



La nostra Pinsa viene fatta lievitare fino a 72 ore, dopodichè per esaltare la croccantezza e la friabilità viene cotta per due volte, la prima senza condimenti e la seconda al gusto del cliente.

Il termine Pinsa proviene dal latino “pinsere” che significa stendere, allungare; la ovale della Pinsa Romana viene riproposta dall’antica Roma dove la pasta viene allungata assumendo questa caratteristica forma.

La Pinsa Romana nasce a Roma nel 2001 ed è composta da un mix di: farina di frumento, farina di soia, farina di riso e pasta madre essicata, tutto rigorosamente NO OGM.

Questo mix permette di realizzare un impasto ad alta idratazione e raggiungere lunghe lievitazioni (da 24 a 72 ore) risultando estremamente digeribile e con ridotte quantità di grassi.

La Pinsa Romana, realizzata come da protocollo, si presenta con un accurato rapporto croccantezza/morbidezza tra l’esterno e l’interno della pasta rilasciando un sapore di pane antico gustoso e inconfondibile.

Una semplice margherita realizzata con un impasto di pizza classica ha un quantitativo di 230 Kcal per 100 gr. La pinsa Romana a differenza può contare su apporti calorici decisamente inferiori nonostante l’utilizzo di ingredienti più ricercati.