PinsaLab, ora disponibile anche a temperatura ambiente

pinsa-romana-busta-scaled-e1604007710389-b8ad3928

Che la pinsa sia un **prodotto sempre più apprezzato e richiesto dagli italiani** è cosa nota. Lo sanno i consumatori che la richiedono nei menu dei propri locali preferiti; lo sanno i ristoratori e gestori di bar e pizzerie che possono vantare, tra le loro proposte gourmet, delle **pinse artigianali e di alta qualità** come quelle di PinsaLab.

Da oggi c'è una novità: le basi pronte Pinsalab ora sono disponibili anche nella **nuova versione a temperatura ambiente**. Dopo un lungo lavoro di ricerca e sviluppo, Pinsalab offre al comparto della ristorazione il vantaggio di conservare le sue basi pinsa fuori dal frigo con una shelf life di 60 giorni e di gestire la cucina e il lavoro con più facilità e fluidità. Inoltre, vengono **mantenute tutte le proprietà** che fanno di Pinsalab un prodotto unico per leggerezza (25% più leggera della pizza), digeribilità (la pinsa contiene l'80% di acqua), versatilità.

La produzione di pinsa rispetta delle regole precise, richiede tecnica, manualità, tempi di lavorazione e lievitazione lunghi che spesso non coincidono con le esigenze di chi opera nel settore dell'HoReCa. Affidarsi, quindi, all'expertise e alla specializzazione di PinsaLab significa offrire alla propria clientela un prodotto artigianale, come "fatto in casa" senza alcuno sforzo o dispendio di tempo se non i 5 minuti di cottura in forno.



Che si tratti di basi fresche o a temperatura ambiente la **ricetta originale è sempre la stessa**: mix di farine di grano, riso e soia, selezionate nei migliori mulini, lievito madre, nessuna aggiunta di grassi animali per un i**mpasto che profuma di tradizione e sapori autentici**. La stesura è rigorosamente fatta a mano dai sapienti pinsaioli che con passione, tecnica e tanta pazienza sanno trasformare l'impasto in un **piccolo capolavoro di bontà**. Ma poi per diventare una vera pinsa PinsaLab occorre il tempo necessario: ci vogliono almeno 24 ore di lunga lievitazione e un attento monitoraggio della maturazione dell'impasto affinché le basi diventino leggere e inconfondibili per croccantezza della superficie e morbidezza della parte interna.

Se, dunque, il segreto per una pinsa perfetta è la giusta dose di ottimi ingredienti, manualitàe dedizione, ai gestori di bar, ristoranti, pizzerie e gastronomie **basta una manciata di minuti per preparare una proposta gourmet** che piacerà anche ai palati più fini. Le basi PinsaLab vanno cotte in forno solo 5 minuti e poi farcite con i più svariati ingredienti: da quelli più rustici e tradizionali, a quelli più raffinati.



Grazie alla loro grande **versatilità**, accompagnano, in modo sempre diverso, i momenti del pasto e le occasioni di convivialità: condite con un filo di olio e rosmarino sono perfette per l'aperitivo, ma diventano un **piatto unico se accompagnate da un tagliere di salumi, formaggi o verdure grigliate**. Sono altrettanto stuzzicanti nella versione dessert con una farcitura di crema al cioccolato, confettura o frutta fresca.

Identica per bontà e qualità alla base fresca, la nuova proposta "ambient" di Pinsalab garantisce una **shelf life di 60 giorni grazie alla presenza**, all'interno della confezione, di uno sticker salvafreschezza: una **novità tecnologica** ancora poco diffusa in Italia che consente di assorbire l'ossigeno e preservare il prodotto in modo naturale.