

Pinse Romana	
Margherita	16
Salame	20
Salame Piccante	22
Salame + Prosciutto	24
Prosciutto + Funghi	24
Vegetaria	22
Tonno + Cipolla	20
Napoli Sardellen + Kapern	19
Parma + Rucola	25

Unser Pinsa Romana Teig wird nach dem traditionellen Herstellungsverfahren, ganz wie zu seinen römischen Ursprungszeiten produziert.

Die schonend-lange und natürliche Sauerteiggärung, liebevolle Handarbeit und die ausschliesslich natürlichen, magenschonenden Zutaten verleihen unserem Pinsa Teig seinen unverwechselbaren Geschmack, und seine besonders magenfreundlichen, leichten Eigenschaften.

Die fein abgestimmte Mischung aus original italienischem "0"-Weizen-, Soja- und Reismehl, verschiedenen Kräutern, Salz und Wasser, zusammen mit dem aufwendigen, fast 72-stündigen Gärprozess und der ausschließlich händischen Bearbeitung der Teigkugeln und Fladen, lassen einen Teig entstehen, der nach dem Backen seine typisch locker-fluffige und aussen knusprig-krosse Konsistenz erhält, und zudem leicht verdaulich, fettarm und proteinreich ist.