

# 20 years of Italian Food Experience



## Pinsa Buns 3-pack - *Pinsa Lab*

Smaka på den senaste mattrenden från Rom! Som Buns!

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, 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.

Nu har vi nöjet att presentera Pinsa Buns hos oss på Il Molino. Fyll med dina favoriter!



### Pinsa Buns 3-pack

ARTIKELNR: 2458

**Storlek/Volym:** ca 115 g x 3 = 340 g

**Typ:** Pinsadegen består av rismjöl, sojamjöl 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:** FRYST ca 115 g x 3 x 15

Ingredienser: **vetemjöl** typ "00", vatten, rismjöl, **sojamjöl**, risgryn, jodiserat salt 1,1% (salt, kaliumjod 0,007%), extra jungfruolja, torkad vetesurdeg (**vetemjöl**, vatten, jäst), torr bryggerijäst. Kan innehålla spår av: **senap, lupin**.

Förvaras: FRYST -18°C. Bäst före: se förpackning

| NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| Energi                        | 913 kJ / 226 kcal |
| Fett                          | 1,8 g             |
| - varav mättade fettsyror     | 0,2 g             |
| Kolhydrater                   | 44,0 g            |
| - varav sockerarter           | 1,0 g             |
| Fibrer                        | 1,8 g             |
| Protein                       | 7,1 g             |
| Salt                          | 1,1 g             |

**ilmolino**

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