



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.

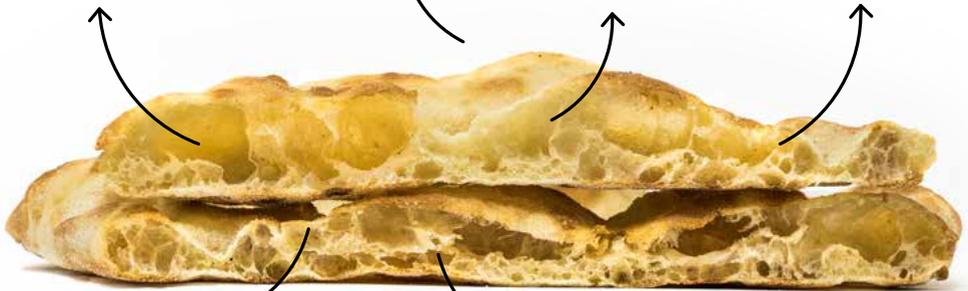
Jeder Boden durchläuft einen sorgfältigen 72-Stunden-Gärungsprozess und wird anschließend von erfahrenen Pinsaioli liebevoll von Hand geformt. Um die außergewöhnliche Frische und Qualität der Pinsa bis zu Ihrem Genussmoment zu garantieren, wird sie abschließend unter Schutzatmosphäre verpackt.

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

**Mutterteig**

**72**  
**Stunden**  
**Gärzeit**

**Extra natives**  
**Olivensöl**



**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
<b>Classic</b>	24x230g	29.135.022	DI MARCO	frisch gekühlt
<b>Vollkorn</b>	12x230g	29.135.023	DI MARCO	frisch gekühlt
<b>Glutenfrei</b>	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

# Rezep



# EIN TEIG, UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN!

## PINSA SPARGEL

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

## PINSA SPINAT

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

## PINSA GRILLGEMÜSE

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

## PINSA SALAMI

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