



LA pinsa!

Oh la la – La PINSA!

Naozajstný kulinársky trend z talianskej kuchyne. Názov „pinsa“ je odvodený z latinského slova „pinserie“, čo znamená „cesto tlačené rukou“, pretože pinsa sa tvaruje do svojej oválnej, plackovej podoby.

Nenechajte sa zmiasť zdanlivou podobnosťou medzi Pinsou a tradičnou pizzou. Skutočnosť je taká, že medzi nimi existujú zásadné rozdiely a jedným z hlavných sú doba, ktorú cesto strávi fermentáciou a zloženie cesta. Dlhá a pomalá fermentácia cesta prináša nadýchanú konzistenciu plnú chuti, ktorá nezaťažuje žalúdok a má nižší kalorický obsah. Samotné cesto sa pripravuje zo zmesi rôznych druhov múky. **Pšeničná múka** dodáva energiu a je to mnohostranná základná prísada do pečiva.

Ryžová múka sa skoro z 80 percent skladá z ryžového škrobu a je mimoriadne jemná. Vďaka tomu je cesto mimoriadne nadýchané. **Špaldová múka** je vyhľadávaná najmä ľuďmi, ktorí majú záujem o zdravý životný štýl. Má totiž vysoký obsah vlákniny, ktorá zlepšuje trávenie.

+ **Vyvinutá exkluzívne pre profesionálnu oblasť**
Veľkosť cca. 29 x 18 cm.

+ **Predpečená v kamennej peci**
Autentická chuť, ako v Taliansku..

+ **Cesto z troch druhov múky**
Pšeničná múka, ryžová múka, špaldová múka
a optimálne vyzreté kysnuté cesto.

+ **Ako ručne robená**
Nerovnomerný, rustikálny a oválny tvar.

+ **Optimálne vyzreté cesto**
Jemné pórovité cesto a intenzívny chuťový zážitok.

+ **Hotová za menej ako 6 – 8 minút!**
Bez rozmrazovania!

+ **Vybrané prísady**
Pre každú chuť ten správny druh.

La PINSA! Base Pomodoro



La PINSA! Rozmery



S korenistou paradajkovou omáčkou.

Číslo výrobku: 301 622

La PINSA! Base Pomodoro je predpečená v kamennej peci a bohato obložená korenistou paradajkovou omáčkou z talianskych paradajok.



1 x 2,10 kg
7 kusov à 300 g

Výživové údaje	na 100 g
Energia	890 kJ / 210 kcal
Tuky	2,4 g
z toho nasýtené	
mastné kyseliny	0,4 g
Sacharidy	40,0 g
z toho cukry	4,3 g
Bielkoviny	6,0 g
Soľ	1,0 g



Zloženie: 47 % **PŠENIČNÁ MÚKA**, voda, 17 % pasirované paradajky, 6,7 % paradajkový koncentrát, 2,4 % ryžová múka, 2,4 % **ŠPALDOVÁ MÚKA**, extra panenský olivový olej, soľ, **PŠENIČNÁ SLADOVÁ MÚKA**, droždie, cesnak, cukor, bazalka, oregano, tymián, kajenské korenie, semienka feniklu, čierne korenie.

Môže obsahovať **SÓJOVÉ BÔBY**, **HORČICU** a **MLIEKO**.

La PINSA! Salame di Finocchietto

S paradajkovou omáčkou z talianskych paradajok, pestom z rukoly a lahodným syrom provolone.

Číslo výrobku: 301 501

La PINSA! Salame di Finocchietto je predpečená v kamennej peci a bohato obložená korenistou paradajkovou omáčkou z talianskych paradajok, jemnou feniklovou salámou, pestom z rukoly a lahodným syrom provolone z Talianska.

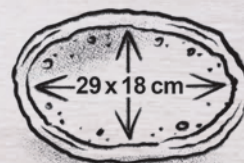


1 x 2,40 kg
6 kusov à 400 g

Výživové údaje	na 100 g
Energia	981 kJ / 233 kcal
Tuky	8,2 g
z toho nasýtené	
mastné kyseliny	3,4 g
Sacharidy	30,0 g
z toho cukry	3,5 g
Bielkoviny	8,7 g
Soľ	1,3 g



La PINSA! Rozmery



Zloženie: 35 % **PŠENIČNÁ MÚKA**, voda, 13 % pasirované paradajky, 9,5 % **SYR PROVOLONE**, 8,1 % feniklová saláma (bravčové mäso, slanina, soľ, dextróza, korenie, extrakty korenia, antioxidant (extrakty z rozmarínu), stabilizátor (dusitan sodný), dym), 5,0% paradajkový koncentrát, 3,5 % sušené marinované kúsky paradajok (sušené paradajky, rastlinný olej slnečnicový, soľ, bylinky, cesnak, kyselina (kyselina citrónová)), 1,8 % ryžová múka, 1,8 % **ŠPALDOVÁ MÚKA**, rastlinný olej olivový extra panenský, rukola, soľ, **KYSLÁ SMOTANA**, **PŠENIČNÁ SLADOVÁ MÚKA**, cesnak, droždie, cukor, korenie, modifikovaný škrob, bazalka, oregano, tymián, dextróza.

Môže obsahovať **SÓJOVÉ BÔBY** a **HORČICU**.

* Tento výrobok môže obsahovať/obsahuje tieto alergény (podľa Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná múka, ovsené vločky, mlieko, vajcia, lupinová múka, škrupinkové plody. Konkrétne alergénne zložky sú zvýraznené veľkými písmenami na obale v zložení.

Príprava podľa typu prístroja

Pec s kamenným dnom – Model Professionale UNO a DUE

1. Pec s kamenným dnom predhreje na 260 °C – horný ohrev a 260 °C dolný ohrev.
2. Vyberte LaPINSU! z obalov a odstráňte fóliu.
3. LaPINSU! v predhriatej peci s kamenným dnom dopekajte po dobu 6 - 8 minút. Doba prípravy závisí na množstve oblohy. TIP: Príležitostným pootočením pizze pri pečení získate ešte rovnomernejší výsledok pečenia.

Konvektomat

1. Konvektomat predhrejte na 200 °C a znížte otáčky ventilátoru na 50 %.
2. Vyberte LaPINSU! z obalov a dajte ju na vhodný plech.
3. LaPINSU! v predhriatom konvektomate dopekajte 6 - 9 minút. Podľa typu prístroja a množstva oblohy sa môže uvedený čas prípravy líšiť.