



**NATURALLY
PINSÀ**

CATALOGO 2026

N NATURALLY **PINSA**

Il nostro obiettivo è quello di innovare il prodotto,
portare la Pinsa Romana nel mondo e permettere ai food
operators di distinguersi in un mercato che richiede altissimi
standard di qualità, costanza e affidabilità.



TRE SOLUZIONI DI CONSERVAZIONE, UNA SOLA ECCELLENZA

Le nostre basi pronte sono una scelta pratica e sostenibile: il consumatore finale deve solo condirle e cuocerle, portando nel piatto l'eccellenza della tradizione italiana e l'innovazione di Naturally Pinsa in 5 minuti!

LINEA FRESCA

Le pinse refrigerate **si mantengono fino a 45 giorni** e sono pronte in pochi minuti. Ideali per attività con alta rotazione di prodotto e con disponibilità di celle o banchi frigo.

LINEA AMBIENTE

Pratiche e rapide da preparare, **si conservano fino a 75 giorni** a temperatura ambiente (max 25°C) oppure in frigorifero. La scelta perfetta per chi non dispone di frigorifero o congelatore e desidera offrire un servizio veloce.

LINEA FROZEN

Le pinse surgelate garantiscono una **conservazione fino a 18 mesi**, preservando gusto e qualità. Una volta scongelate, richiedono solo pochi minuti di cottura. Perfette per ristoranti e attività dotate di spazi freezer.





LINEA FRESCA



LINEA FRESCA

PINSA ROMANA CLASSICA

La classica base di Pinsa Romana, stesa a mano secondo il disciplinare di lavorazione, con pasta madre. Digeribile e fragrante, buona come in pizzeria. Impasto ad alta idratazione con mix di farine italiane selezionate e a lunga lievitazione.



45 gg



250°/ 5 min*

SCADENZA

45 giorni in confezione integra.

Conservare a temperatura di 4-8°C.

Dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo e consumata entro 48 ore.

INGREDIENTI

Farina di **Grano** tenero tipo "0", acqua, 3% pasta madre essiccata di **frumento**, sale, olio extravergine di oliva, farina di riso, semola di riso, lievito, farina di **soia**, farina di **grano** tenero essiccata, farina di **grano** tenero maltato.

CODICE PRODOTTO	N° BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONE BASE**	PESO NETTO BASE	DIMENSIONE CONFEZIONE**	PESO NETTO CONFEZIONE
PN3020NS	1	30x20 cm	230 g	35x24x2,5 cm	48 g
EAN CARTONE	N° CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE**	PESO NETTO CARTONE	PESO LORDO CARTONE	
8,05689E+12	10	39x25x25 cm	400 g	3180 g	
CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)**	PESO LORDO PALLET	N° CARTONI PER PALLET	N° BASI PER PALLET
9	7	120x80x190 cm	226 kg	63	630

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h



LINEA FRESCA

PINSA MULTICEREALI

Base di Pinsa stesa a mano con pasta madre, arricchita da un pregiato mix di cereali selezionati. Profumi rustici e consistenza fragrante, con impasto ad alta idratazione e lunga lievitazione per una leggerezza superiore.



45 gg



250°/ 5 min*

SCADENZA

45 giorni in confezione integra.

Conservare a temperatura di 4-8°C.

Dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo e consumata entro 48 ore.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, pasta madre essiccata di **frumento**, crusca di **grano** tenero, sale, olio extravergine di oliva, fibra di **frumento**, semola di riso, aroma naturale, lievito, **orzo** tostato, farine di: riso, **soia**, fiocchi d'**orzo**, fiocchi d'**avena**, farro integrale, **segale**, mais, **grano** tenero essiccata, **grano** tenero maltato.

CODICE PRODOTTO	N° BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONE BASE**	PESO NETTO BASE	DIMENSIONE CONFEZIONE**	PESO NETTO CONFEZIONE
PN3020NM	1	30x20 cm	230 g	35x24x2,5 cm	48 g
EAN CARTONE	N° CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE**	PESO NETTO CARTONE	PESO LORDO CARTONE	
8,05689E+12	10	39x25x25 cm	400 g	3180 g	
CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)**	PESO LORDO PALLET	N° CARTONI PER PALLET	N° BASI PER PALLET
9	7	120x80x190 cm	226 kg	63	630

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h



LINEA FRESCA

PINSAs AL TARTUFO

Base Pinsa stesa a mano con pasta madre, impreziosita dall'aroma intenso e distintivo del tartufo. Una proposta elegante e ricercata, con impasto ad alta idratazione e lunga lievitazione per assaporare al meglio il gusto del made in italy.



45 gg



250°/ 5 min*

SCADENZA

45 giorni in confezione integra.

