

TRENDS, REZEPTE & TIPPS FÜR DIE FACHLEUTE AUS DER GASTRONOMIE

PINSA

• *Lovers* •

EINE KULINARISCHE REISE MITTEN DURCH ITALIEN!



BRIDOR

Die PINSÄ in 3 Worten



Einszigartig

Die Pinsa ist eine italienische Brotsorte, die sich durch ihren außen leichten, knusprigen und innen weichen Teig auszeichnet, der aus einer Mischung aus verschiedenen Mehlen zubereitet wird, darunter auch Weizen-, Reis- und Sojamehl.

Sie wird oft als ein Mix aus Pizza und Focaccia beschrieben, hat aber ihre ganz eigene geschmackliche Identität.

Ihr Name, der sich vom italienischen Wort „pinsere“ für „strecken, auswalzen“ ableitet, legt die Betonung darauf, dass der Teigführung besondere Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Vielseitig

Die Vielseitigkeit der Pinsa kommt durch ihre Fähigkeit zum Ausdruck, mit den unterschiedlichsten Belägen und Beilagen zu harmonieren, weshalb sie sich auch für viele verschiedene Vertriebswege eignet.



IM RESTAURANT

Die Pinsa wird in spezialisierten oder in Restaurants mit gemischtem Angebot serviert und bietet allen, die sich das wünschen, ein ganz neues gastronomisches Erlebnis.



EINZELHANDEL

Für Feinschmecker und Schlemmer sind die Pinsas für die Zubereitung zuhause eine attraktive Variante. Das bietet allen Hobbyköchen die Möglichkeit, zuhause ihre eigene Pinsa zu kreieren und für ein interaktives kulinarisches Erlebnis den Komfort des eigenen Heims und die ganz eigene Vorstellung von einer köstlichen Pinsa zu vereinen.



ZUM MITNEHMEN

Ein sehr praktisches Produkt, das sich heute im Angebot von Speisen für unterwegs wiederfindet.

Trendig



INTERNATIONALE BELIEBTHEIT

Küchenchefs aus der ganzen Welt kreieren mit der Pinsa einzigartige Gerichte. Restaurants in Europa, Amerika und Asien haben die Pinsa in ihr Menü aufgenommen und tragen zu ihrer weltweiten Bekanntheit und Beliebtheit bei.



EINE ANTWORT AUF DIE TRENDS AUF DEM LEBENSMITTELMARKT

Ein Produkt, das die Erwartungen der Verbraucher erfüllt, die sich Neuheiten wünschen, die für die verschiedenen Küchenkulturen aus aller Welt stehen.



STARKER ANKLANG IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN

Das Interesse für diesen Suchbegriff ist weltweit angestiegen: +25 % in einem Jahr auf Google Trends.

• Die • PINS von Bridor

Know-How

Ein legendäres italienisches Rezept aus Weizen- und Reismehl und extra nativem Olivenöl.

Durch den fermentierten Teig, den sogenannten Biga-Teig (ein Vorteig, der in der italienischen Bäckerei traditionell verwendet wird), hat die Backware eine lange Haltbarkeit und einen subtilen und milden Geschmack.

Die richtige Zubereitung

Die 48-stündige Gärzeit während der Zubereitung dieser Pinsa sorgt dafür, dass sich komplexe Geschmacksnoten und eine leichte und knusprige Textur entwickeln können.

Durch den hohen Feuchtigkeitsgehalt des Teigs (78 %) entsteht eine weiche und luftige Textur für ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis.

Im Steinofen gebacken für eine schöne knusprige Kruste.

Praktisch

Diese Produktreihe ist in zwei Formaten erhältlich: eine individuelle Pinsa für eine Person und eine großformatige Pinsa zum Teilen, so dass Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen können.



43248 Pinsa 205g

Produktdatenblatt
ansehen >



43244 Pinsa 450g

Produktdatenblatt
ansehen >

PINSA alle pere e gorgonzola

ZUBEREITUNG

- Die Gorgonzola-Stückchen gleichmäßig auf dem Teig verteilen und dabei die gesamte Fläche bedecken.
- Die Williams-Birnenscheiben und die roten Zwiebelstückchen auf dem Käse verteilen.
- Die Pinsa für 10 Min. bei 200 °C in den Ofen geben, bis der Käse geschmolzen und die Kruste schön goldbraun ist.
- Für ein süßes und pikantes Geschmackserlebnis frischen Rucolasalat und Rosinen auf den Belag geben.
- Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und mit ein paar Tropfen Olivenöl die Aromen unterstreichen.

ZUTATEN 4 PERSONEN

- Gorgonzola
- Williams Birne
- Rote Zwiebel
- Rucola
- Rosinen
- Salz und Pfeffer
- Extra natives Olivenöl

PINSA ortaggi del sole

ZUBEREITUNG

- Die zerkleinerten Tomaten großzügig auf der Pinsa verteilen.
- Eine Handvoll Rucolablätter darauf verteilen.
- Für ein harmonisches Geschmackserlebnis die konfierten Paprika in feine Scheibchen schneiden.
- Anschließend die Artischocken und die Paprikascheibchen auf der Pinsa verteilen, dann für eine cremige Schicht den Taleggio-Käse darauf geben.
- Die Oliven in Scheiben schneiden und auf der Pinsa anrichten.
- Die Pinsa großzügig mit extra nativem Olivenöl beträufeln, um den Geschmack noch zu betonen.
- Die Pinsa für 10 Min. bei 200 °C in den Ofen geben, bis der Käse geschmolzen und die Kruste schön goldbraun ist.
- Nach dem Backen die Pinsa mit frischen Rucolablättern garnieren.

ZUTATEN 4 PERSONEN

- Zerkleinerte Tomaten
- Konfierte Paprikaschoten, Tomaten und Artischocken
- Rucola
- Taggiasca Oliven
- Taleggio Käse
- Olivenöl
- Salz
- Piment d'Espelette



**ENTDECKEN SIE
+ REZEPTE
IN PRODUKTFÜHRER**

commercialfrance@groupeleduff.com
exportsales@groupeleduff.com
www.bridor.com