

PINSA MINI 2X130G X12 RUMSTEMP.

SKU: 14370

2-pack Mini Pinsabotten. Rumstempererad

2 x 130 g x 12 ; Ø 15 x 20 cm

PRODUKT BESKRIVNING

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. Förvaras i rumstemperatur.

Ingredienser: **vetemjöl** typ ”0”, vatten, rismjöl, **sojamjöl**, risgrynsmjöl, torkad vetesurdeg (**vetemjöl**, vatten, jäst), extra jungfruolja, salt, torr bryggerijäst, naturliga aromer, konserveringsmedel: sorbinsyra. 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 innerhåller mer protein och mindre kolhydrater/ kalorier än en vanlig pizzadeg, gör att den upplevs som mer lättsmält och därmed bättre för hälsan.