

..... neu im Angebot

PINSA



Die **PINSA** – Bekömmlich und voller Geschmack

PINSA Ist das nicht sowas wie eine Pizza? Diese Frage ist schnell beantwortet: Ja – nur völlig anders, verträglicher, knuspriger und voller Geschmack. Woran das liegt? Die Beschaffenheit und die lange Gehzeit des Teiges macht die **PINSA** für viele Menschen sehr viel bekömmlicher als eine Pizza. Über viele Jahrhunderte hat sich die **PINSA** zu einer ganz besonderen Spezialität entwickelt, leicht, bekömmlich, außen knusprig und innen weich.

Vielfalt von Mehl und Zutaten

Gleich zwei Besonderheiten machen die **PINSA** zu etwas ganz Besonderem – und grenzen sie von der Pizza ab. Das größte Geheimnis der **PINSA**: Sie ist anspruchsvoll, gibt sich im Gegensatz zur Pizza nicht nur mit einer einzigen Mehlsorte zufrieden. Vier sorgfältig ausgewählte Mehle kommen in den Teig. Sie sorgen für den unverwechselbaren Geschmack und gleichzeitig für die außergewöhnliche Bekömmlichkeit. Verwendet werden dabei vor allem weniger Weizenmehle. Das führt zur Reduktion von Kohlenhydraten und sorgt dafür, dass die **PINSA** deutlich weniger Kalorien beinhaltet. Von Natur aus enthält Sojamehl die Vitamine A, B und C und auch die Mineralstoffe Kalzium, Phosphor, Eisen, Kalium und Magnesium. Soja und Reismehl sind frei von Gluten und damit besonders leicht. Der gute, lockere Weizensauerteig ist verantwortlich für die legendäre Bekömmlichkeit dieser jahrhundertealten Spezialität. Die Kombination all dieser Faktoren, aus Reis-, Soja- und Weizenmehl macht die **PINSA** außen knusprig und innen schön weich.

