

# LA PINSA ROMANA

2024

Ein Produkt, das seit 20 Jahren die Welt der Pizza revolutioniert.  
Authentischer Geschmack, authentisches Genießen.



DIE ECHTE RÖMERIN AUS ROM

# L'AUTENTICA ROMANA DI ROMA

## Entdecken Sie die Einzigartigkeit der Pinsa Di Marco.

Ein kulinarisches Meisterwerk, geboren aus der Verschmelzung von Wissenschaft und traditioneller Handwerkskunst. Der bahnbrechende Pinsa-Teig, sorgfältig zusammengestellt aus einer Auswahl feinsten Mehle und einem einzigartigen Mutterteig, zeichnet sich durch einen niedrigen Fett- und Zuckergehalt aus.

Im Gegensatz zu herkömmlicher Pizza überzeugt die Pinsa Di Marco mit beeindruckenden ernährungsphysiologischen Vorteilen – dank ihres reduzierten Kaloriengehalts und einer ausgezeichneten Verdaulichkeit.

Jeder Boden durchläuft einen sorgfältigen 72-Stunden-Gärungsprozess und wird anschließend von erfahrenen Pinsaioli liebevoll von Hand geformt. Um die außergewöhnliche Frische und Qualität der Pinsa bis zu Ihrem Genussmoment zu garantieren, wird sie abschließend unter Schutzatmosphäre verpackt.

Der Pizzatechniker Corrado Di Marco, der von der Erfahrung und der großen Leidenschaft für das Backen angetrieben wurde, entwickelte 2001 die originale Pinsa Romana.

Durch die Kombination von wissenschaftlicher Forschung mit den Lehren seines Großvaters über die alten Brotback-Techniken gelang es Corrado, die Ernährungsfaktoren zu verstehen und zu verbessern, sowie ein exklusives und unvergleichliches Produkt zu schaffen, das die Welt der Pizza revolutionierte.

Die Mehlmischung, die für die Herstellung der Pinsa Romana verwendet wird, in Verbindung mit dem hohen Hydratisierungsgrad und einem völlig anderen Verarbeitungsverfahren als bei einer normalen Pizza, macht dieses Produkt einzigartig in Bezug auf Qualität und Bekömmlichkeit.

### Außen knusprig, innen weich, leicht und bekömmlich.

Der wasserreiche Teig wird mit den Fingern geformt, bis er typische Blasen bildet und eine ovale Form annimmt. Daher der Name Pinsa, abgeleitet vom lateinischen "pinsere", zu Deutsch "falten" oder "zerdrücken". Ideal zum Belegen und kreativen Genießen, bietet sie einen authentischen Geschmack, der zum Markenzeichen des "Made in Italy" geworden ist.

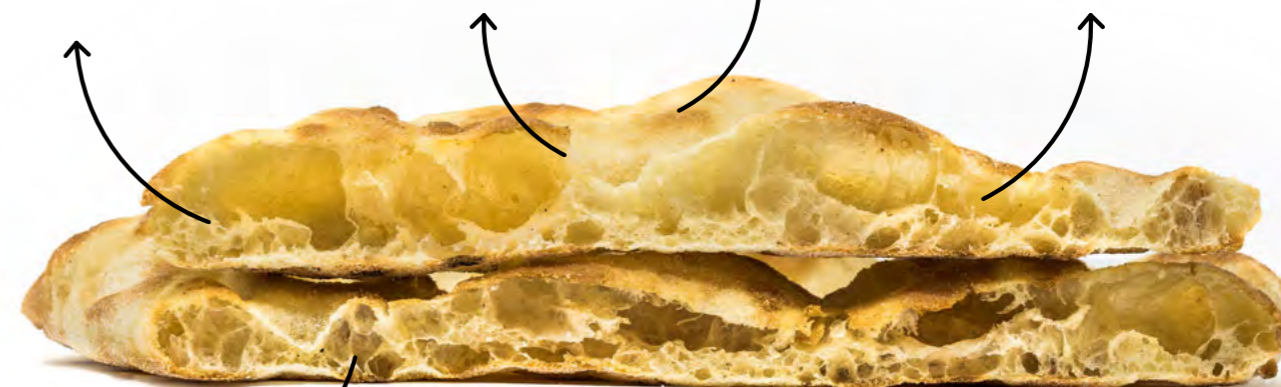


Die ideale Grundlage, um sie nach Belieben mit Ihren Lieblingszutaten zu belegen!

