



NENNT MICH **NICHT**

PIZZA!



PINSA ROMANA

WENN **TRADITION**
AUF **INNOVATION** TRIFFT!

SAPROS.

WENN'S WERDEN SOLL

WOW

EIN PRODUKT, DAS SEIT **20 JAHREN** DIE WELT DER PIZZA **REVOLUTIONIERT**

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.



DI MARCO

TASTE DIFFERENT





DIE **PINSA ROMANA** – EIN EINZIGARTIGES **GESCHMACKSERLEBNIS!**

Hergestellt aus einer Mischung von Weizenmehl, Reismehl und Sojamehl, zeichnet sich dieser Teig durch Leichtigkeit und Luftigkeit aus.



Die 72-stündige Fermentation verleiht ihm einen einzigartigen, leicht säuerlichen Geschmack.

Die Pinsa ist nicht nur leicht verdaulich, sondern auch eine verlockende Option für Menschen mit Glutenunverträglichkeit.

Entdecken Sie eine neue Dimension des Genusses!



**HAND-
GEFERTIGT**



**MUTTER-
TEIG**



extra
NATIVES
OLIVENÖL



72h
GÄRZEIT



ohne
TIERISCHE
ZUSATZSTOFFE



3
VERSCHIEDENE
MEHLSORTEN

Ob als **Hauptspeise**, **Brotersatz** oder als **Dessert** die Pinsa ist einfach immer eine gute Wahl!

Auf tausend Arten, in tausend Geschmacksrichtungen aber in rund **5 Min. fertig**.



IN VIER SCHRITTEN ZUR PERFEKT BELEGTEN PINSA

PINSA
AUSWÄHLEN

NACH
WUNSCH
BELEGEN

KURZ IM OFEN
BACKEN UND
SERVIEREN

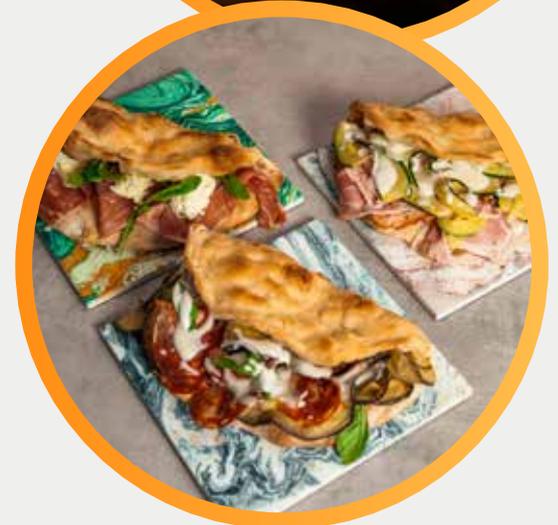

GENIESSSEN

ZUBEREITUNG:

BACKEN bei mind. 250 °Celsius

Beim Belegen der Pinsa sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Ob vor oder nach dem Backen belegt, ob **warm** oder **kalt**, die Pinsa ist **immer ein Genuss!**

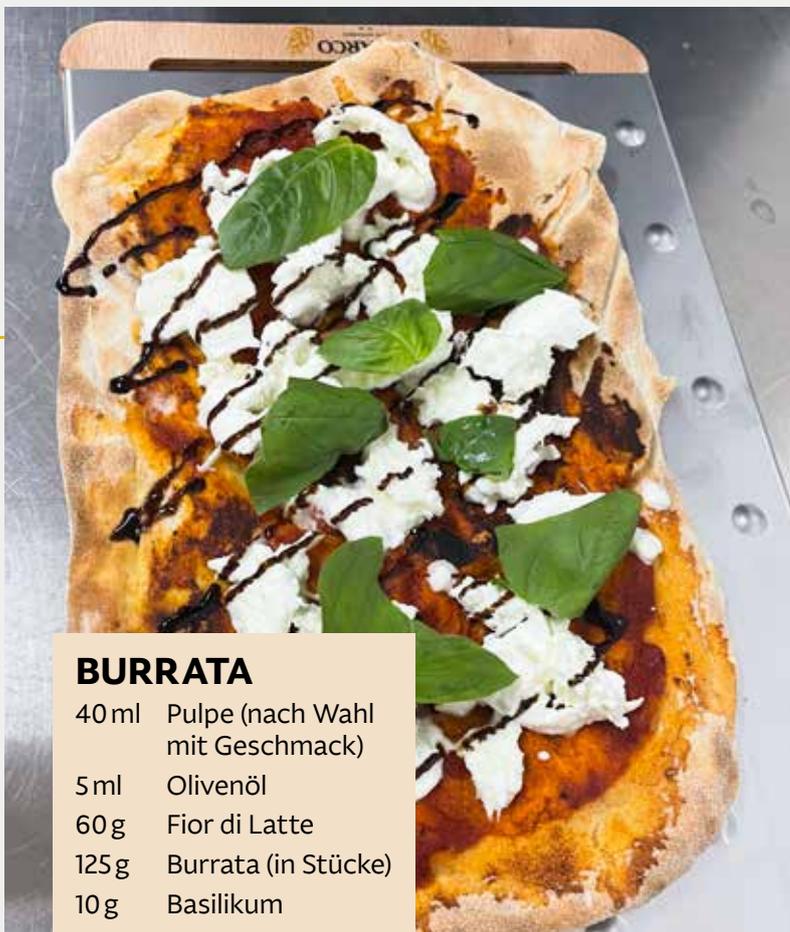
Egal ob mit Gemüse, Fisch oder Wurstspezialitäten belegt – wählen Sie aus unserem breitem Sortiment Ihren idealen Belag aus – unser Verkaufsteam berät Sie gerne!



