Di Marco Corrado, tradizione al servizio dell'evoluzione

taglio-1-42056541

Di Marco Corrado srl produce farine speciali e basi artigianali per la pizza con l’obiettivo sempre primario di garantire un prodotto gustoso leggero e digeribile. Ormai nota in tutto il mondo per l’invenzione di un prodotto che ha migliorato i risultati e l’operatività di tante attività nel food, la Pinsa Romana. Il prodotto che sta rivoluzionando il mondo della pizza nacque nel 2001 da un’idea di Corrado Di Marco, creare un mix di farine innovativo per ottenere un prodotto unico e diverso dalla pizza tradizionale in grado di differenziarsi e fidelizzare il consumatore.

Il segreto? Il mix esclusivo creato da Corrado la cui ricetta a base di farine di frumento, riso, soia e pasta madre da’ vita a un prodotto leggero, fragrante e con un gusto unico di pane antico. Dopo anni di ricerca e sperimentazione viene lanciata sul mercato la prima base artigianale, precotta e surgelata di Pinsa Romana Le nostre basi precotte sono realizzate interamente a mano seguendo un processo di lavorazione totalmente artigianale. Dopo una lenta lievitazione naturale di 72 ore i nostri pinsaioli spianano a mano ogni base donandole una consistenza e un aspetto che ne esaltano l’artigianalità. Dopo una rapida precottura vengono abbattute per conservare integri il gusto e la freschezza. Tutte le nostre Pinse sono realizzate con pasta madre, senza aggiunta di conservanti o additivi.



Si tratta di un prodotto diverso dalla classica pizza che tutti conosciamo e apprezziamo, la diversità sta nell’originalità del sapore che è più intenso e gustoso, nella leggerezza e croccantezza, nell’alta digeribilità oggi fattore molto importante per i nuovi stili di alimentazione. Le

basi artigianali di Pinsa permettono una facilità di lavorazione senza eguali mantenendo sempre come obiettivo primario la qualità. Sono disponibili in diversi formati, dalla Classica Pinsa di forma tipica ovale, al formato rotondo fino ad arrivare ai grandi formati per pizza al taglio. La nostra azienda investe da sempre nell’artigianalità affrontando ogni giorno le difficoltà di una lavorazione lenta e manuale ma garantendo alti livelli di produzione che ci permettono di far arrivare il nostro prodotto sulle tavole di tutto il mondo.

www.pizzasnella.it