

# 20 years of Italian Food Experience



## Pinsa Botten Classica - Pinsa Lab

Smaka på den senaste mattrenden från Rom!

Pinsa bakades redan i det forntida Rom för ca 2000 år sedan. Redan på kejsare Augustus tid kunde man avnjuta denna läckerhet på Roms många världshus och gästgiverier. Pinsa har nu återupptäckts och är en av Roms hetare mattrender.

Namnet Pinsa härstammar från det latinska verbet "PINSERE" som betyder att trycka eller stryka ut - dvs baka ut degen. Pinsadegen består av rismjöl, sojammjöl och 00-vetemjöl. Surdegen jäses i upp till 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.

Nu har vi nöjet att presentera Pinsa Romana hos oss på Il Molino.

Vilken blir din favorit?



### Pinsa Botten Classica 2-pack Ø 19x30 cm

ARTIKELNR: 1960

**Storlek/Volym:** 230 g x 2 x 12

**Typ:** Pinsadegen består av rismjöl, sojammjöl och 00-vetemjöl.

Surdegen jäses i 72 timmar

**Karaktär:** Spänstig och luftig inuti, krispig och knaprig på ytan.

**Servering:** Lägg på dina favoriter - Så god!

**Antal/kartong:** KYLD 230 g x 2 x 12

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	961 kJ / 230 kcal
Fett	1,7 g
- varav mättade fettsyror	0,3 g
Kolhydrater	37,0 g
- varav sockerarter	0,3 g
Fibrer	1,1 g
Protein	9,3 g
Salt	1,06 g

Ingredienser: **vetemjöl** typ "00", vatten, rismjöl, **sojammjöl**, **vetesurdeg (vetemjöl, vatten, jäst)**, extra jungfruolja, salt, torrjäst, naturliga smakämnen.

Förvaras: +4° - +8°. Bäst före: se förpackning

**ilmolino**

Manufakturatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se