



WAS IST PINSA?

Der Teig, welcher die Pizza-Welt revolutioniert.

Die Pinsa ist die Vollendung von über 100 Jahren römischer Backkunst, Kreativität und Erfahrung.

Die Pinsa ist ein vorgebackener Teig bestehend aus einer Mischung von vier ausgewählten und hochwertigen Mehlen. Dieses köstliche Produkt wird als angenehm bekömmlicher Teig, "Außen knusprig und innen weich", beschrieben.

Die Pinsa wurde bereits im antiken Rom zubereitet. Obwohl sie zu den kulinarischen Produkten zählt, welche sich in der Verwendung und im Verzehr der traditionellen Pizza sehr ähnelt, darf sie nicht mit ihrer berühmten Großen Schwester, der klassischen Pizza, verwechselt werden. Sie unterscheidet sich besonders in ihrer Herstellungstechnik, da sie ursprünglicher ist und sich stark an das Originalrezept der Pizza alla Romana anlehnt.

Dieses von Hand hergestellte italienische Produkt ist viel bekömmlicher und besser verdaulich als die Pizza und zeichnet sich durch eine schnelle Zubereitung, eine lange Gärzeit von mind. 48 Stunden sowie auch durch 75% weniger Kalorien aus.

Zudem kann die Pinsa in unterschiedlichsten Variationen als salziges oder Süßes Gericht serviert werden und bietet stets ein einzigartiges Geschmackserlebnis, welches jeden in seinen Bann zieht.



DIE GESCHICHTE

Kulinarische Tradition, neu definiert.

Das Wort Pinsa stammt aus dem Lateinischen und bedeutet "strecken oder ausbreiten". Dies ist mit der besonderen Art der Zubereitung des Teigs in Verbindung zu bringen. Obwohl die Pinsa aus einem antiken römischen Rezept stammt, ist die moderne Pinsa Romana mit Hilfe von zusätzlichen Zutaten und modernster Technik neu erfunden worden. Hergestellt aus einer Art "Focacca oder Schiacciatine" war der erste Baustein des heutigen Rezepts gelegt.

Durch langjährige Erfahrung der Brotherstellung, verbunden mit diätetischen Ernährungsfaktoren, wurde dieses spezielle Pizzateigbäck verbessert und revolutioniert. Die Vorbereitungsschritte der Pinsa und der Teigherstellungprozess beginnend von der Teigverarbeitung, Kugelformung, Dehnung bis hin zum Backen, müssen strikt eingehalten werden, um die originale Pinsa zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis zu machen. Die einzigartige Pinsa Romana wurde durch Leidenschaft und Innovation zum weltweit einschlagenden Erfolg. Das Produkt ist nur schwer reproduzierbar.



MERKMALE

Der Unterschied zur Pizza.

Die für die Zubereitung der Pinsa Romana verwendete Mehlmischung, der hohe Feuchtigkeitsgehalt und ein völlig anderer Herstellungsprozess machen dieses Produkt in Bezug auf Qualität und Verdaulichkeit einzigartig.

Die Hauptmerkmale der heutigen Pinsa bestehen aus:

- Charakteristische ovale Form und ca. 2 cm Dicke
- Knusprigkeit (ist Außen knusprig und innen weich)
- Verdaulichkeit und Leichtigkeit (durch verschiedene Reifungs- und Gärzeittechniken bis zu 75% weniger Kalorien)
- Zusammensetzung aus vier verschiedenen Mehlen: Weizenmehl, Reismehl, Sojamehl und Sauerteig
- 100% handgemachtes italienisches Produkt
- In verschiedenen Variationen zubereitbar (süß und salzig)
- Verzehr als Pizza, Focaccia, Sandwich oder einfach als Brot
- Einzigartiger Geschmack und in weniger als 5 Minuten zubereitet



DIE PINSA ROMANA HEUTE

Ein weltweiter Erfolg.

Heute ist die Pinsa Romana nicht mehr wegzudenken. Was vor zehn Jahren in Rom begonnen hat, ist heute eine weltweit bekannte Erfolgsgeschichte! Dies zeigen mehr als 5'000 neue Pinsa-Arten und tausende neue Kunden und Pinnerias auf der ganzen Welt, welche diese Leidenschaft teilen. Die Pinsa ist ein kulinarisches Kunstwerk und eine Offenbarung für die sich im Wachstum befindende Pizzabranche. Sie wird von vielen Gastronomen weltweit als Wendepunkt der Pizza-Welt angesehen. Aufgrund ihres hervorragenden Geschmacks, ihrer natürlichen Eigenschaften und ihrer Zusammensetzung von gesunden Nährstoffen, überzeugt das Produkt weltweit im Pizza-Wettbewerb.