Pinsami®

PROFESSIONAL



LINEA HORECA

ITA

I MAESTRI *DELLA PINSA*

La nostra AZIENDA

Pinsami, azienda nata con il nome di Pinsalab nel 2017 a Reggio Emilia, nel cuore della Food Valley Italiana, è **specializzata nella produzione di Pinsa Premium italiana**. Il nostro stabilimento è dotato di moderni impianti di impasto e confezionamento per garantire il **massimo degli standard qualitativi**.

La ricerca costante di materie prime di ottimo livello e l'attenzione alla **tradizione culinaria italiana** contribuiscono a rendere la nostra Pinsa un prodotto di alta qualità, buono, fresco e altamente digeribile.

13.000 m²
superficie coperta dallo stabilimento

200
dipendenti

230.000
pinse/giorno prodotte

QUALITÀ *certificata*

Noi di Pinsami crediamo che un prodotto di alta qualità possa essere garantito solo se realizzato seguendo rigorose procedure, **certificate da standard internazionali**.
È per questo che abbiamo le seguenti certificazioni:

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

IFS Food

SCOPRI LA NOSTRA PRODUZIONE FATTA IN ITALIA



Cos'è LA PINSA

LA PINSA È UN GRANDE SUCCESSO *del mercato italiano*

A prima vista simile alla pizza, in realtà il suo impasto richiede una lunga lievitazione e un'accurata lavorazione. Il risultato è un panificato incredibilmente leggero, croccante e gustoso.

È composta da un mix di tre farine: farina di frumento, riso e soia. Ciò apporta una bassa percentuale di glutine, alto contenuto di acqua e l'assenza di grassi animali.

La superficie alveolata permette di trattenere l'aria nell'impasto e rende la Pinsa croccante fuori e morbida dentro.

Un'alta percentuale di acqua (80%) e una lenta lievitazione garantiscono un prodotto molto leggero e digeribile.

Perfetta per la cena, come delizioso antipasto, come aperitivo e anche come semplice pane gustoso.

La nostra PINSA

PRODOTTA CON LE MIGLIORI FARINE

La nostra Pinsa è frutto di un'attenta selezione degli ingredienti provenienti dai migliori mulini.

PASTA MADRE

La pasta madre conferisce profumi, sapori e leggerezza.

LUNGA LIEVITAZIONE

Il nostro impasto segue una lievitazione di almeno 24 ore.

CROCCANTE

Le nostre basi rimangono morbide dentro e irresistibilmente croccanti fuori.

VELOCE DA PREPARARE E VERSATILE

Pinsami è facile da preparare. Pronta in 5 minuti, si presta come base ideale per ricettazioni gourmet, salate e dolci.

LEGGERA E MOLTO DIGERIBILE

Pinsami è unica grazie alla sua digeribilità e leggerezza del suo impasto.



LA PINSA PREMIUM

perfetta per i professionisti

I PLUS DI PINSAMI PROFESSIONAL

- Alta qualità costante
- Lenta lievitazione e alta digeribilità
- Pronta in 5 minuti
- Adatta a ricette salate e dolci
- Mantiene morbidezza e croccantezza anche se scaldata ulteriormente



I VANTAGGI PER I PROFESSIONISTI

- Non serve personale specializzato
- Zero sprechi
- Zero rischi
- Adatta per qualsiasi locale
- Perfetta con qualsiasi tipo di forno
- Pronta in pochi minuti
- Adatta a mille preparazioni

DAL LEADER DI MERCATO
NELLE BASI PINSA

LE PINSE FARCITE

NOVITÀ



RISULTATO
PROFESSIONALE
In pochi minuti

LA VERA
BASE PINSA
Leggera e digeribile


FROZEN
PRONTA
DA INFORNARE
QUALITÀ
PINSAMI
Garantita
CONSERVAZIONE -18°C

Pinsa *Margherita*



CON
MOZZARELLA E POMODORO 100% ITALIANI

SHELF LIFE

- Scadenza 12 mesi in confezione integra.
- Conservare a temperatura di -18°C (dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo a temperatura compresa tra 0°C e 4°C e consumata, previa cottura, entro 24 ore).
- Non ricongelare.

