

PINSA ROMANA

225855

225856

Lange rijstijd
en clean label

Makkelijk
te beleggen

Laag in gluten

Steenoven gebakken
voor luchtig deeg en
krokante korst



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

PINSA ROMANA

100% plantaardig flatbread, gemaakt volgens een uniek, traditioneel proces met biga en zuurdesem en enkel natuurlijke ingrediënten. Gebakken in de steenoven voor een krokant en luchtig resultaat. De Pinsa Romana is lager in calorieën, gluten, zout en vet dan een gewone pizza. Enkel opwarmen en eindelijk te beleggen met verschillende ingrediënten. Warm, koud, hartig of zoet!



PINSA ROMANA

125 g



225855

📏 125 g 📏 19 cm

📦 24x 🏠 72x 📏 18 (m)

⏱ ± 0' ⌚ ± 3-5' 🌡 240 °C

Deels voorgebakken



PINSA ROMANA

230 g



225856

📏 230 g 📏 29 cm

📦 12x 🏠 72x 📏 18 (m)

⏱ ± 0' ⌚ ± 3-5' 🌡 240 °C

Deels voorgebakken



VOEDINGSWAARDEN & INGREDIËNTEN PER 100G

Ontdek de meest recente informatie over deze producten op myfoodspot.eu via de qr-code. Of neem voor specifieke vragen contact met ons op.



Recepten

Ontdek het recept op myfoodspot.eu

BE



NL



Gratis proeven en advies?

📞 BE +32 (0)52 31 59 00
📞 NL +31 (0)416 560 088
✉ info@pastridor.com
🌐 www.pastridor.com