**72**  
Stunden  
Gärzeit

Mutterteig

Extra natives Olivenöl



Handgefertigt

ohne tierische Zusatzstoffe

3 verschiedene Mehlsorten:



Weizen



Reis



Soja

EIN VIELFÄLTIGES PRODUKT FÜR JEDE KÜCHE

# UN PRODOTTO VERSATILE PER OGNI CUCINA


## IHRE VORTEILE FÜR DIE GASTRONOMIE


Entdecken Sie die revolutionäre Pinsa Romana – eine Ergänzung für jeden Speiseplan, die Gesundheit, Komfort und Wirtschaftlichkeit geschickt miteinander kombiniert.


- 1 Ein gesundes, veganes und leicht verdauliches Produkt
- 2 Die Pinsa Romana gibt es als frische und tiefgekühlte TK Variante
- 3 In 5 Minuten bereit zum Servieren
- 4 Bietet eine hohe Gewinnmarge
- 5 Kein Fachpersonal erforderlich
- 6 Platzsparend in Lagerung und Zubereitung
- 7 Alle Zutaten sind frei von Gentechnik (GVO)
- 8 Weniger Zucker und Fette als eine herkömmliche Pizza

## EINFACHE ZUBEREITUNG

Die Einfachheit der Zubereitung macht die Pinsa Di Marco zu einem kulinarischem Highlight, das jede Küche bereichern wird.

 TK Pinsa 10 Minuten auftauen lassen oder das frische Produkte zur Hand nehmen.

 Pinsa nach Belieben belegen.

 2–3 Minuten im Ofen bei 320 °C backen.

## EIN REZEPT, VIELE FACETTEN

DIE SORTENVIELFALT DER PINSA ROMANA

**PINSA ROMANA**  
Classic



**PINSA ROMANA**  
XL



**PINSA ROMANA**  
Rund



### Pinsa Romana Sorten

Sorten	VKE	Art.-Nr.	Marke	Artikelbeschreibung
<b>PINSA ROMANA</b> Classic	24x230g	29.135.022	DI MARCO	Gekühlt
<b>PINSA ROMANA</b> Multigrain	12x230g	29.135.023	DI MARCO	Gekühlt, Vorbesteller
TK-Sorten (Artikelverfügbarkeit variiert regional)				
<b>PINSA ROMANA</b> TK	35x230g	65.002.400	DI MARCO	Tiefgekühlt
<b>PINSA ROMANA</b> TK	20x180g	65.002.401	DI MARCO	Tiefgekühlt
<b>PINSA ROMANA</b> Glutenfrei TK	10x250g	65.002.402	DI MARCO	Tiefgekühlt
<b>PINSA ROMANA</b> XL TK	20x400g	65.002.403	DI MARCO	Tiefgekühlt, Vorbesteller
<b>PINSA ROMANA</b> GN TK	10x1.000g	65.002.404	DI MARCO	Tiefgekühlt, Vorbesteller
<b>PINSA ROMANA</b> Rund Ø28 cm	10x250g	65.002.405	DI MARCO	Tiefgekühlt
<b>PINSA ROMANA</b> Rund Ø32 cm	10x250g	65.002.406	DI MARCO	Tiefgekühlt, Vorbesteller

# Rezepte

## PINSA ROMANA – SPARGEL SAISON

### ZUBEREITUNG

- 1 Pinsa mit Creme Fraiche bestreichen. Mozzarella gleichmäßig auf der Pinsa verteilen. Mit dünn geschnittenem Serrano Schinken bedecken.
- 2 Den grünen Spargel in Olivenöl so lange braten, bis er etwas Farbe annimmt. Anschließend den Spargel ebenfalls auf der Pinsa verteilen.
- 3 Pinsa bei 250°C 6 bis 7 Minuten backen und heiß servieren.



**Deutscher Spargel grün**  
Art.-Nr.: 15.282.510

**Serrano Schinken**  
Art.-Nr.: 80.012.051

**Mozarella gerieben**  
Art.-Nr.: 46.000.009

**Creme Fraiche**  
Art.-Nr.: 46.006.052

## PINSA ROMANA – VEGAN

### ZUBEREITUNG

- 1 Pinsa leicht mit Olivenöl bestreichen. Veganen Mozzarella gleichmäßig auf der Pinsa verteilen.
- 2 Halbierte Tomaten und geviertelte Oliven auf der Pinsa verteilen. Bei 250°C etwa 5 Minuten backen.
- 3 Pinsa mit gezupften Basilikumblättern garnieren und heiß servieren.



**Mozarella gerieben vegan**  
Art.-Nr.: 55.002.393

**Oliven geschwärzt und grün**  
Art.-Nr.: 26.935.070

**Basilikum**  
Art.-Nr.: 13.298.340

**Cocktailtomaten halbiert**  
Art.-Nr.: 28.139.054

# AUS DER REGION FÜR DIE REGION

ÜBER  
**30**

**REGIONALE  
LIEFERPARTNER**



MEHR ALS

**5.000**

**MITARBEITER**



**1.700**

**MODERNE  
KÜHLFAHRZEUGE**



CA.