INGREDIENTI

- Farina di **frumento**, acqua, salsa di pomodoro 21 % (passata di pomodoro 20 %, olio extra vergine di oliva, zucchero, sale, aromi naturali, colorante: estratto di paprika), mozzarella 18,4 % (**latte** pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici), farina di riso, semola di riso, olio extra vergine di oliva, pasta madre essiccata di **frumento**, sale, farina di **soia**, lievito di birra essiccato.
- Può contenere **uovo**, **senape** e **lupino**.

VALORI NUTRIZIONALI

(valori per 100g di prodotto)

Energia	849 (kJ) 208 (kcal)
Grassi	6 g
di cui acidi grassi saturi	3,1 g
Carboidrati	28,4 g
di cui zuccheri	2,6 g
Fibre	1,8 g
Proteine	9,5 g
Sale	1,1 g

PRODOTTO ALL'INTERNO

CODICE PRODOTTO	CONFEZIONE DI VENDITA	PESO NETTO GR	N. BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONI BASE PINSA CM	DIMENSIONI CONFEZIONE CM LxPxH	PESO CONFEZIONE GR
ITG10ABF0110	Termoretraibile	370	1	30x20	30x20x4	375

UNITÀ DI VENDITA - CARTONE

CODICE EAN 13	N. CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE CM LxPxH	PESO CARTONE KG
8055186191662	10	33x23x33	4,0

PALLETIZZAZIONE

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	ALTEZZA PLT CM (INCLUSO PLT)	PESO PALLET KG	N. CARTONI PER PALLET	N. CONFEZIONI PER PLT	N. BASI PER PLT
10	5	180	225	50	500	500

Pinsa
Cacio e Pepe

NUOVO PRODOTTO



CON PECORINO ROMANO DOP

SHELF LIFE

- Scadenza 12 mesi in confezione integra.
- Conservare a temperatura di -18°C (dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo a temperatura compresa tra 0°C e 4°C e consumata, previa cottura, entro 24 ore).
- Non ricongelare.

INGREDIENTI

- Farina di **frumento**, acqua, salsa cacio e pepe 18,7 % [amido, formaggio pecorino in polvere 0,83 % (contiene **latte**), **latte** intero in polvere, proteine del **latte**, sale, aromi naturali, pepe nero 0,01 %], mozzarella (**latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici), Pecorino Romano DOP 2,41 % (**latte** di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici), olio extravergine di oliva, pasta madre essiccata di **frumento**, farina di riso, semola di riso, farina di **soia**, sale, pepe nero 0,14 %, lievito dibirra essiccato.
- Può contenere **uovo**, **senape** e **lupino**.

VALORI NUTRIZIONALI
(valori per 100g di prodotto)

Energia	905 (kJ) 216 (kcal)
Grassi	6,6 g
di cui acidi grassi saturi	3,6 g
Carboidrati	29 g
di cui zuccheri	2,3 g
Fibre	1,3 g
Proteine	9,7 g
Sale	1,2 g

PRODOTTO ALL'INTERNO

CODICE PRODOTTO	CONFEZIONE DI VENDITA	PES0 NETTO GR	N. BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONI BASE PINSA CM	DIMENSIONI CONFEZIONE CM LxPxH	PESO CONFEZIONE GR
ITH10ABF0110	Termoretraibile	390	1	30x20	30x20x4	395

UNITÀ DI VENDITA - CARTONE

CODICE EAN 13	N. CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE CM LxPxH	PESO CARTONE KG
8055186192317	10	33x23x33	4,2

PALLETIZZAZIONE

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	ALTEZZA PLT CM (INCLUSO PLT)	PESO PALLET KG	N. CARTONI PER PALLET	N. CONFEZIONI PER PLT	N. BASI PER PLT
10	5	180	235	50	500	500

Pinsa *Carbonara*

NUOVO PRODOTTO



CON PECORINO ROMANO DOP

SHELF LIFE

- Scadenza 9 mesi in confezione integra.
- Conservare a temperatura di -18°C (dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo a temperatura compresa tra 0°C e 4°C e consumata, previa cottura, entro 24 ore).
- Non ricongelare.

INGREDIENTI

- Farina di **frumento**, acqua, salsa alla carbonara 17,5% [acqua, amido, tuorlo d'**uovo** in polvere 0,9%, proteine del **latte**, aromi naturali, **latte** intero, sale, formaggio pecorino in polvere 0,1% (contiene **latte**), spezie], mozzarella (**latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici), pancetta 9% (carne di suino, sale, aromi naturali, antiossidante: E301, conservanti: E250), Pecorino Romano DOP 2% (**latte** di pecora, sale, caglio d'agnello, fermenti lattici), farina di riso, semola di riso, pasta madre essiccata di **frumento**, olio extra vergine di oliva, sale, farina di **soia**, pepe nero, lievito di birra essiccato.
- Può contenere **senape** e **lupino**.

VALORI NUTRIZIONALI

(valori per 100g di prodotto)

Energia	920 (kJ) 220 (kcal)
Grassi	8,2 g
di cui acidi grassi saturi	3,3 g
Carboidrati	27 g
di cui zuccheri	2,5 g
Fibre	1,2 g
Proteine	8,9 g
Sale	1,3 g

PRODOTTO ALL'INTERNO

CODICE PRODOTTO	CONFEZIONE DI VENDITA	PESO NETTO GR	N. BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONI BASE PINSA CM	DIMENSIONI CONFEZIONE CM LxPxH	PESO CONFEZIONE GR
ITJ10ABF0110	Termoretraibile	400	1	30x20	30x20x4	405

UNITÀ DI VENDITA - CARTONE

CODICE EAN 13	N. CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE CM LxPxH	PESO CARTONE KG
8055186192416	10	33x23x33	4,3

PALLETIZZAZIONE

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	ALTEZZA PLT CM (INCLUSO PLT)	PESO PALLET KG	N. CARTONI PER PALLET	N. CONFEZIONI PER PLT	N. BASI PER PLT
10	5	180	240	50	500	500

Pinsa *Diavola*

NUOVO PRODOTTO



CON SALAME PICCANTE

SHELF LIFE

- Scadenza 9 mesi in confezione integra.
- Conservare a temperatura di -18°C (dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo a temperatura compresa tra 0°C e 4°C e consumata, previa cottura, entro 24 ore).
- Non ricongelare.

INGREDIENTI

- Farina di **frumento**, acqua, salsa piccante al pomodoro 19% [passata di pomodoro 17%, acqua, olio extra vergine di oliva, sale, aroma naturale piccante (paprika dolce in polvere, sale, peperoncino in polvere), zucchero], mozzarella 13% (**latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici), salame piccante 8,3% (carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali, aromi, peperoncino piccante, aromatizzanti di affumicatura, antiossidante: E301, conservanti: E252, E250), farina di riso, semola di riso, pasta madre essiccata di **frumento**, olio extra vergine di oliva, sale, farina di **soia**, lievito di birra essiccato.
- Può contenere: **uovo**, **senape** e **lupino**.

VALORI NUTRIZIONALI

(valori per 100g di prodotto)

Energia	811 (kJ) 195 (kcal)
Grassi	6,5 g
di cui acidi grassi saturi	2,9 g
Carboidrati	24,3 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	1,3 g
Proteine	8,9 g
Sale	1,4 g

PRODOTTO ALL'INTERNO

CODICE PRODOTTO	CONFEZIONE DI VENDITA	PES0 NETTO GR	N. BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONI BASE PINSA CM	DIMENSIONI CONFEZIONE CM LxPxH	PESO CONFEZIONE GR
ITK10ABF0110	Termoretraibile	410	1	30x20	30x20x4	415

