

# PINSA ROMANA

225855

229418

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 eindeloos te beleggen met verschillende ingrediënten. Warm, koud, hartig of zoet!



## PINSA ROMANA

125 g



225855

📏 125 g 📏 19x14cm  
📦 24x 🏠 72x 📏 24 (m)  
🕒 ± 15' ⌚ ± 3-5' 🌡️ 220-240 °C

Deels voorgebakken



## PINSA ROMANA

240 g



229418

📏 240 g 📏 31x17 cm  
📦 18x 🏠 36x 📏 24 (m)  
🕒 15' ⌚ ± 3-5' 🌡️ 220-240 °C

Deels voorgebakken



### VOEDINGSWAARDEN & INGREDIËNTEN PER 100G

Ontdek de meest recente informatie over deze producten op [myfoodspot.eu](https://myfoodspot.eu) via de qr-code. Of neem voor specifieke vragen contact met ons op.



## Recepten

Ontdek het recept op [myfoodspot.eu](https://myfoodspot.eu)

BE



NL



### Gratis proeven en advies?

- 📞 BE +32 (0)52 31 59 00
- 📞 NL +31 (0)416 560 088
- ✉️ [info@pastridor.com](mailto:info@pastridor.com)
- 🌐 [www.pastridor.com](http://www.pastridor.com)

