

PINSA ROMANA

225855

225856

Long temps de levée
et clean label

Faible teneur
en gluten

Facile à garnir

Cuisson dans un four en
pierre pour une pâte aérée
et une croûte croustillante



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

PINSA ROMANA

Pain plat 100% végétal, fabriqué selon une recette unique et traditionnelle à base de biga et de levain et uniquement avec des ingrédients naturels. Il est cuit dans un four en pierre pour un résultat croustillant et moelleux. Le Pinsa Romana est moins calorique, moins riche en gluten, moins salé et moins gras qu'une pizza ordinaire. Il suffit de le réchauffer et il peut être garni à l'infini avec différents ingrédients. Chaud ou froid, salé ou sucré !



PINSA ROMANA

125 g



225855

📏 125 g 📏 19 cm

📦 24x 🏠 72x 📏 18 (m)

🌿 ± 0' ⌚ ± 3-5' 📏 240 °C

Partiellement précuit



PINSA ROMANA

230 g



225856

📏 230 g 📏 29 cm

📦 12x 🏠 72x 📏 18 (m)

🌿 0' ⌚ ± 3-5' 📏 240 °C

Partiellement précuit



VALEURS NUTRITIONNELLES ET INGRÉDIENTS POUR 100G

Découvrez les dernières informations sur ce produit sur myfoodspot.eu via le code QR. Ou contactez-nous pour des questions spécifiques.



Recettes

Découvrez la recette sur [Myfoodspot.eu](https://myfoodspot.eu)



Conseils et dégustation gratuits?

📞 +32 (0)52 31 59 00

✉️ info@pastridor.com

🌐 www.pastridor.com

