

Italienska smaker sedan 1999



PINSA PINSAMI 10 ST PER KRT 1-P 230G RUMSTEMPERERAD
SKU: 13507



Pinsa Botten Classica Ø 20x30 cm 1-p
Storlek/Volym: 230 g x 1
Antal/kartong: Rumstempererad 230 g x 1 x 10

PRODUKT BESKRIVNING
Pinsa Botten Classica Ø 20x30 cm 1-p
Storlek/Volym: 230 g x 1
Typ: Pinsadegen består av rismjöl, sojamjöl och vetemjöl. Surdegen jäses i 72 timmar. Rumstemperatur. Hållbarhet i upp till 90 dagar från produktionsdatumet.
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



Italienska smaker sedan 1999



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**.

NÄRINGSDEKLARATION 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

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!

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 30x20 cm
ARTIKELN 1207
Storlek/Vikt: 230 g x 1
Typ: Pinsadegen består av rismjöl, sojamjöl och vetemjöl.
Sundigens Pinsa 172 timmar. Rumstemp. hållbar 90 dagar.
Karakter: Skrivning och luftig inuti, knaprig och knaprig på ytan.
Serving: 1 ägg på dina favoriter - Så god!
Antal/kartong: Rumstemp. 230 g x 1 x 10

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
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

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.
Förvara: rumstemp. Bäst före: se förpackning. Hållbarhet: 90 dagar från tillagning.

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

