



PINZA FATTA A MANO, LIEVITATA 48 ORE

Metti in tavola la tradizione

HANDMADE IN ITALY
Pinza
LAB

Appetitosa, facile, leggera.

PRONTA
IN
5
MIN.



Scegli la qualità.
Nel tuo ristorante
metti in tavola
la vera Pinsa
italiana.

“ La nostra azienda ti offre la possibilità di portare in tavola la Pinsa, un **prodotto artigianale, fresco, altamente digeribile e italiano al 100%**.

Puoi servire la Pinsa come focaccia, come pizza o semplicemente come pane.

Il nostro obiettivo è quello di agevolare il tuo lavoro: nessun impasto da fare, elevata qualità del prodotto, servizio efficiente, zero sprechi.

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

Fabio Grillo

Amministratore unico, PinsaLab

Pronta in 5 minuti



Farcisci

Disponi sulla Pinsa gli ingredienti che vuoi tu.
Conquista i clienti del tuo ristorante
con la tua Pinsa gourmet.
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.

PinsaLab. **La vera Pinsa italiana.**



Appetitosa, facile, leggera.

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.



Appetitosa, facile, leggera.

www.pinsalab.it

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

