

# LA PINSA

GRÂCE À UNE PÂTE LÉGÈRE ET TRÈS DIGESTE COMPOSÉE D'UN MÉLANGE DE FARINES SÉLECTIONNÉES ET D'UN TEMPS DE LEVAGE LONG, LA PINSA EST CROUSTILLANTE À L'EXTÉRIEUR ET BIEN TENDRE À L'INTÉRIEUR. PARFAITE POUR TOUTES LES OCCASIONS, ELLE EST IDÉALE POUR CEUX QUI RECHERCHENT UNE ALTERNATIVE À LA PIZZA TRADITIONNELLE.

28 X 18 CM | 220G | 24 PCS

AVEC DE LA FARINE DE RIZ

DOUBLE LEVÉE

PP001 | La pinsa 28x18cm 220gr

CONF 24 PCS 

#### Four réfractaire:

Décongeler le produit à une température de 330°/350°c. Temps de cuisson 3/4 minutes, assaisonner la base avec de la tomate et de la mozzarella fraîche et sèche et placer directement sur la pierre et tourner à mi-cuisson.

#### Four électroventilé:

Décongélation à température maximale (250/280) ; vitesse du ventilateur moyenne/basse. Temps de cuisson 3/4 minutes, assaisonner la base avec de la tomate et de la mozzarella fraîche et sèche et placer directement au four sur le grill.