

NOUVEAUTÉ SCAL

SCAL

Pinsomi[®]
PROFESSIONAL



Pinsomi
PROFESSIONAL

L'AUTHENTIQUE Pinsa ITALIENNE

PARFAITE POUR LES PROFESSIONNELS



Haute qualité
constante



Pas besoin d'un
personnel spécialisé



Adaptée à une
multitude de
préparations



Adaptée à tout type
d'établissement



Parfaite avec tout
type de four



Prête en
quelques
minutes

SCAL

**NOUVEAU
PRODUIT**

PINSA MARGHERITA

**RÉSULTAT
PROFESSIONNEL**
EN QUELQUES
MINUTES

**L'AUTHENTIQUE
PINSA ITALIENNE**
LÉGÈRE ET
DIGESTE

**MOZZARELLA
ET TOMATE**
100% ITALIENS

**QUALITÉ
PINSAMI**
GARANTIE



SURGELÉE ❄️
PRÊTE
À ENFOURNER

Pinsa Margherita



DURÉE DE CONSERVATION

- Conservation dans l'emballage non ouvert : 12 mois
- Conserver à une température de -18 °C (Après congélation, la Pinsa doit être conservée au réfrigérateur à une température comprise entre 0°C et 4°C et consommée, précuite, pendant au moins 24 heures)
- Ne pas recongeler.

PRODUIT

PAQUET DE VENTE	POIDS NET EN G	NOMBRE DE BASES PAR PAQUET	DIMENSIONS DE LA BASE DE PINSA EN CM	DIMENSIONS DU PAQUET (L X P X H) EN CM	POIDS DU PAQUET EN G
Thermorétractable	370	1	30x20	30x20x4	375

CARTON

NOMBRE DE PAQUETS PAR CARTON	DIMENSIONS DU CARTON (L X P X H) EN CM	POIDS DE L'EMBALLAGE EN KG
10	33x23x33	4,0

PALLETISATION

CARTONS PAR COUCHE	COUCHES PAR PALETTE	HAUTEUR DE LA PALETTE EN CM (PALETTE COMPRISE)	POIDS DES PALETTE KG	NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE	NOMBRE DE PAQUETS PAR PALETTE
10	5	180	225	50	500

INGRÉDIENTS

- farine de **blé** tendre, eau, sauce tomate (purée de tomate, huile d'olive vierge extra, sucre, sel), mozzarella (**lait** pasteurisé, sel, présure microbienne, ferments lactiques), farine de riz, farine de **soja**, semoule de riz, huile d'olive vierge extra, levain déshydraté (contient **blé**), sel, levure boulangère déshydratée.
- Peut contenir de la **moutarde** et de **lupins**.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

(valeurs pour 100 g de produit)

Energie	1010 (kJ) 263 (kcal)
Matières grasses	5,7 g
dont acides gras saturés	3,1 g
Glucides	44,8 g
dont sucres	1,6 g
Fibres	4,6 g
Protéines	5,5 g
Sel	1,1 g

Qu'est-ce que PINSÀ?

PINSA EST LE GRAND BEST-SELLER EN ITALIE

À première vue semblable à la pizza et simple à préparer, la pâte de la Pinsa nécessite en réalité une longue levée lente et elle est travaillée avec précision. Elle est incroyablement savoureuse, croustillante et super rapide à cuire.



3 FARINES DIFFÉRENTES

Il est composé de trois farines différentes mélangées ensemble : farine de blé, de riz et de soja. Cela signifie un faible pourcentage de gluten, une teneur élevée en eau et l'absence de graisses animales ajoutées.



LEVAIN ET LONGUE LEVÉE

Le levain apporte des arômes et des saveurs. Cet ingrédient rend la Pinsa savoureuse et polyvalente, idéale pour toutes les recettes. Le long processus de levage, quant à lui, rend la Pinsa légère et très digeste.



SOINS ARTISANAUX

Nous travaillons la pâte avec soin et attention pour obtenir une pinsa bien mélangée, qui est croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.



PAS BESOIN DE PERSONNEL SPÉCIALISÉ

Vous pouvez oublier un chef extrêmement coûteux, vous pouvez éliminer les risques de production en n'utilisant que les croûtes de pinsa nécessaires par rapport aux commandes réelles, et vous pouvez servir une pinsa italienne parfaite en quelques minutes seulement.

PINSA MARGHERITA PINSAMI

20X30cm

Pinsami
PROFESSIONAL

SCAL



FRUIT DU SAVOIR FAIRE DE PINSAMI PROFESSIONAL

Entreprise née à Reggio Emilia, spécialisée dans la Pinsa Premium italienne.

La pinsa, grande tendance de la restauration italienne, est composée d'un mélange de 3 farines qui offre croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

UNE PINSA DÉJÀ GARNIE, QUALITÉ PINSAMI, PRÊTE À L'EMPLOI

- ✓ 3 farines de haute qualité (blé tendre, riz et soja), une forte teneur en eau (+/- 40%) et un temps de pousse (28h) qui capture l'air dans la pâte, offrant une légèreté et une digestibilité exceptionnelles.
- ✓ Précuite à haute température pour stopper la maturation au moment idéal, assurant une qualité constante et une texture parfaite.
- ✓ Déjà garnie de mozzarella et de tomate, cette pinsa est prête à l'emploi pour un service ultra rapide.
- ✓ Format généreux de 20x30 cm. Peut être découpée en 4 parts de 10x15 cm pour une vente à l'unité.
- ✓ Produit surgelé : se conserve 12 mois dans son emballage fermé à -18°C.

INGRÉDIENTS DE QUALITÉ 100% ITALIENS

- 🇮🇹 Purée de tomate (20%) pour une saveur intense et authentique.
- 🇮🇹 Mozzarella italienne (18,4%) fondante et savoureuse.
- 🇮🇹 Huile d'olive vierge extra pour une délicieuse touche aromatique.



EN RÉSUMÉ

- Pinsa italienne déjà garnie, prête à l'emploi.
- Recette premium avec farines de blé tendre, riz et soja.
- Moelleuse à l'intérieur, croustillante à l'extérieur.
- Garnie de purée de tomate et mozzarella 100% italiennes.
- Format généreux 20x30 cm, recoupable à la part.



CONSEILS DE PRÉPARATION

- 1 Bien préchauffer le four.
- 2 Ouvrir l'emballage et laisser décongeler la Pinsa à température ambiante quelques minutes.
- 3 Enfourner et cuire 4 à 8 minutes entre 220°C et à 300°C selon votre four.
Ajoutez 2 minutes si cuisson directement surgelée.

 **Texture croustillante et moelleuse en quelques minutes sur tout type de four !**



DONNÉES CHIFFRÉES

- 30x20 cm - 370g | Surgelé | Carton de 10 pièces
Ref. 1120PINMA3020



LA PINSA MARGHERITA PINSAMI EST UNE SOLUTION 100% PROFESSIONNELLE, RAPIDE ET SAVOUREUSE, CONÇUE POUR UN RAPPORT QUALITÉ / PRATICITÉ / RÉACTIVITÉ MAXIMUM.