinsa come vuoi.



Puoi usare la Pinsa come base per le tue ricette preferite.
È ottima come focaccia, come pizza o semplicemente come pane.

Pinsami®.

Informazioni utili.

Ingredienti

Miscela per Pizza alla Romana
(farina di frumento 0, farina di riso, farina di soia, pasta acida di frumento, aromi), acqua, olio extra vergine di oliva, sale, semola di riso, lievito di birra in polvere. Nessun conservante aggiunto.
(Conservare in frigo ad una temperatura tra 0 e +4° C)

Strumenti promozionali

All'interno del supermercato viene allestito **un corner** in cui **hostess** preparate cuociono la Pinsa sul momento grazie ad un apposito **fornetto**, spiegando il procedimento di preparazione e offrendo in degustazione vari tipi di Pinsa farcita. Nel corner, segnalato con un **roll up**, vengono distribuiti **flyer** di presentazione del prodotto.

Packaging

La Pinsa è confezionata in vaschette contenenti 2 basi, di dimensione cm 36x24x3.5, per un peso totale di 460g. Le confezioni sono vendute a cartone intero (di cm 74,5x24x21), ognuno dei quali contiene 12 vaschette.



PinsaLab S.r.l.
Sede legale: via F.lli Cervi 89
Sede produttiva: via G. De Chirico 36/E
42124 REggio Emilia

commerciale@pinsalab.it

Tel. + 39 0522 1754913

Fax +39 0522 1754914



www.pinsalab.it