Pinse Frozen, la nuova gamma di Molino Spadoni

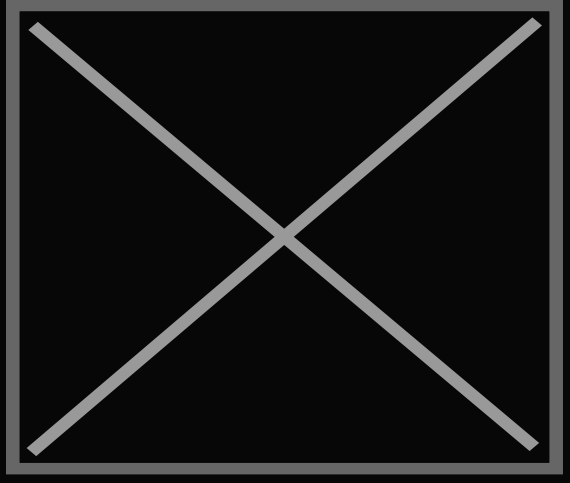
pinsa-55x25-farcita-8cbc1b6e

La gamma di basi surgelate Molino Spadoni si arricchisce delle nuove Pinse Frozen, perfette per rispondere alla domanda di questo prodotto tipico della tradizione romana, oggi apprezzato in tutta Italia.

Con un sell-out che, secondo Nielsen, lo scorso agosto ha sfiorato i 25 milioni di euro contro i 7,4 milioni di euro dei 12 mesi precedenti, quello della pinsa è stata definito "**uno dei trend gastronomici** più vivaci del momento".

Simile alla pizza per il tipo di utilizzo e di consumo, presenta una forma tipicamente ovale e differenze tecniche sostanziali nella preparazione. Per queste sue unicità, offre a pizzerie, bar e tavole calde, la possibilità di sviluppare il menù inserendo anche questo **particolare prodotto gastronomico**.

Le Pinse Frozen **Molino Spadoni** sono state realizzate per **semplificare i processi di lavorazione** e avere prestazioni "time saving": essendo precotte, basta farle scongelare a temperatura ambiente e rinvenirle in forno statico a 280°C o ventilato a 220°C per 4/5 minuti la piccola (29x19 cm da 210g) e 6/7 minuti la grande (55x25 cm da 600g).



Le nuove Pinse Frozen possono essere **proposte come focacce** con l’aggiunta di olio e sale prima della cottura, o farcite a piacere nel top o all’interno. La Pinsa piccola è particolarmente indicata per quest’ultima preparazione perché è stata sviluppata con uno spessore appositamente più alto della grande, in modo da renderla perfetta anche per la farcitura interna.

Le Pinse Frozen Molino Spadoni sono **realizzate con farina di grano tenero**, farina di soia e farina di riso. L’impasto viene prodotto esclusivamente con pasta madre, rinfrescata giornalmente ormai da molti anni, e biga. L’**innovativo impianto di produzione** consente di realizzare un **impasto** caratterizzato da un’altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. A seguito di una lievitazione di almeno 48 ore, viene steso **rigorosamente a mano** come da tradizione, garantendo un prodotto artigianale anche nell’aspetto. Il risultato finale è una pinsa molto digeribile con un’alveolatura ben sviluppata, **croccante fuori e morbida dentro**, con una fragranza e un gusto davvero intensi.