UNITÀ DI VENDITA - CARTONE

CODICE EAN 13	N. CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE CM LxPxH	PESO CARTONE KG
8055186191662	10	33x23x33	4,4

PALLETIZZAZIONE

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	ALTEZZA PLT CM (INCLUSO PLT)	PESO PALLET KG	N. CARTONI PER PALLET	N. CONFEZIONI PER PLT	N. BASI PER PLT
10	5	180	245	50	500	500

LINEA
Frozen



Basi
PINSA



CONSERVAZIONE -18°C

Base Pinsa *Classica*



INGREDIENTI

- Farina di **frumento**, acqua, farina di riso, farina di **soia**, semola di riso, pasta madre essiccata di **frumento**, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra essiccato.
- Può contenere **senape** e **lupino**.

SHELF LIFE

- Scadenza 18 mesi in confezione integra.
- Conservare a temperatura di -18°C (dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo a temperatura compresa tra 0°C e 4°C e consumata entro 24 ore).
- Non ricongelare.

VALORI NUTRIZIONALI

(valori per 100g di prodotto)

Energia	957 (kJ) 226 (kcal)
Grassi	1,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	44,4 g
di cui zuccheri	1 g
Fibre	1,8 g
Proteine	7,1 g
Sale	1,1 g

UNITÀ DI VENDITA

CODICE PRODOTTO	CONFEZIONE DI VENDITA	PESO NETTO GR	N. BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONI BASE PINSA CM	DIMENSIONI CONFEZIONE CM LxPxH	PESO CONFEZIONE GR	CODICE EAN
ITA10ABC0307	Flowpack	690	3	30x20	40x21x4	706	8055186191655

CARTONE

CODICE ITF	N. CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE CM LxPxH	PESO CARTONE KG
28055186191659	7	36,5x23x33	5,3

PALLETIZZAZIONE

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	ALTEZZA PLT CM (INCLUSO PLT)	PESO PALLET KG	N. CARTONI PER PALLET	N. CONFEZIONI PER PLT	N. BASI PER PLT
10	5	180	290	50	350	1050



Base Pinsa
Mini - Classica



INGREDIENTI

- Farina di **frumento**, acqua, farina di riso, farina di **soia**, semola di riso, pasta madre essiccata di **frumento**, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra essiccato.
- Può contenere **senape** e **lupino**.

VALORI NUTRIZIONALI

(valori per 100g di prodotto)

Energia	957 (kJ) 226 (kcal)
Grassi	1,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	44,4 g
di cui zuccheri	1 g
Fibre	1,8 g
Proteine	7,1 g
Sale	1,1 g

SHELF LIFE

- Scadenza 18 mesi in confezione integra.
- Conservare a temperatura di -18°C (dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo a temperatura compresa tra 0°C e 4°C e consumata entro 24 ore).
- Non ricongelare.

UNITÀ DI VENDITA

CODICE PRODOTTO	CONFEZIONE DI VENDITA	PESO NETTO GR	N. BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONI BASE PINSA CM	DIMENSIONI CONFEZIONE CM LxPxH	PESO CONFEZIONE GR	CODICE EAN
ITB10ABC0408	Flowpack	520	4	15x20	50x20x4	538	8055186190139

CARTONE

CODICE ITF	N. CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE CM LxPxH	PESO CARTONE KG
38055186190130	8	36,5x23x33	4,7

PALLETIZZAZIONE

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	ALTEZZA PLT CM (INCLUSO PLT)	PESO PALLET KG	N. CARTONI PER PALLET	N. CONFEZIONI PER PLT	N. BASI PER PLT
10	5	180	258	50	400	1600



Base Pinsa
Tonda



INGREDIENTI

- Farina di **frumento**, acqua, farina di riso, farina di **soia**, semola di riso, pasta madre essiccata di **frumento**, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra essiccato.
- Può contenere **senape** e **lupino**.

SHELF LIFE

- Scadenza 18 mesi in confezione integra.
- Conservare a temperatura di -18°C (dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo a temperatura compresa tra 0°C e 4°C e consumata entro 24 ore).
- Non ricongelare.

VALORI NUTRIZIONALI

(valori per 100g di prodotto)

Energia	957 (kJ) 226 (kcal)
Grassi	1,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	44,4 g
di cui zuccheri	1 g
Fibre	1,8 g
Proteine	7,1 g
Sale	1,1 g

UNITÀ DI VENDITA

CODICE PRODOTTO	CONFEZIONE DI VENDITA	PESO NETTO GR	N. BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONI BASE PINSA CM	DIMENSIONI CONFEZIONE CM LxPxH	PESO CONFEZIONE GR	CODICE EAN
ITD10ABC0304	Flowpack	750	3	Ø 32	40x33x4	772	8055186190153

CARTONE

CODICE ITF	N. CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE CM LxPxH	PESO CARTONE KG
38055186190154	4	39,5x32x18	3,5

PALLETIZZAZIONE

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	ALTEZZA PLT CM (INCLUSO PLT)	PESO PALLET KG	N. CARTONI PER PALLET	N. CONFEZIONI PER PLT	N. BASI PER PLT
6	10	195	233	60	240	720



Base Pinsa *XL*

DIMENSIONE TEGLIA



INGREDIENTI

- Farina di **frumento**, acqua, farina di riso, farina di **soia**, semola di riso, pasta madre essiccata di **frumento**, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra essiccato.
- Può contenere **senape** e **lupino**.

SHELF LIFE

- Scadenza 18 mesi in confezione integra.
- Conservare a temperatura di -18°C (dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo a temperatura compresa tra 0°C e 4°C e consumata entro 24 ore).
- Non ricongelare.

VALORI NUTRIZIONALI

(valori per 100g di prodotto)

Energia	957 (kJ) 226 (kcal)
Grassi	1,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	44,4 g
di cui zuccheri	1 g
Fibre	1,8 g
Proteine	7,1 g
Sale	1,1 g

UNITÀ DI VENDITA

CODICE PRODOTTO	CONFEZIONE DI VENDITA	PESO NETTO GR	N. BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONI BASE PINSA CM	DIMENSIONI CONFEZIONE CM LxPxH	PESO CONFEZIONE GR	CODICE EAN
ITF10ABC0303	Flowpack	1260	3	31x36	51x33x4,5	1289	8055186191600

CARTONE

CODICE ITF	N. CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE CM LxPxH	PESO CARTONE KG
28055186191604	3	39,5x32x18	4,2

PALLETIZZAZIONE

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	ALTEZZA PLT CM (INCLUSO PLT)	PESO PALLET KG	N. CARTONI PER PALLET	N. CONFEZIONI PER PLT	N. BASI PER PLT
6	10	195	280	60	180	540

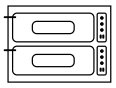


LINEA *Frozen*

FARCITE E BASI

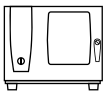
MODALITÀ DI UTILIZZO / CONSIGLIATA

1. Lasciare decongelare a temperatura ambiente per 10/ 20 minuti
2. Aprire la confezione e posizionare il prodotto sulla griglia
3. Farcire a piacere
4. Infornare, a seconda del tipo di forno



FORNO PROFESSIONALE A PIETRA

Temperatura	**290/300°C**
Ripartizione calore	**30% platea** **70% cielo**
Tempo cottura	**4/6 minuti** a seconda della farcitura



FORNO CONVEZIONE

Posizione della pinsa	**sulla griglia** (non sulla teglia)
Temperatura	**220/240°C**
Ventilazione	**minimo**
Tempo cottura	**5/7 minuti** a seconda della farcitura



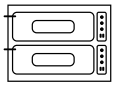
FORNO BAR

Prima della cottura	**scaldare bene il forno**
Temperatura	**250°C**
Tempo cottura	**5/6 minuti** a seconda della farcitura

I prodotti eventualmente scongelati e non utilizzati vanno sigillati e conservati in frigo (0-4°C) e consumati entro 24 ore.

