



# PinsaPiù

Più leggera

Più croccante

Più digeribile

## Con lievito madre e biga

Realizzata con un mix di farine di frumento tipo "0" farina di riso, di soia, lievito madre e Biga, con un'alta percentuale di acqua (idratazione all'80%). Questa differenza di impasto si riflette anche nella consistenza, con la pinsa che risulta morbida e leggera al centro, con bordi friabili e croccanti.

Altra caratteristica della pinsa è la sua eccezionale digeribilità, ottenuta grazie a una lunga lievitazione e all'alta idratazione dell'impasto.



## Lievitazione 48 ore

Prodotto finale sarà più leggero e altamente digeribile

## Con germe di grano

Ha **proprietà antiossidanti**, grazie alla presenza di omega-3 e omega-6 che proteggono dai **radicali liberi** e da altri microrganismi, che sono la causa principale di malattie gravi. Ciò permette quindi di **rafforzare anche il sistema immunitario**.



### INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, farina di riso, farina di soia, pasta acida di **frumento** essiccata, germe di grano, olio extravergine di oliva, sale, lievito essiccato, conservante: acido sorbico, propionato di calcio – confezionato in atmosfera modificata

### SCHEDA TECNICA

Nome prodotto: <b>PinsaPiù</b>	Cod. prodotto: <b>007</b>	Codice Ean: <b>8033224479837</b>	Iva: <b>10%</b>	Shelf-life: <b>60gg</b>
Peso conf. (g): <b>240</b>	Pezzi per conf.: <b>1</b>	Dimens. prodotto (cm): <b>L 20 x H 2 x P 32</b>	Dimens. Confezione (cm): <b>L 22 x H 2 x P 35</b>	
<b>DATI CARTONE</b>	Peso lordo CT (kg): <b>2,800</b>	Quantità per CT: <b>10</b>	Dimens. CT (cm): <b>L 22,5 x H 26 x P 38</b>	
<b>PALLET</b>	CT per strato: <b>10</b>	Strati per pallet: <b>6</b>	CT per pallet: <b>60</b>	Altezza pallet (cm): <b>168</b>