

Italienska smaker sedan 1999



PINSA BAR ITALIA BUN PANINO PINSALAB 15X3PACK=340G FRYST

SKU: 2458



FRYST

Pinsadegen består av rismjöl, sojamjöl och 00-vetemjöl.

Surdegen jäses i 72 -timmar.

115 g x 3 x 15

Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

FRYST

Pinsadegen består av rismjöl, sojamjöl och 00-vetemjöl.

Surdegen jäses i 72 -timmar.

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**.

NÄRINGSDEKLARATION 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

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!

30 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
artisanale - 3-pack
Storlek/Volym: ca 115 g x 3 = 340 g
Typ: Pinsadegen består av rismjöl, sojamjöl och 00-vetemjöl.
Surdegen jäses i 72 timmar
Karakter: Spänstig och luftig inuti, krispig och knaprig på ytan.
Servering: 1 ägg på dina favoriter - Så god!
Anslutnings: 100000 ca 115 g x 3 x 3

NÄRINGSDEKLARATION 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

Il Molino
Manufakturvägen 23 • 417 07 Göteborg • Tel. +46 (0) 31 21 27 77 • info@ilmolino.se • ilmolino.se