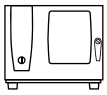
MODALITÀ DI UTILIZZO / RAPIDA

1. Aprire la confezione
2. Farcire il prodotto congelato
3. Infornare, a seconda del tipo di forno



FORNO PROFESSIONALE A PIETRA

Temperatura	**290/300°C**
Ripartizione calore	**30% platea** **70% cielo**
Tempo cottura	**7/8 minuti** a seconda della farcitura



FORNO CONVEZIONE

Posizione della pinsa	**sulla griglia** (non sulla teglia)
Temperatura	**220/240°C**
Ventilazione	**minimo**
Tempo cottura	**8 minuti** a seconda della farcitura



FORNO BAR

Prima della cottura	**scaldare bene il forno**
Temperatura	**250°C**
Tempo cottura	**7/8 minuti** a seconda della farcitura

I prodotti eventualmente scongelati e non utilizzati vanno sigillati e conservati in frigo (0-4°C) e consumati entro 24 ore.

LINEA
Fresco

Basi
PINSA



CONSERVAZIONE 0°C-4°C

Base Pinsa *Classica*



INGREDIENTI

- Farina di **frumento**, acqua, farina di riso, farina di **soia**, semola di riso, pasta madre essiccata di **frumento**, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra essiccato, aromi naturali, conservante: acido sorbico.
- Può contenere **senape** e **lupino**.

SHELF LIFE

- Scadenza 60 gg in confezione integra.
- Conservare a temperatura compresa tra 0°C e 4°C (dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo e consumata entro 48 ore).

VALORI NUTRIZIONALI

(valori per 100g di prodotto)

Energia	995 (kJ) 235 (kcal)
Grassi	1,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	46,4 g
di cui zuccheri	1,1 g
Fibre	1,9 g
Proteine	7,3 g
Sale	1,2 g

UNITÀ DI VENDITA

CODICE PRODOTTO	CONFEZIONE DI VENDITA	PESO NETTO GR	N. BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONI BASE PINSA CM	DIMENSIONI CONFEZIONE CM LxPxH	PESO CONFEZIONE GR	CODICE EAN
ITA10AAC0209	Flowpack	460	2	30x20	40x21x4	476	8055186190023

CARTONE

CODICE ITF	N. CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE CM LxPxH	PESO CARTONE KG
48055186190021	9	36,5x23,5x33,5	4,6

PALLETTIZZAZIONE

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	ALTEZZA PLT CM (INCLUSO PLT)	PESO PALLET KG	N. CARTONI PER PALLET	N. CONFEZIONI PER PLT	N. BASI PER PLT
10	5	182,5	257	50	450	900

Base Pinsa *Tonda*



INGREDIENTI

- Farina di **frumento**, acqua, farina di riso, farina di **soia**, semola di riso, pasta madre essiccata di **frumento**, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra essiccato, aromi naturali, conservante: acido sorbico.
- Può contenere **senape** e **lupino**.

VALORI NUTRIZIONALI

(valori per 100g di prodotto)

Energia	995 (kJ) 235 (kcal)
Grassi	1,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	46,4 g
di cui zuccheri	1,1 g
Fibre	1,9 g
Proteine	7,3 g
Sale	1,2 g

SHELF LIFE

- Scadenza 60 gg in confezione integra.
- Conservare a temperatura compresa tra 0°C e 4°C (dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo e consumata entro 48 ore).

