

Oh la la Pinsa!

Oh la la – La PINSA!

Opravdový kulinářský trend z italské kuchyně. Název „pinsa“ je odvozen od latinského slova „pinsere“, což znamená „těsto tlačené rukou“, protože pinsa se tvaruje do své oválné, plackovité podoby.

Nenechte se zmást zdánlivou podobností mezi Pinsou a tradiční pizzou. Skutečnost je taková, že mezi nimi existují zásadní rozdíly a jedním z hlavních faktorů jsou doba, kterou těsto stráví fermentací a složení těsta. Dlouhá a pomalá fermentace těsta přináší nadýchanou konzistenci plnou chuti, která nezatěžuje žaludek a má nižší kalorický obsah. Samotné těsto se připravuje ze směsi různých druhů mouky. **Pšeničná mouka** dodává energii a je to mnohostranná základní přísada do pečiva. **Rýžová mouka** se skoro z 80 procent skládá z rýžového škrobu a je mimořádně jemná. Díky tomu je těsto mimořádně nadýchané. **Špaldová mouka** je vyhledávána zejména lidmi, kteří mají zájem o zdravý životní styl. Má totiž vysoký obsah vlákniny, která zlepšuje trávení.

+ Vyvinuta exkluzivně pro profesionální oblast

Velikost cca. 29 x 18 cm.

+ Předpečená v kamenné peci

Autentická chuť, jako v Itálii.

+ Těsto ze třech druhů mouky

Pšeničná mouka, rýžová mouka, špaldová mouka a optimálně vyžralé kynuté těsto.

+ Jako ručně dělaná

Nerovnoměrný, rustikální a oválný tvar.

+ Optimálně vyžralé těsto

Jemné pórovité těsto a intenzivní chuťový zážitek.

+ Hotová za méně než 6 – 8 minut!

Bez rozmrazování!

+ Vybrané přísady

Pro každou chuť ten správný druh.



La PINSA! Base Bianca

S pikantní Crème-Fraîche omáčkou.

Číslo výrobku: 301 502

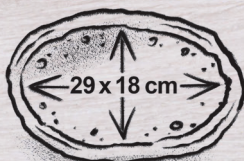
La PINSA! Base Bianca je předpečená v kamenné peci a bohatě obložena kořeněnou omáčkou Crème-Fraîche.

1 7 ✓ 1 x 2,10 kg
7 kusů à 300 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	1071 kJ / 254 kcal
Tuky	7,8 g
z toho nasycené	
mastné kyseliny	3,7 g
Sacharidy	39,0 g
z toho cukry	3,6 g
Bílkoviny	6,1 g
Sůl	1,0 g



La PINSA! Rozměry



Složení: 46 % **PŠENIČNÁ MOUKA**, voda, 16 % **ZAKYSANÁ SMETANA (CRÈME FRAÎCHE)**, 2,4 % rýžová mouka, 2,4 % **ŠPALDOVÁ MOUKA**, extra panenský olivový olej, sůl, **PŠENIČNÁ SLADOVÁ MOUKA**, droždí, česnek, modifikovaný škrob, dextróza, pepř, muškátový oříšek, kajenský pepř, kouřové aroma.*

Může obsahovat stopy **SÓJOVÝCH BOBŮ** a **HOŘČICE**.

La PINSA! Salame di Finocchietto

S rajčatovou omáčkou z italských rajčat, pestem z rukoly a lahodným sýrem provolone.

Číslo výrobku: 301 501

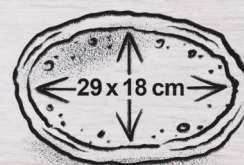
La PINSA! Salame di Finocchietto je předpečená v kamenné peci a bohatě obložena kořeněnou rajčatovou omáčkou z italských rajčat, jemným fenyklovým salámem, pestem z rukoly a lahodným sýrem provolone z Itálie.

1 7 3 1 x 2,40 kg
6 kusů à 400 g

Výživové údaje	na 100 g
Energetická hodnota	981 kJ / 233 kcal
Tuky	8,2 g
z toho nasycené	
mastné kyseliny	3,4 g
Sacharidy	30,0 g
z toho cukry	3,5 g
Bílkoviny	8,7 g
Sůl	1,3 g



La PINSA! Rozměry



Složení: 35 % **PŠENIČNÁ MOUKA**, voda, 13 % pasírovaná rajčata, 9,5 % **SÝR PROVOLONE**, 8,1 % fenyklový salám (vepřové maso, slanina, sůl, dextróza, koření, extrakty koření, antioxidant (výtažky z rozmarýnu), stabilizátor (dusitan sodný), kouř), 5,0% rajčatový koncentrát, 3,5 % sušené marinované kousky rajčat (sušená rajčata, slunečnicový olej, sůl, bylinky, česnek, kyselina (kyselina citronová)), 1,8% rýžová mouka, 1,8 % **ŠPALDOVÁ MOUKA**, extra panenský olivový olej, rukola, sůl, **ZAKYSANÁ SMETANA**, **PŠENIČNÁ SLADOVÁ MOUKA**, česnek, droždí, cukr, koření, modifikovaný škrob, bazalka, oregano, tymián, dextróza.*

Může obsahovat stopy **SÓJOVÝCH BOBŮ** a **HOŘČICE**.

* Tento výrobek může obsahovat/obsahuje tyto alergeny (podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná mouka, ovesné vločky, mléko, vejce, lupinová mouka, skořápkové plody. Konkrétní alergenní složky jsou zvýrazněny velkými písmeny.

Příprava podle typu přístroje

Pec s kamenným dnem - Model Professionale UNO a DUE

- Pec s kamenným dnem předehřejte na 260 °C – horní ohřev a 260 °C – dolní ohřev.
 - Vyjměte La PINSU! z obalu a odstraňte fólii.
 - La PINSU! v předehřáté peci s kamenným dnem dopékejte po dobu 6 - 8 minut.
- TIP: Příležitostným pootočením při pečení získáte ještě rovnoměrnější výsledek pečení.

Konvektomat

- Konvektomat předehřejte na 200 °C a snižte otáčky ventilátoru na 50 %.
 - Vyjměte La PINSU! z obalu a dejte ji na vhodný plech.
 - La PINSU! v předehřátém konvektomatu dopékejte po dobu 6 - 9 minut.
- Podle typu přístroje a množství oblohy se může uvedená doba přípravy lišit.