



Pinsa Romana

Una base prodotta con un mix di farine di **grani antichi** e **lievito madre**.
Un prodotto cotto sul forno a pietra, con una lievitazione lunga.

Indicazioni di cottura

Forno a pietra refrattaria: scongelare a temperatura ambiente per 20 min. circa e nel frattempo portare a temperatura il forno a 330°/350°C. Condire con pomodoro ed infornare direttamente sulla pietra e cuocere per 2/3 min.

Forno termo ventilato: scongelare a temperatura ambiente per 20 min. e nel frattempo portare alla massima temperatura il forno e cuocere sopra la griglia.

Le cotture variano a seconda del tipo di forno che viene utilizzato.

Il prodotto è cotto quando presenta un colore dorato.

Condire la Pinsa con la mozzarella e re-infornare per altri 1-2 minuti.

A piacimento versare un filo d'olio extravergine di oliva dopo la cottura.

Oppure condirla con cubetti di pomodoro e rucola, o salumi, o altro a piacimento.

specifiche tecniche

TEMPO DI COTTURA 20 MIN

Temperatura 200 °C



18x28 cm - 220 g

Dimensioni indicative (cm)	18x28
Peso (g)	220
Dimensioni imballo (cm)	60x30x20
Peso imballo (kg)	6,6
Pezzi per cartone	30
Cartoni per pallet	48

18x38 cm - 300 g

Dimensioni indicative (cm)	18x38
Peso (g)	300
Dimensioni imballo (cm)	40x40x34
Peso imballo (kg)	12
Pezzi per cartone	15
Cartoni per pallet	72

18x58 cm - 450 g

Dimensioni indicative (cm)	18x58
Peso (g)	450
Dimensioni imballo (cm)	60x30x20
Peso imballo (kg)	6,75
Pezzi per cartone	15
Cartoni per pallet	48