UNITÀ DI VENDITA

CODICE PRODOTTO	CONFEZIONE DI VENDITA	PESO NETTO GR	N. BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONI BASE PINSA CM	DIMENSIONI CONFEZIONE CM LxPxH	PESO CONFEZIONE GR	CODICE EAN
ITD10AAC0305	Flowpack	750	3	Ø 32	40x33x4	778	8055186190054

CARTONE

CODICE ITF	N. CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE CM LxPxH	PESO CARTONE KG
28055186190058	5	39,5x32,5x21	4,3

PALLETTIZZAZIONE

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	ALTEZZA PLT CM (INCLUSO PLT)	PESO PALLET KG	N. CARTONI PER PALLET	N. CONFEZIONI PER PLT	N. BASI PER PLT
6	9	204	255	54	270	810

Base Pinsa *XL*

DIMENSIONE TEGLIA



INGREDIENTI

- Farina di **frumento**, acqua, farina di riso, farina di **soia**, semola di riso, pasta madre essiccata di **frumento**, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra essiccato, aromi naturali, conservante: acido sorbico.
- Può contenere **senape** e **lupino**.

SHELF LIFE

- Scadenza 60 gg in confezione integra.
- Conservare a temperatura compresa tra 0°C e 4°C (dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo e consumata entro 48 ore).

VALORI NUTRIZIONALI

(valori per 100g di prodotto)

Energia	995 (kJ) 235 (kcal)
Grassi	1,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	46,4 g
di cui zuccheri	1,1 g
Fibre	1,9 g
Proteine	7,3 g
Sale	1,2 g

UNITÀ DI VENDITA

CODICE PRODOTTO	CONFEZIONE DI VENDITA	PESO NETTO GR	N. BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONI BASE PINSA CM	DIMENSIONI CONFEZIONE CM LxPxH	PESO CONFEZIONE GR	CODICE EAN
ITF10AAC0304	Flowpack	1260	3	31x36	51x33x4,5	1289	8055186191617

CARTONE

CODICE ITF	N. CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE CM LxPxH	PESO CARTONE KG
18055186191614	4	39,5x32,5x18,5	5,5

PALLETTIZZAZIONE

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	ALTEZZA PLT CM (INCLUSO PLT)	PESO PALLET KG	N. CARTONI PER PALLET	N. CONFEZIONI PER PLT	N. BASI PER PLT
6	10	200	357	60	240	720

LINEA
Ambient

Basi
PINSA



CONSERVAZIONE FUORI FRIGO

Base Pinsa *Classica*



SHELF LIFE

- Scadenza 90 gg in confezione integra.
- Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto (dopo l'apertura la pinsa deve essere tenuta in frigo all'interno della sua confezione e consumata entro 48 ore).

INGREDIENTI

- Farina di **frumento**, acqua, farina di riso, farina di **soia**, semola di riso, pasta madre essiccata di **frumento**, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra essiccato, aromi naturali, conservante: acido sorbico.
- Può contenere **senape** e **lupino**.

VALORI NUTRIZIONALI

(valori per 100g di prodotto)

Energia	995 (kJ) 235 (kcal)
Grassi	1,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	46,4 g
di cui zuccheri	1,1 g
Fibre	1,9 g
Proteine	7,3 g
Sale	1,2 g

UNITÀ DI VENDITA

CODICE PRODOTTO	CONFEZIONE DI VENDITA	PESO NETTO GR	N. BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONI BASE PINSA CM	DIMENSIONI CONFEZIONE CM LxPxH	PESO CONFEZIONE GR	CODICE EAN
ITA10ACA0210	Vaschetta	460	2	30x20	36x23,5x3,5	496	8055186190375

CARTONE

CODICE ITF	N. CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE CM LxPxH	PESO CARTONE KG
18055186190372	10	36,5x24,5x34	5,3

PALLETTIZZAZIONE

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	ALTEZZA PLT CM (INCLUSO PLT)	PESO PALLET KG	N. CARTONI PER PALLET	N. CONFEZIONI PER PLT	N. BASI PER PLT
10	5	185	288	50	500	1000

Base Pinsa
Mini - Classica



INGREDIENTI

- Farina di **frumento**, acqua, farina di riso, farina di **soia**, semola di riso, pasta madre essiccata di **frumento**, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra essiccato, aromi naturali, conservante: acido sorbico.
- Può contenere **senape** e **lupino**.

