

Pinsa Romana

Una base prodotta con un mix di farine di **grani antichi** e **lievito madre**.
Un prodotto cotto sul forno a pietra, con una lievitazione lunga.

Indicazioni di cottura

Forno a pietra refrattaria: scongelare a temperatura ambiente per 20 min. circa e nel frattempo portare a temperatura il forno a 330°/350°C. Condire con pomodoro ed infornare direttamente sulla pietra e cuocere per 2/3 min.
Forno termo ventilato: scongelare a temperatura ambiente per 20 min. e nel frattempo portare alla massima temperatura il forno e cuocere sopra la griglia.
Le cotture variano a seconda del tipo di forno che viene utilizzato.
Il prodotto è cotto quando presenta un colore dorato.
Condire la Pinsa con la mozzarella e re-infornare per altri 1-2 minuti.
A piacimento versare un filo d'olio extravergine di oliva dopo la cottura.
Oppure condirla con cubetti di pomodoro e rucola, o salumi, o altro a piacimento.

specifiche tecniche

Tempo di cottura 20 min

Temperatura 200 °C

Shelf Life 12 mesi

Francone S.r.l.
Regione Madonna 12,
14058 Monastero Bormida (AT)

Tel. +39 0144.88072
Fax +39 0144.88412
info@gruppofrancone.com

C.F. e P.IVA 01318370051
Registro Imprese di Asti
R.E.A. 105787

18x28 cm

Dimensioni indicative (cm)	18x28
Dimensioni imballo (cm)	60x30x20
Peso imballo (kg)	5,28
Pezzi per cartone	24
Cartoni per pallet	48

18x38 cm

Dimensioni indicative (cm)	18x38
Dimensioni imballo (cm)	40x30x20
Peso imballo (kg)	3,6
Pezzi per cartone	12
Cartoni per pallet	72

18x58 cm

Dimensioni indicative (cm)	18x58
Dimensioni imballo (cm)	60x30x20
Peso imballo (kg)	5,40
Pezzi per cartone	12
Cartoni per pallet	48

Francone S.r.l.
Regione Madonna 12,
14058 Monastero Bormida (AT)

Tel. +39 0144.88072
Fax +39 0144.88412
info@gruppofrancone.com

C.F. e P.IVA 01318370051
Registro Imprese di Asti
R.E.A. 105787