



CUSTOMIZED
FOODSERVICE

LA PINSA ROMANA

Ein Produkt, das seit 20 Jahren die Welt der Pizza revolutioniert.

Authentischer Geschmack, authentisches Genießen.



Der Pizzatechniker Corrado Di Marco, der von der Erfahrung und der großen Leidenschaft für das Backen angetrieben wurde, entwickelte 2001 die originale Pinsa Romana.

Durch die Kombination von wissenschaftlicher Forschung mit den Lehren seines Großvaters über die alten Brotback-Techniken gelang es Corrado, die Ernährungsfaktoren zu verstehen und zu verbessern, sowie ein exklusives und unvergleichliches Produkt zu schaffen, das die Welt der Pizza revolutionierte.

Die Mehlmischung, die für die Herstellung der Pinsa Romana verwendet wird, in Verbindung mit dem hohen Hydratisierungsgrad und einem völlig anderen Verarbeitungsverfahren als bei einer normalen Pizza, macht dieses Produkt einzigartig in Bezug auf Qualität und Bekömmlichkeit.

Außen knusprig, innen weich, leicht und bekömmlich.

Der wasserreiche Teig wird mit den Fingern geformt, bis er typische Blasen bildet und eine ovale Form annimmt. Daher der Name Pinsa, abgeleitet vom lateinischen "pinsere", zu Deutsch "falten" oder "zerdrücken". Ideal zum Belegen und kreativen Genießen, bietet sie einen authentischen Geschmack, der zum Markenzeichen des "Made in Italy" geworden ist.



DIE ECHETE RÖMERIN AUS ROM

L'AUTENTICA ROMANA DI ROMA

Entdecken Sie die Einzigartigkeit der Pinsa Di Marco.

Ein kulinarisches Meisterwerk, geboren aus der Verschmelzung von Wissenschaft und traditioneller Handwerkskunst. Der bahnbrechende Pinsa-Teig, sorgfältig zusammengestellt aus einer Auswahl feinsten Mehle und einem einzigartigen Mutterteig, zeichnet sich durch einen niedrigen Fett- und Zuckergehalt aus.

Im Gegensatz zu herkömmlicher Pizza überzeugt die Pinsa Di Marco mit beeindruckenden ernährungsphysiologischen Vorteilen – dank ihres reduzierten Kaloriengehalts und einer ausgezeichneten Verdaulichkeit.

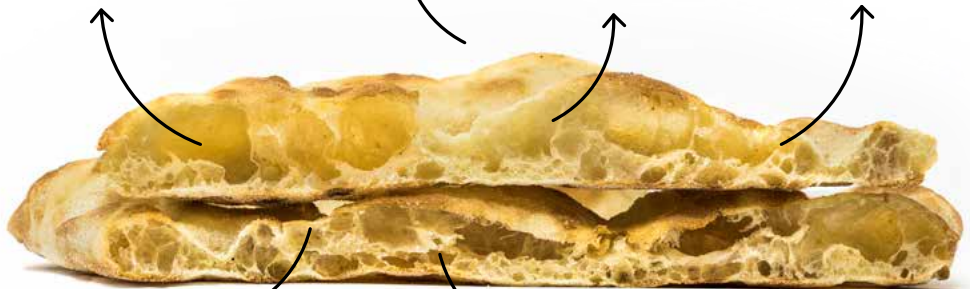
Jeder Boden durchläuft einen sorgfältigen 72-Stunden-Gärungsprozess und wird anschließend von erfahrenen Pinsaioli liebevoll von Hand geformt. Um die außergewöhnliche Frische und Qualität der Pinsa bis zu Ihrem Genussmoment zu garantieren, wird sie abschließend unter Schutzatmosphäre verpackt.

Die ideale Grundlage,
um sie nach Belieben
mit Ihren Lieblings-
zutaten zu belegen!