VALORI NUTRIZIONALI

(valori per 100g di prodotto)

Energia	995 (kJ) 235 (kcal)
Grassi	1,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	46,4 g
di cui zuccheri	1,1 g
Fibre	1,9 g
Proteine	7,3 g
Sale	1,2 g

SHELF LIFE

- Scadenza 90 gg in confezione integra.
- Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto (dopo l'apertura la pinsa deve essere tenuta in frigo all'interno della sua confezione e consumata entro 48 ore).

UNITÀ DI VENDITA

CODICE PRODOTTO	CONFEZIONE DI VENDITA	PESO NETTO GR	N. BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONI BASE PINSA CM	DIMENSIONI CONFEZIONE CM LxPxH	PESO CONFEZIONE GR	CODICE EAN
ITB10ACC0409	Flowpack	520	4	15x20	50x20x4	538	8055186192126

CARTONE

CODICE ITF	N. CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE CM LxPxH	PESO CARTONE KG
28055186192120	9	36,5x23x33	5,2

PALLETTIZZAZIONE

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	ALTEZZA PLT CM (INCLUSO PLT)	PESO PALLET KG	N. CARTONI PER PALLET	N. CONFEZIONI PER PLT	N. BASI PER PLT
10	5	180	285	50	450	1800

Base Pinsa *Tonda*



INGREDIENTI

- Farina di **frumento**, acqua, farina di riso, farina di **soia**, semola di riso, pasta madre essiccata di **frumento**, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra essiccato, aromi naturali, conservante: acido sorbico.
- Può contenere **senape** e **lupino**.

VALORI NUTRIZIONALI

(valori per 100g di prodotto)

Energia	995 (kJ) 235 (kcal)
Grassi	1,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	46,4 g
di cui zuccheri	1,1 g
Fibre	1,9 g
Proteine	7,3 g
Sale	1,2 g

SHELF LIFE

- Scadenza 90 gg in confezione integra.
- Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto (dopo l'apertura la pinsa deve essere tenuta in frigo all'interno della sua confezione e consumata entro 48 ore).

UNITÀ DI VENDITA

CODICE PRODOTTO	CONFEZIONE DI VENDITA	PES0 NETTO GR	N. BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONI BASE PINSA CM	DIMENSIONI CONFEZIONE CM LxPxH	PESO CONFEZIONE GR	CODICE EAN
ITD10ACC0305	Flowpack	750	3	Ø 32	40x33x4	778	8055186191167

CARTONE

CODICE ITF	N. CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE CM LxPxH	PESO CARTONE KG
28055186191161	5	39,5x32,5x21	4,3

PALLETTIZZAZIONE

CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	ALTEZZA PLT CM (INCLUSO PLT)	PESO PALLET KG	N. CARTONI PER PALLET	N. CONFEZIONI PER PLT	N. BASI PER PLT
6	9	204	255	54	270	810

LINEA *FRESCO* LINEA *AMBIENT*

MODALITÀ DI COTTURA *BASI PINSA*

FORNO PROFESSIONALE A PIETRA

Temperatura	**290/300°C**
Ripartizione calore	**30% platea** **70% cielo**
Tempo cottura	**4/6 minuti** a seconda della farcitura

FORNO CONVEZIONE

Posizione della pinsa	**sulla griglia** (non sulla teglia)
Temperatura	**220/240°C**
Ventilazione	**minimo**
Tempo cottura	**5/7 minuti** a seconda della farcitura

FORNO BAR

Prima della cottura	**scaldare bene il forno**
Temperatura	**250°C**
Tempo cottura	**5/6 minuti** a seconda della farcitura



Pinsami PROFESSIONAL

Pinsami S.r.l.
via M. Mazzacurati 13/B
42122 Reggio Emilia
P.IVA 06549760483

T. 0522 18498
www.pinsami.it
www.pinsamiprofessional.com

pinsami_italia

pinsami

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

IFS Food

COD: PM2611