

Italienska smaker sedan 1999



FRYST PINSAMI TVÅPACK 10X(2X230G) BF 27 AUGUSTI*
SKU: 14444



Denna produkt har frysts in av oss före utgångsdatumet. För mer information, se etiketten eller fråga din säljare.

2-pack Pinsabotten.

10 x 2 x 230 g

PRODUKT BESKRIVNING

Denna produkt har frysts in av oss före utgångsdatumet. För mer information, se etiketten eller fråga din säljare.

Pinsadegen består av rismjöl, sojamjöl och 00-vetemjöl. Surdegen jäses i 72 -timmar.

För att få din Pinsa härligt krispig: Lägg på grillgallret och baka i ugn i ca 3 minuter vid 250° C.

Toppa din pinsa botten med valfria pålägg. Baka i ugn på grillgallret igen i ca 3 min.

Förpackad i en skyddande atmosfär.

FRYST.

Upptinings instruktioner: Bör upptinas i kyl för bästa resultat.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **vetemjöl**, vatten, rismjöl, **sojamjöl**, risgrynsmjöl, torkad vetesurdeg (**vetemjöl**, vatten, jäst), extra jungfruolja, salt, torr bryggerijäst, naturliga aromer. Kan innehålla spår av: **senap, lupin.**

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	995 kJ / 235 kcal
Fett	1,8 g
- varav mättade fettsyror	0,3 g
Kolhydrater	46,4 g
- varav sockerarter	1,1 g
Fibrer	1,9 g
Protein	7,3 g
Salt	1,2 g

Namnet Pinsa härstammar från det latinska verbet "PINSERE" som betyder att trycka eller stryka ut – dvs baka ut degen. Pinsadegen består av rismjöl, sojamjöl och 00-vetemjöl. Surdegen jäses i upptill 72 timmar, detta skänker den dess unika egenskaper; spänstig och luftig inuti, krispig och knaprig på ytan.

Att Pinsa innehåller mer protein och mindre kolhydrater/ kalorier än en vanlig pizzadeg, gör att den upplevs som mer lättsmält och därmed bättre för hälsan.

