

Italienska smaker sedan 1999



Pinsa Botten Classica - PinsAmi

Smaka på den senaste mattrenden från Rom!

Upplev smaken av antikens Rom med vår senaste mattrend - Pinsa! En läckerhet som redan för 2000 år sedan avnjöts av kejsare Augustus på Roms finaste världshus och gästgiverier. Nu har Pinsa återupptäckts och är en av Roms hetaste mattrender.

Pinsa-degen är ett mästerverk av rismjöl, sojamjöl och vetemjöl, vilket ger den dess unika egenskaper - spänstig och luftig inuti och krispig och knaprig på ytan. Med en jästid på upp till 72 timmar är den en sann konstform som vi på Il Molino är stolta över att presentera för dig.

Men det bästa av allt är att Pinsa är mer lättsmält än vanlig pizza, med mer protein och mindre kolhydrater/kalorier. Så varför inte unna dig en läcker Pinsa Romana från oss på Il Molino?

Välj din favorit och upplev smaken av antikens Rom idag!



Pinsa Botten Classica 1-pack Ø 30x20 cm

ARTIKELNR: 13507

Storlek/Volym: 230 g x 1

Typ: Pinsadegen består av rismjöl, sojamjöl och vetemjöl. Surdegen jäses i 72 timmar. Rumstemp. hållbar 90 dagar.

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

Servering: Lägg på dina favoriter - Så god!

Antal/kartong: Rumstempererad 230 g x 1 x 10



Ingredienser: **vetemjöl**, vatten, rismjöl, **sojamjöl**, riskli, torkad surdegstart av **vete**, extra jungfruolja, salt, torkad öljäst, naturliga aromer, konserveringsmedel: sorbinsyra. Kan innehålla spår av: **senap**, **lupinbönor**.

Förvaras: rumstemperatur. Bäst före: se förpackning (hållbarhet 90 dagar från bakdag).

NÄRINGS DEKLARATION 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

molino

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