LA PINSA
stesa a mano

FORNO d'ASOLO

La Pinsa Classica
come va fatta

Una pinsa classica di qualità artigianale, croccante fuori e morbida dentro, come la vogliono i tuoi clienti.

Stesa a mano, lievitata a lungo e con le classiche bolle, è la base perfetta per creare mille preparazione golose, dolci e salate. Versatile come una pizza, ma con il vantaggio della leggerezza.

Un prodotto di **altissima qualità** per offrire il meglio ai tuoi clienti:

- **impasto molto idratato** (80% di acqua);
- **gusto unico** con il suo mix di tre farine di alta qualità: frumento, riso e soia;
- **rigorosamente stesa a mano**, ha in sé tutta la maestria artigianale dell'arte bianca;
- **lunga lievitazione**, almeno 24 h, per avere un'ottima digeribilità;
- **l'unica con sale iodato;**
- **è il 25% più leggera della pizza** con le sue 200 Kcal ogni 100 grammi;
- **vegan:** senza aggiunta di grassi animali;
- **una consistenza unica:** croccante fuori e morbida dentro.

Equilibrio perfetto

Qualche idea per ricette golose

pinsa alle melanzane

Ingredienti:
15 fette di Melanzane al forno sottili
200 gr Stracciatella
100 gr Pomodorini confit
10 Foglie basilico
10 gr Origano
q.b. Sale e olio evo

Preparazione:
Cuocere la pinsa in forno caldo ventilato a 250°C per circa 5 minuti. Sfornare e farcire con la stracciatella, le fettine di melanzane cotte al forno, i pomodorini e le foglie di basilico. Spolverare con una manciata di origano, sale e un filo d'olio evo.

pinsa alla Bologna

Ingredienti:
150 gr Mortadella al pistacchio
100 gr Robiola
q.b. Granella di pistacchio
q.b. Semi di sesamo nero

Preparazione:
Cuocere la pinsa in forno caldo ventilato a 250°C per circa 5 minuti. Sfornare e farcire con la mortadella, alternare con ciuffi di robiola e decorare con la granella di pistacchio e i semi di sesamo.

pinsa rossa e olive nere

Ingredienti:
100 gr Passata di pomodoro
50 gr Pomodori pelati a pezzi
20 gr Olive nere
q.b. Origano, sale e olio evo

Preparazione:
Stendere sulla pinsa la passata di pomodoro e i filetti di pomodoro pelato conditi, aggiungere le olive. Cuocere in forno elettrico ventilato per 7 minuti a 250°C. Sfornare e spolverare con l'origano e un filo d'olio evo.

pinsa prosciutto cotto e verdure

Ingredienti:
150 gr Prosciutto cotto alla brace
10 gr Pomodorini gialli al forno
1 Zucchina croccante
1 Mozzarella
1 Insalata riccia
q.b. Semi di sesamo nero

Preparazione:
Tagliare la zucchina con una mandolina sottilmente ed immergere le fettine in acqua e ghiaccio. Cuocere con un filo d'olio e sale i pomodorini in forno per 10 minuti a 200°C. Distribuire sulla pinsa la mozzarella a ciuffetti e i pomodori, condire con l'olio. Cuocere in forno elettrico ventilato per 5 minuti a 250°C. Sfornare e rifinire con il prosciutto, le fettine di zucchina e le foglioline di insalata asciutte e condite.

pinsa prosciutto crudo e burrata

Ingredienti:
100 gr Prosciutto crudo di parma stagionato
100 gr Burrata
20 gr Rucola
q.b. Sale e olio evo

Preparazione:
Cuocere in forno caldo ventilato a 250°C per circa 5 minuti. Sfornare la pinsa e condire con ciuffi di burrata, poco sale, il prosciutto e rifinire con le foglioline di rucola fresca e un filo d'olio evo.

NOVITÀ

La nuova tendenza della ristorazione Italiana

I VANTAGGI

Non serve personale specializzato, devi solo farcire e infornare

Pronta in pochi minuti in forno

Stesa rigorosamente a mano

Lenta lievitazione e alta digeribilità

Rimane croccante anche da fredda e ritorna fragrante se si riscalda

Zero sprechi, puoi aprire solo le confezioni che servono

Adatta a mille preparazioni, dolci e salate

Perfetta per qualsiasi tipo di forno

Ideale per qualsiasi locale

MODALITÀ DI UTILIZZO

1. Aprire la confezione e posizionare il prodotto sulla griglia
2. Lasciare decongelare a temperatura ambiente per 10/20 minuti
3. Farcire a piacere e informare
4. Infornare in forno caldo a 250°C per 5/6 minuti

N.B.: Se il prodotto non è stato decongelato, cuocere per 7/8 minuti.

Vieni a scoprire i consigli dei nostri esperti dell'arte bianca, per ottenere il meglio dalla nostra Pinsa Classica.

20 x 30 CM

PINSA CLASSICA 3422342

230 g · 12 pz

5-6 min · 7-8 min · 250 °C

La confezione in buste da 2 pz impedisce alle pinse di schiacciarsi nel cartone e ne preserva la conformazione.

PINSA INTEGRALE 3422343

230 g · 12 pz

5-6 min · 7-8 min · 250 °C

La confezione in buste da 2 pz impedisce alle pinse di schiacciarsi nel cartone e ne preserva la conformazione.

FORNO d'ASOLO

fornodasolo.it