



Pinsa Margherita als Basis für eigene Pinsa-Kreationen genutzt



Pinsa Naturale mit Trüffelöl und Knoblauch als Vorspeise



Pinsa Naturale mit frischem Prosciutto und Ruccola

Pinsa TK

Überraschen Sie Ihre Gäste mit Pinsa statt der bekannten Pizza! Perfekt für die Gastronomie – schnell belegt, luftig und knusprig gebacken, ideal für kreative Beläge. Die perfekte Basis für authentischen Genuss! Verkürzen Sie die Zubereitungszeit und begeistern Sie Ihre Gäste mit fertigen Pinsaböden in bester Qualität!

Die Vorteile

- Vorgebacken für super-kurze Backzeiten
- 14 Stück, einzeln entnehmbar
- Einfache Zubereitung: beständige Produktqualität, auch bei wechselndem Personal
- Einheitliche Größe
- Lange haltbare Tiefkühlware, direkt nach Hause geliefert!
- Ideal für die Pizza Wechselplatte des Thermocook

Die Möglichkeiten

- Wie eine klassische Pizza vor dem Backen belegen
- Nach dem Backen mit frischen Zutaten und Salat belegen
- Mit Olivenöl oder Trüffelöl bestrichen gebacken: In Streifen geschnitten die perfekte Vorspeise

Die Zubereitung

Einzelne Böden etwa 30 Minuten vor dem Backen aus der Verpackung nehmen und auf ein Ofenrost oder eine andere Unterlage legen. Im vorgeheizten Thermocook bei ca. 300°C für ca. 5 Minuten backen. Je nach Wunsch würzen und belegen. Bei mind. -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei +0°C/+4°C für max. 5 Tage vor der Zubereitung lagern.

		#	€
Pinsa Naturale TK	14x 180 g	00-20113	62,-* S
Pinsa Margherita TK	14x 180 g	00-20114	79,-* S

Lieferung aus Fremdlager (Dropshipping): nur innerhalb Deutschlands

**NEU
NEW**



Pinsa? Was ist das?

Der Name „Pinsa“ stammt vom lateinischen „pinsere“, was „zerdrücken“ bedeutet, und hat seine Wurzeln im antiken Rom. Bauern stellten aus gemahlenem Getreide wie Gerste, Hirse und Dinkel einen besonders luftigen Teig her. Die Pinsa wird traditionell mit Sauerteig, einer langen Teigführung von mindestens 24-48 Stunden und einem hohen Feuchtigkeitsgehalt von bis zu 80% zubereitet. Dies verleiht ihr im Vergleich zum Pizzateig (ca. 50% Feuchtigkeit) ihre charakteristische Knusprigkeit und die luftig-fluffige Konsistenz.

Die Sorten

Pinsa Naturale eignet sich hervorragend für Ihre eigenen Pinsa-Kreationen. In Streifen gerissen ist die Pinsa auch der ideale Starter im Restaurant. Der aromatische Teig überzeugt schon mit etwas Olivenöl und Salz. Pinsa Margherita kommt bereits mit Tomatensoße und Mozzarella Fior di latte belegt. Natürlich kann die Pinsa Margherita als Basis für das Belegen mit weiteren Zutaten genutzt werden.