

# La pinsa naturellement délicieuse



# Bases Pinsa naturelles pour professionnels



Une pâte incroyablement légère, aérée et alvéolée.



Un produit artisanal de très grande qualité



Simple et rapide à réchauffer dans tous types de fours



Des possibilités de recettes à l'infini selon vos goûts, ceux de votre clientèle...



Un produit semi fini, déjà précuit, directement prêt à l'emploi



2 gammes de produits : frais ou surgelé pour s'adapter à toutes les organisations sans aucune déperdition de qualité



**0 risque**  
Une DLC départ usine confortable : 60 jours en frais et 365 jours en surgelé



Produit authentique emblématique de la tradition romaine. Préparé à la main, chaque jour dans nos ateliers au cœur de l'Italie



Un mélange de 3 farines blé, riz, soja qui apporte croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur



Une maturation de 48 à 72h



Un produit à forte teneur en eau : 80%  
Hyper léger, hyper digestible



Un produit qui contient naturellement -25% de calories qu'une pizza traditionnelle pour toucher une cible de clientèle plus large.



Des ingrédients naturels, super premium, 100% italiens, sourcés localement :

- Le blé vient du Molino Rachello et de ses Oasis
- L'eau de source 100% locale
- L'huile d'olive extra vierge Sabina DOP renommée pour son excellence



Une chaîne d'approvisionnement 100% italienne, 100% traçable, 100% sans OGM.

# La gamme

 Disponible en frais

**DLC départ usine** 60 jours > DLC garantie à la livraison 20 jours



## Pinsa classica 230g

32 cm x 19 cm

Conditionnée en carton de 16 barquettes de 2 pièces  
Code 1120PINROF3219

 Disponible en surgelé

**DLC départ usine** 365 jours > DLC garantie à la livraison 100 jours



## Pinsa classica 230g

32 cm x 19 cm

Conditionnée en sachet de 16 pièces  
Code 1120PINROS3219

**Également disponibles**  
avec un minimum de volume

### Pinsa classica

13 x 19 cm, 36 x 19 cm et 58 x 28 cm  
en frais ou surgelé

### Pinsa ronde

Ø 29 et 32cm  
en frais



## Pinsa ronde 230 g

Ø 29 cm

Conditionnée en sachet de 16 pièces  
Code 1120PINROS29

## Pinsa ronde 260 g

Ø 32 cm


Conditionnée en sachet de 15 pièces  
Code 1120PINROS32

# Temps de cuisson



## Four statique


 280°C

 4 à 6 minutes  
selon la garniture



## Four ventilé

 220°C à 240°C

 5 à 7 minutes  
selon la garniture





# Notre kit

La Pinsa est un produit délicieux que nous vous invitons à faire découvrir et à mettre en avant avec le kit d'outils ci-dessous :

## Visibilité



**Chevalet de table R/V**  
10 x 15 cm  
Code 0380CHENP



**Affiche**  
40 x 60 cm  
Code 0380AFFNP



**Post réseaux sociaux**  
"Pinsa en vente ici"



à télécharger  
via ce QR code

## Service à table



**Mini Palette bois**  
Vernis alimentaire  
Ne va pas au lave-vaisselle  
35 x 20 x 3 cm  
Code 0320PLPN



**Papier ingraissable**  
Pour protéger votre mini palette et votre boîte des traces de graisse. Le petit plus qui donne un max de style !  
35 x 20 cm  
Code 0300PACNP



**Boîte Pinsa**  
33 x 20 x 4 cm  
Code 0100PIN3320



Modalités à voir auprès de votre conseiller commercial

# La rentabilité

Evaluation du coût HT d'une pinsa Margherita 32 x 19 cm / 230g

Prix de vente moyen HT ..... 10,15 €

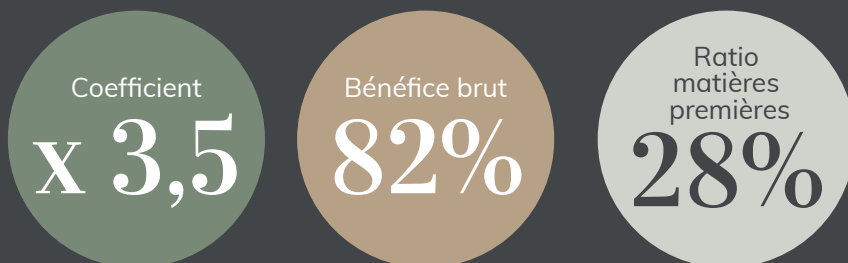
Prix de vente moyen TTC ..... 11,20 €

Coût de revient : .....  
**2,90 €**

Base Pinsa 32 x 19 cm  
 + 30g de sauce tomate  
 + 100g de Mozzarella



..... Marge brute :  
**8,30 €**



## Les caractéristiques

Code	Désignation	Emballage	Poids net unité	Durée de vie	Nb de pièces/sachet	Nb sachets/colis	Poids brut colis	Nb colis/palette
<b>° Gamme en frais</b>								
1120PINROF3219	Pinsa Fresco / 32 x 19 cm	sachet	230 g	60 j	2	16	8,32 Kg	36
<b>° Gamme en surgelé</b>								
1120PINROS3219	Pinsa Surgelati / 32 x 19 cm	sachet	230 g	365 j	16	2	7,90 Kg	36
1120PINROS29	Pinsa ronde Surgelati / Ø 29 cm	sachet	230 g	365 j	16	1	4,30 Kg	60
1120PINROS32	Pinsa ronde Surgelati / Ø 32 cm	sachet	260 g	365 j	15	1	4,41 Kg	36

Des pinsas 13 x 19cm, 36 x 19cm et 58 x 28cm en frais ou surgelé et des pinsas rondes diamètre 29 et 32cm en frais, sont aussi disponibles avec un minimum de volume.

Pour plus d'informations  
**Contactez vite votre conseiller SCAL ITALIM**  
**ou notre service télévente au 01 69 82 85 85**  
 et retrouvez-nous sur [www.scal.fr](http://www.scal.fr)