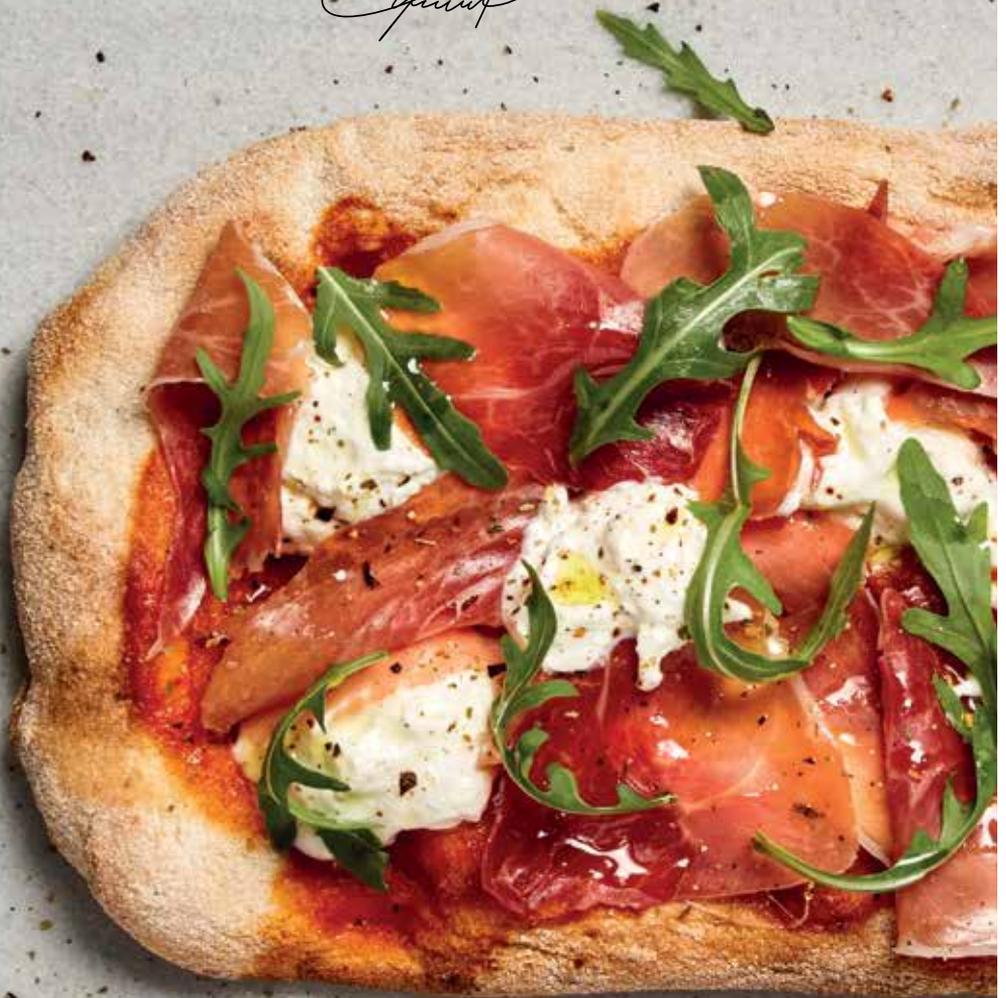


SAINT HONORÉ

by Pere Gallés

Pineau



PINSA DI NICO,
NUESTRA BASE MÁS NATURAL

¿QUÉ ES LA PINSA?

Aunque a primera vista pueda confundirse con una pizza, la Pinsa di Nico se diferencia principalmente por la formulación de su masa, elaborada íntegramente con ingredientes 100% naturales.

La pinsa se remonta a la época del imperio romano y es una evolución de la clásica focaccia de la región de Lazio, en Roma, de ahí su denominación originaria de *Pinsa Romana*.

Su forma típica es siempre ovalada, nunca redonda, y el sabor recuerda a una mezcla de pan, focaccia y pizza, pero con un punto más ligero, que sorprende al probarla.



NUESTRA PINSA, LA MÁS NATURAL

La cocción en horno de leña y su elaboración manual aportan a nuestra Pinsa di Nico una masa especial, crujiente por fuera y esponjosa por dentro, con alveolos marcados y una aroma que recuerda al pan antiguo y tradicional.

Una masa madre única

Elaborada a partir de ingredientes como la uva Loureiro, del vino Ribeiro de Emilio Rojo, además de agua de un manantial que data de 1915, le transmiten un sabor y aroma con mucha personalidad.



SABE GENIAL, SIENTA MEJOR

El uso de ingredientes 100% naturales y el proceso de elaboración artesanal consiguen un producto saludable, muy digestivo, y de características nutricionales inigualables:

Menos azúcares

Gracias a nuestro proceso de largas fermentaciones, que controlamos en todo momento.

Menos grasas

En nuestra receta tan solo utilizamos la grasa presente en el aceite de oliva virgen extra.

Menos sal

Por la selección de harinas naturales y su modo de elaboración, sin renunciar al máximo sabor.

Más proteínas

Mezclamos diferentes harinas cubriendo más aminoácidos al intervenir en el proceso dos cereales y una leguminosa.





LA BASE DE LAS MIL Y UNA FORMAS

Entre todas sus características, la Pinsa di Nico destaca por tener una gran versatilidad, son tantas las posibilidades como permita la imaginación.

Puede servirse como plato salado, focaccia o acompañante. También funciona como una tosta o base de bocadillo. Incluso como postre, añadiendo un toque dulce que contrastará con el sabor de la masa de la pinsa.

PINSA DI NICO

Harina de trigo, harina de arroz y harina de soja, masa madre, levadura, agua, sal marina y aceite de oliva virgen extra.

Base de forma ovalada, masa ligera y crujiente por fuera y esponjosa por dentro, con alveolos marcados y aroma a pan tradicional. Destaca por su aspecto artesanal, ingrediente naturales y su proceso de elaboración.



PINSA DI NICO

Ref.: 67795

 (unidades)	 (gramos)	 8x9	 (minutos)	 (grados)	 (minutos)	 (cm)
15	267	8x9	-	250	5	28x18

SAINT HONORÉ

by Pere Gallés

A stylized, handwritten signature in black ink, likely reading 'Pere Gallés', positioned below the text 'by Pere Gallés'.