Mutterteig

72
Stunden
Gärzeit

Extra natives
Oliveneröl



Handgefertigt

ohne tierische
Zusatzstoffe

3 verschiedene Mehlsorten:



Weizen



Reis



Soja

EIN VIELFÄLTIGES PRODUKT FÜR JEDE KÜCHE

UN PRODOTTO VERSATILE PER OGNI CUCINA



IHRE VORTEILE FÜR DIE GASTRONOMIE

Entdecken Sie die revolutionäre Pinsa Romana – eine Ergänzung für jeden Speiseplan, die Gesundheit, Komfort und Wirtschaftlichkeit geschickt miteinander kombiniert.

- 1 Ein gesundes, veganes und leicht verdauliches Produkt
- 2 Die Pinsa Romana gibt es als frische und tiefgekühlte TK-Variante
- 3 In 5 Minuten bereit zum Servieren
- 4 Bietet eine hohe Gewinnmarge
- 5 Kein Fachpersonal erforderlich
- 6 Platzsparend in Lagerung und Zubereitung
- 7 Alle Zutaten sind frei von Gentechnik (GVO)
- 8 Weniger Zucker und Fette als eine herkömmliche Pizza

EINFACHE ZUBEREITUNG

Die Einfachheit der Zubereitung macht die Pinsa Di Marco zu einem kulinarischem Highlight, das jede Küche bereichern wird.



Das frische Produkt zur Hand nehmen.



Pinsa nach Belieben belegen.



2–3 Minuten im Ofen bei 320°C backen.

EIN REZEPT, VIELE FACETTEN

DIE SORTENVIELFALT DER PINSA ROMANA

PINSA ROMANA

Sorten	VKE	Art.-Nr.	Marke	Artikelbeschreibung
Classic	12x230g	29.135.019	DI MARCO	frisch gekühlt
Vollkorn	12x230g	29.135.023	DI MARCO	frisch gekühlt
Glutenfrei	5x250g	29.135.024	DI MARCO	frisch gekühlt

Tomato Pronto Sauce

Art.-Nr.: 50.502.110

Basilikum

Art.-Nr.: 13.298.340

Cherrytomaten

Art.-Nr.: 15.653.510



Mozarella gerieben

Art.-Nr.: 46.000.009

Rezept



EIN TEIG, UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN!

PINSA SPARGEL

Zutat	Menge	Art.-Nr.
Pinsa Romana	1 ST.	29.135.022
Crème Fraîche	80 g	41.006.051
Mozzarella	50 g	46.000.009
Pfannenspargel	60 g	98.004.680
Estragon & Kerbel	5 g	

PINSA SPINAT

Zutat	Menge	Art.-Nr.
Pinsa Romana	1 ST.	29.135.022
Tomato Pronto Sauce	80 g	50.502.110
Spinat	10 g	23.710.015
Tomaten getrocknet	60 g	26.958.035
Kirschtomaten	15 g	
Mozzarella	50 g	46.000.009
Basilikum	5 g	

PINSA GRILLGEMÜSE

Zutat	Menge	Art.-Nr.
Pinsa Romana	1 ST.	29.135.022
Tomato Pronto Sauce	80 g	50.502.110
Rucola	10 g	25.112.038
Auberginenscheiben	10 g	26.949.050
Paprikafilet	10 g	26.954.040
Zucchinifiles	10 g	26.952.055
Burrata	100 g	46.010.027

PINSA SALAMI

Zutat	Menge	Art.-Nr.
Pinsa Romana	1 ST.	29.135.022
Tomato Pronto Sauce	80 g	50.502.110
Rucola	10 g	25.112.038
Salami Mediterran	40 g	80.011.005
Mozzarella	50 g	46.000.009
Hartkäse Flakes	15 g	46.000.070

WO FRISCHE AUF DEM TELLER LANDET – WIR MACHEN ES MÖGLICH

DAS FRISCHE-NETZWERK VON CUSTOMIZED FOODSERVICE



ÜBER 30
REGIONALE
LIEFER-
PARTNER



UMFANG-
REICHES
FRISCHE-
SORTIMENT



HEUTE
BESTELLT,
MORGEN
GELIEFERT



LIEFERUNG AN
BIS ZU 6 TAGEN
DIE WOCHE