

JETZT NEU!

FOCACCIA, PIZZA ALLA PALA, PINSA (PIZZA ROMANA)

Die *neuen* Teigböden
zum selber Belegen
mit frischen Zutaten.



- Teigböden von **höchster Qualität** für den **professionellen Gebrauch**
- **30 Stunden natürlich schonende Reifegärung**
- Dadurch werden Stärken und Proteine vollständig umgewandelt.
- Kein Gefühl des Aufblähens und der Schwere im Magen
- Diese Art der Zubereitung **verbessert das Aroma**, den Geruch und den Geschmack.
- **Optimale Frische in der Verkaufstheke** auch nach mehreren Stunden Standzeit
- **Handgefertigt**, im Steinofen **vorgebacken bei 400°C**, anschließend tiefgekühlt

Die ganze Vielfalt der Pizza!



Nr. 1
Die beim Pizzaboden

BIETEN SIE IHREN GÄSTEN

**DEN URSPRÜNGLICHEN
GESCHMACK ITALIENS**



Focaccia

Focaccia ist ein ligurisches Fladenbrot aus Hefeteig, das vor dem Backen mit Olivenöl, Salz und eventuell Kräutern und weiteren Zutaten belegt wird. Die Ursprünge der Focaccia gehen ins Altertum zurück. Die Römer nannten sie panis focacius „in der Herdasche gebackenes Brot“. Mitunter

wird sie als ein Vorläufer der Pizza angesehen. Focaccia gilt als ligurische Spezialität insbesondere der Metropolitanstadt Genua.

Pizza alla Pala (Romana)

Pizza alla Pala stammt aus der Provinz Latium rund um Rom. Dieses per Hand langgezogene ovale Fladenbrot wird auf einer hölzernen Schaufel oder „Pala oder Paddel“ serviert. Der Teig wird schonend natürlich lange gegart und mit Quellwasser eingeweicht. Nach dem Backen wird die Pizza aus dem Ofen auf eine hölzerne Schaufel geschoben, nach Belieben mit frischen Zutaten belegt und serviert.



Pizza alla Pala ist wesentlich dünner im Vergleich zur Focaccia.

Pizza Pinsa Romana

Pinsa ist ein ovaler Teigfladen, der seinen Ursprung im antiken Rom hat. Es werden Weizen- und Reismehl, Sauerteig und Soja verwendet. Dabei soll Soja für die Festigkeit, das Reismehl für die Leichtigkeit und der Sauerteig für Bekömmlichkeit und Lockerheit sorgen. Pinsa gilt als besonders bekömmlich, da der Sauerteig sehr lange natürlich und schonend gegart wird. Das macht ihn ungemein leicht zu verdauen, da im Magen keine Gärungsprozesse mehr stattfinden.



Auch in BIO
mit Zweikorn
und Leinsamen

Produktbeschreibung

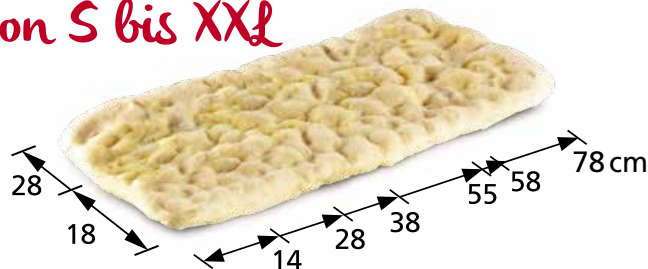
Artikelnummer	Focaccia			Pizza alla Pala (Romana)				Pizza Pinsa Romana		
	F55	F40	F14	B80	B60	B40	B30	PR60	PR40	PR30
Größe	28 x 55 cm	28 x 38 cm	28 x 14 cm	28 x 78 cm	28 x 58 cm	28 x 38 cm	28 x 28 cm	18 x 58 cm	18 x 38 cm	18 x 28 cm
Stückgewicht	1.200 g	800 g	280 g	1.000 g	700 g	500 g	350 g	450 g	300 g	220 g
Stück pro Karton	12	5	24	10	10	10	20	15	15	30
Karton pro Palette	24	72	48	36	48	72	48	24	72	48



IHRE VORTEILE!

- Spart Lohnkosten...
- Immer gleichbleibende Qualität
- Profitable und einfache Kalkulation
- Immer verfügbar
- Einfaches Controlling...
- Bekömmlich und leicht verdaulich, magenfreundlich
- Fettarm, vegan
- Fluffig, leicht und locker
- Knusprig kross im Biss
- Lange Standzeit in der Vitrine
- 12 Monate Mindesthaltbarkeit

von S bis XXL



Der Teig enthält keine tierischen Fette, sondern nur Sonnenblumenöl, da es fettfrei ist und das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen verringert.

Geeignet für vegetarische und vegane Ernährung.

0% Prozent tierische Fette

0% Prozent chemische Zusätze

0% Prozent Konservierungsstoffe



Die **Nr. 1**
beim Pizzaboden

IDEAS FOR PIZZA GmbH

Rodlatalstraße 12/2
A-4201 Gramastetten
T +43.7239.70119
F +43.7239.81984
office@ideas4pizza.com

www.ideas4pizza.com

Repräsentanz Deutschland

Rainer LEHMANN
Schlehenweg 25, D-89601 Schelklingen
Tel. +49.7394.9338 000
Fax +49.7394.9338 005
M. +49.151.5900 1287
lehmann@ideas4pizza.com