**35.000**

**STOPPS AM TAG**

## DAS FRISCHE-NETZWERK VON CF GASTRO

**A+S Frucht GmbH & Co. KG**  
[www.as-frucht.de](http://www.as-frucht.de)

**Abels Früchte Welt GmbH**  
[www.abelsfruechtewelt.de](http://www.abelsfruechtewelt.de)

**Andreas Kupfer & Sohn GmbH**  
[www.kupfer-sohn.de](http://www.kupfer-sohn.de)

**CF Gastro Service GmbH & Co. KG**  
[www.cf-gastro.de](http://www.cf-gastro.de)

**C. v. Schoonhoven & Sohn GmbH & Co. KG**  
[www.schoonhoven-rheine.de](http://www.schoonhoven-rheine.de)

**Denschilman + Wellein GmbH**  
[www.de-we.de](http://www.de-we.de)

**Dieter Fuhrmann Obst & Gemüse  
Großhandels GmbH**  
[www.dieter-fuhrmann.de](http://www.dieter-fuhrmann.de)

**Frisch Frucht Erfurt GmbH**  
[www.frischfruchterfurt.de](http://www.frischfruchterfurt.de)

**Friweika eG**  
[www.friweika.de](http://www.friweika.de)

**Frucht Hartmann GmbH**  
[www.fruchthartmann.de](http://www.fruchthartmann.de)

**Fruchthof Northeim GmbH & Co. KG**  
[www.fruchthof-northeim.de](http://www.fruchthof-northeim.de)

**Früchte Feldbrach GmbH**  
[www.fruechte-feldbrach.de](http://www.fruechte-feldbrach.de)

**Giner Agrarprodukte e.U.**  
[www.gemuese-giner.at](http://www.gemuese-giner.at)

**Grabmayr GmbH – Obst- und  
Gemüsegroßhandel**  
[www.grabmayr.at](http://www.grabmayr.at)

**Grafetstetter GmbH**  
[www.fruechteexpress.de](http://www.fruechteexpress.de)

**Grünzeug & Mehr GmbH**  
[www.gruenzeugundmehr.at](http://www.gruenzeugundmehr.at)

**Häusler Frischeservice GmbH**  
[www.haesler-frischeservice.de](http://www.haesler-frischeservice.de)

**Henning Broscheit GmbH**  
[www.broscheit.de](http://www.broscheit.de)

**JHG GastroExpress**  
[www.gastro-express.info](http://www.gastro-express.info)

**Josef Ochs GmbH**

**Kai Brüning Obst- und  
Gemüsegroßhandel GmbH**  
[www.bruening-nortorf.de](http://www.bruening-nortorf.de)

**Köhra – Frische GmbH**  
[www.koehra.de](http://www.koehra.de)

**Lindner GmbH**  
[www.lindnerfood.de](http://www.lindnerfood.de)

**Manss GmbH Frischeservice**  
[www.manss.nrw](http://www.manss.nrw)

**Marker oHG**  
[www.unternehmen-frische.de](http://www.unternehmen-frische.de)

**Matthies & Söhne Fruchtimport GmbH**  
[www.msfrucht.de](http://www.msfrucht.de)

**Oliver Fruchthandels GmbH**  
[www.oliver-fruchthandel.de](http://www.oliver-fruchthandel.de)

**Peter Blessing GmbH**  
[www.blessingmarkt.de](http://www.blessingmarkt.de)

**Rothenburger Marktfrisch Verarbeitungs-  
u. Handelsgesellschaft mbH**  
[www.marktfrisch-rothenburg.de](http://www.marktfrisch-rothenburg.de)

**Sapros GmbH**  
[www.sapros.de](http://www.sapros.de)

**Sapros Handels- und Vertriebs GmbH**  
[www.sapros-ka.de](http://www.sapros-ka.de)

**Schwabfrucht Gastro GmbH**  
[www.schwabfrucht.de](http://www.schwabfrucht.de)

**Steinkrüger Frucht- & Frischehandel GmbH**  
[www.steinkrueger.de](http://www.steinkrueger.de)

**Töpfer GmbH**  
[www.toepfer-salate.de](http://www.toepfer-salate.de)

**Weihe GmbH**  
[www.weihe.de](http://www.weihe.de)

**Werder Frucht Gastroservice GmbH**  
[www.werder-frucht.de](http://www.werder-frucht.de)