

NOUVEAU



L'ancêtre de la pizza,  
élaboré à partir de 3 farines,  
pour un maximum  
de croustillance et de légèreté :



CROUSTILLANTE ET MOELLEUSE

HYPOCALORIQUE / PÂTE À PIZZA CLASSIQUE

LÉGÈRE ET TRÈS DIGESTE

FAIT A LA MAIN EN ITALIE

PRODUIT PRÉCUIT ET SURGELÉ

FORMAT SNACKING INDIVIDUEL

**Mise en oeuvre :**

- Sans décongélation préalable, garnir la Pinsa.
- Cuire dans un four ventilé 3,30 min à 240°C.
- Servir après cuisson ou en différé en repassant une minute au four ou toaster.

**Caractéristiques :**

- Pièce de +/- 13X19cm
- Vendu par carton de 24 pièces
- Conservation : -18°C / DLUO 12 Mois

Echantillon gratuits sur simple demande.





La Pinsa est une **variante de pâte à pizza** de forme ovale, dorée, légèrement gonflée, d'une épaisseur d'environ deux centimètres. La pâte est **très riche en cavités**, c'est ce qui la rend **légère et croustillante** à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Un produit délicieux, léger et très digeste, qui contient **moins de calories** qu'une pâte à pizza classique !

## L'HISTOIRE

### LA PINSÀ ROMANA EST L'ANCÊTRE DE LA PIZZA !

Descendant des pains consommés par les premières civilisations méditerranéennes il y a plus de 3000 ans, la pinsa est une recette de la Rome Antique. Elle a été développée par les paysans qui vivaient dans la campagne du latium. Ils élaboraient de la pâte à partir d'eau, de différents types de céréales, de sel et d'herbes aromatiques, puis la moulaient en un pain ovale plat à cuire sur des charbons ardents et une pierre. La Pinsa, issue du latin pinsere « écraser, pétrir, piler dans un mortier », s'invitait traditionnellement aux tables paysannes et aux offrandes religieuses et a beaucoup servi de nourriture pour l'armée romaine...



**LA PINSÀ ROMANA EST UNE TRADITION QUI EST REVENUE À LA MODE** grâce à la recette originelle qui a été revisitée pour arriver aujourd'hui à une combinaison de farine de blé ancien, de soja et de riz.

### Un produit désormais très répandu

- Sous l'appellation « pizza blanche romaine » pour accompagner les charcuteries et les fromages au lieu du pain.
- Servie chaude, délicatement assaisonnée avec de l'huile d'olive et du sel.
- Dans les échoppes typiques, proposées comme des pizzas, avec des charcuteries, des fromages et des légumes.



## LA FABRICATION



### Un délicat mélange :

- De farine de blé,
- De farine de soja, garantissant une bonne tenue de la pâte
- De farine de riz, permettant de garder l'humidité à la cuisson.

**Ce mélange au dosage tenu secret garantie une pâte croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.**

- Mélange auquel on ajoute de l'eau froide dans des quantités beaucoup plus importante qu'une pizza traditionnelle (80% vs 55%). Cette haute teneur en eau rend la pinsa hypocalorique, hypolipidique.
- On ajoute ensuite très peu de levure sèche naturelle mais laissons reposer la pâte pendant 96h. Cette maturation lente rend la pinsa très digeste et lui confère sa légèreté si particulière.
- La pâte à Pinsa est ensuite formée et aplatie du bout des doigts par des artisans boulangers, puis enfournée et cuite quelques minutes directement sur sole.

Voici la recette pour obtenir un **produit léger, délicieux et très digeste**, qui contient moins de calories qu'une pâte à pizza classique !

The logo for SCAL is rendered in a bold, dark grey, sans-serif font. The letters are closely spaced and feature a white outline, giving them a three-dimensional appearance. The 'S' is the largest and most prominent, followed by 'C', 'A', and 'L'.

**PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA**