

LE BASI HORECA

Pinsa Romana Classica

Con farina di frumento tenero tipo "0", acqua, farina di riso, farina di soia, pasta acida di frumento essiccata, olio extra vergine di oliva, sale e lievito, si può conservare fino a 18 mesi a una temperatura di -18°. Si scongela in 10 minuti, con tempi di cottura di 4-5 minuti (forno statico a 300°) o di 7-8 minuti (forno ventilato a 250°). Questo formato è l'ideale per la ristorazione al piatto.

Pinsa Romana al Taglio

Con farina di frumento tenero tipo "0", acqua, farina di riso, farina di soia, pasta acida di frumento essiccata, olio EVO, sale e lievito, si può conservare fino a 18 mesi a una temperatura di -18°. Si scongela in 10 minuti, con tempi di cottura di 4-5 minuti (forno statico a 300°) o di 7-8 minuti (forno ventilato a 250°). Ideale per street food.

Pinsa Street Food

Sorriso

Per realizzare il Sorriso l'impasto della Pinsa viene lavorato a mano al fine di ottenere la caratteristica forma a conchiglia che valorizza ogni farcitura. Preparazione: condire a piacere dopo avere scongelato il prodotto (3-4 minuti a temperatura ambiente). Cuoce in 4-5 minuti in forno statico a 300° o in 7-8 minuti in forno ventilato a 250°. Ideale come street food.

Puccia

La Puccia è un pane della tradizione salentina (Puglia). Gonfio e senza mollica è perfetto da farcire. Realizzato con l'impasto della Pinsa, è leggero e digeribile grazie al mix di farine e alla lunga lievitazione. Viene steso a mano e "abbattuto". Si conserva a -18° fino a 18 mesi. Scongela 3 o 4 minuti a temperatura ambiente e condire. Cuoce in 4-5 minuti in forno statico a 300° o 7-8 minuti in forno ventilato a 250°. Ideale come street food.

Pinsa Senza Glutine

La linea di basi senza glutine - e senza lattosio - è nata dalla volontà di far conoscere la bontà della pinsa a tutti, inclusi chi soffre di celiachia e coloro che hanno sviluppato intolleranza al glutine o al lattosio. Questa linea di basi precotte e surgelate è prodotta in uno stabilimento dedicato dalla "Romana Gluten Free", un'azienda partecipata Di Marco. Le basi sono realizzate con ingredienti ricercati come le proteine di pisello, la farina di quinoa, la pasta acida di riso e una parte di fibra vegetale (barbabietola e psyllium). Si conserva fino a 18 mesi a -18°. Si scongela in 10 minuti, con tempi di cottura di 4-5 minuti (forno statico a 300°) o di 7-8 minuti (forno ventilato a 250°). È ideale per la ristorazione al piatto.

Di Marco Japan K.K. – Frozen Pinsa Di Marco Bases for Horeca Industry
 ディマルコ ジャパン株式会社・Pinsa Di Marco 業務用の冷凍生地

Code コード	Description 商品名	Unit weight (g) 生地重量 (g)	Size (cm) サイズ (cm)	Units per box ケース 生地入数	Box size (cm) ケースサイズ (cm)	Boxes per layer 1段 ケース数	Layers per pallet 段数	Boxes per pallet パレット ケース数	Units per pallet パレット 生地入数	Units per 40' refer container 40'リーファーコ ンテナ生地入数	Shelf-life 製造後賞味 期限	Product photo 商品写真	Box photo ケース写真
DI MARCO FROZEN PAR-BAKED PINSA ROMANA BASES FOR FOOD SERVICE・ディマルコ ピンサ・ロマーナ 一次焼成済み生地 (業務用)													
BASE PM100	Pinsa Base ・ ピンサ生地 100g	100	13x19	45	430x350x230	6	8	48	2 160	49 680	18 months		
BASE PM	Pinsa Base ・ ピンサ生地 130g	130	19x21	50	595x395x300	4	6	24	1 200	27 600	18 months		
BASE PC180	Pinsa Base ・ ピンサ生地 180g	180	18x25	20	430x350x230	6	8	48	960	22 080	18 months		
BASE PC slim	Pinsa Base Slim Type ・ ピンサ生地 スリムタイプ 230g (mini box ミニケース)	230	18x32	20	430x350x230	6	8	48	960	22 080	18 months		
BASE XXL60	Pinsa Base ・ ピンサ生地 600g	600	25x60	16	795x395x300	3	7	21	336	7 728	18 months		
SOR 120	Sorriso ・ ソリージ 120g (sandwich type サンドイッチタイプ)	120	na	35	430x350x230	6	8	48	1 680	38 640	18 months		
PU 100	Puccia ・ プッチャ 100g (burger type バーガータイプ)	100	na	35	430x350x230	6	8	48	1 680	38 640	18 months		
GFPC	Gluten Free Pinsa Base ・ グルテンフリー ピンサ生地 250g	250	19x30	10	365x240x215	10	8	80	800	18 400	18 months		