VORTEILE

FÜR DIE **GASTRONOMIE**

- Ein gesundes, veganes und leicht verdauliches Produkt
- Die Pinsa Romana gibt es als frische und tiefgekühle Variante
- In 5 Minuten bereit zum Servieren
- Bietet eine hohe Gewinnmarge
- Kein Fachpersonal erforderlich
- Platzsparend in Lagerung und Zubereitung
- Alle Zutaten sind frei von Gentechnik (GVO)
- Weniger Kohlenhydrate als eine herkömmliche Pizza



BURRATA

- 40 ml Pulpe (nach Wahl mit Geschmack)
- 5 ml Olivenöl
- 60 g Fior di Latte
- 125 g Burrata (in Stücke)
- 10 g Basilikum



PROSCIUTTO

- 40 ml Pulpe (nach Wahl mit Geschmack)
- 5 ml Olivenöl
- 60 g Fior di Latte
- 75 g Prosciutto
- 10 g Rucola
- 30 g Parmesan (gehobelt)

HUNGER BEKOMMEN?

IDEEN FÜR DEN
PERFEKTEN BELAG.



LACHS

- 125 ml Schmand
- 5 ml Olivenöl
- 60 g Fior di Latte
- 60 g Räucherlachs
- 20 g Rucola



VEGGIE

- 40 ml Pulpe (nach Wahl mit Geschmack)
- 5 ml Olivenöl
- 60 g Fior di Latte
- 120 g gegrilltes Gemüse
- 10 g Rucola
- 30 g Parmesan (gehobelt)



PASSENDE BELÄGE FÜR IHRE
PINSA-KREATIONEN –
UNSER SORTIMENT LÄSST
KEINE WÜNSCHE OFFEN.



**AM BESTEN
GLEICH MIT-
BESTELLEN!**



ENTDECKE GRENZENLOSE VIELFALT – EGAL OB TK, FRISCH, RUND, OVAL ODER XL BEI UNS WERDEN SIE IMMER FÜNDIG!

Beschreibung Artikel	Produkt- maße (cm)	Netto- gewicht Stk. (g)	Stk. im Karton	Netto- gewicht Karton (kg)	Verpackungsmaße			Palettenplan			EAN-Code
					Länge (mm)	Breite (mm)	Höhe (mm)	Karton × Ebene	Karton × Höhe	Karton × Palette	
PINSA ROMANA	19 × 30	230	16	3,68	750	240	220	5	8	40	8058640070374
PINSA ROMANA 3 Stk. pro Pack	19 × 30	690	3	2,07	750	240	220	5	8	40	8058640070510
PINSA ROMANA MULTICEREALI	19 × 30	230	16	3,68	750	240	220	5	8	40	8058640070657
PINSA ROMANA AMBIENTE	19 × 30	230	16	3,68	750	240	220	5	8	40	8058640070831
PINSA ROMANA CLASSIC TK	19 × 30	230	35	8,05	600	400	300	4	6	24	8058610070022
PINSA ROMANA TONDA (RUND) TK	32 (d)	250	20	5,4	800	400	270	3	7	21	8058640070220
PINSA ROMANA XL 60 TK	19 × 60	375	20	7,5	800	400	270	3	7	21	8058640070138
PINSA ROMANA XL P60 TK	30 × 60	800	10	8	800	400	300	4	6	24	8058640070176
PINSA ROMANA XL TGL 60 TK	40 × 60	1000	10	10	800	400	300	4	6	24	8058640070107
PINSA ROMANA GLUTENFREI	19 × 30	250	10	2,5	360	210	210	5	16	80	8052862040023

Sorgen Sie dafür, dass Ihr Genussmoment perfekt wird –
gleich Pinsa Kartons mitbestellen!

3931 Pinsa Romana Expert Mehl 25kg

3947 Pinsa Box 36x23x4 50 Stück



Beratung gewünscht?

Wir erstellen Ihnen gerne ihr individuelles Pinsa Genuss Paket.

Sprechen Sie uns an und profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung.

07062 9269 0 • sapros@sapros.de



**Sapros küchenfertige
Salate und Gemüse GmbH**

Bustadt 37 · 74360 Ilsfeld

☎ 07062 92 69 0

📠 07062 92 69 40

✉ sapros@sapros.de



www.sapros.de



Sapros GmbH



Sapros_gmbh