Conservare a temperatura di 4-8°C.

Dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo e consumata entro 48 ore.

INGREDIENTI

Farina di **Grano** tenero tipo "0", acqua, 3% pasta madre essiccata di **frumento**, sale, farina di riso, 1% aroma tartufo nero, semola di riso, lievito, 0,4% Tartufo Nero d'Estate (Tuber Aestivum Vitt), olio extravergine di oliva, farina di **soia**, farina di **grano** tenero essiccata, farina di **grano** tenero maltato.

CODICE PRODOTTO	N° BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONE BASE**	PESO NETTO BASE	DIMENSIONE CONFEZIONE**	PESO NETTO CONFEZIONE
PN3020NT	1	30x20 cm	230 g	35x24x2,5 cm	48 g
EAN CARTONE	N° CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE**	PESO NETTO CARTONE	PESO LORDO CARTONE	
8,05689E+12	10	39x25x25 cm	400 g	3180 g	
CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)**	PESO LORDO PALLET	N° CARTONI PER PALLET	N° BASI PER PALLET
9	7	120x80x190 cm	226 kg	63	630

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h



LINEA FRESCA

PINS A MULTICEREALI CON ORIGANO

Base multicereale stesa a mano con pasta madre, esaltata da origano aromatico. Un equilibrio di profumi mediterranei e texture fragrante, grazie all'impasto ad alta idratazione e alla lunga lievitazione.



45 gg



250°/ 5 min*

SCADENZA

45 giorni in confezione integra.

Conservare a temperatura di 4-8°C.

Dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo e consumata entro 48 ore.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, pasta madre essiccata di **frumento**, crusca di **grano** tenero, sale, olio extravergine di oliva, fibra di **frumento**, semola di riso, aroma naturale, lievito, **orzo** tostato, 0,5% estratto naturale di origano, 0,1% origano essiccato, farine di: riso, **soia**, fiocchi d'**orzo**, fiocchi d'**avena**, **farro** integrale, **segale**, mais, **grano** tenero essiccato, **grano** tenero maltato.

CODICE PRODOTTO	N° BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONE BASE**	PESO NETTO BASE	DIMENSIONE CONFEZIONE**	PESO NETTO CONFEZIONE
PN3020NMO	1	30x20 cm	230 g	35x24x2,5 cm	48 g
EAN CARTONE	N° CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE**	PESO NETTO CARTONE	PESO LORDO CARTONE	
8,05689E+12	10	39x25x25 cm	400 g	3180 g	
CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)**	PESO LORDO PALLET	N° CARTONI PER PALLET	N° BASI PER PALLET
9	7	120x80x190 cm	226 kg	63	630

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h



LINEA FRESCA

PINSAGLIO ALL'AGLIO

Base di Pinsa Romana stesa a mano con pasta madre, arricchita da una raffinata nota di aglio. Un gusto avvolgente e armonico, con impasto ad alta idratazione e lunga lievitazione per una piacevole leggerezza.



45 gg



250°/ 5 min*

SCADENZA

45 giorni in confezione integra.

Conservare a temperatura di 4-8°C.

Dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo e consumata entro 48 ore.

INGREDIENTI

Farina di **Grano** tenero tipo "0", acqua, 3% pasta madre essiccata di **frumento**, sale, olio extravergine di oliva, farina di riso, semola di riso, lievito, aroma naturale, farina di **soia**, farina di **grano** tenero essiccata, glutine di **frumento**, 0,1% estratto di aglio in polvere, farina di **grano** tenero maltato.

CODICE PRODOTTO	N° BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONE BASE**	PESO NETTO BASE	DIMENSIONE CONFEZIONE**	PESO NETTO CONFEZIONE
PN3020NA	1	30x20 cm	230 g	35x24x2,5 cm	48 g
EAN CARTONE	N° CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE**	PESO NETTO CARTONE	PESO LORDO CARTONE	
8,05689E+12	10	39x25x25 cm	400 g	3180 g	
CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)**	PESO LORDO PALLET	N° CARTONI PER PALLET	N° BASI PER PALLET
9	7	120x80x190 cm	226 kg	63	630

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h



LINEA FRESCA

PINSA AL PEPERONCINO

Base di Pinsa stesa a mano con pasta madre, impreziosita da una nota speziata di peperoncino. Carattere deciso e fragranza equilibrata, con impasto ad alta idratazione e lunga lievitazione.



45 gg



250°/ 5 min*

SCADENZA

45 giorni in confezione integra.

Conservare a temperatura di 4-8°C.

Dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo e consumata entro 48 ore.

INGREDIENTI

Farina di **Grano** tenero tipo "0", acqua, 3% pasta madre essiccata di **frumento**, sale, olio extravergine di oliva, farina di riso, semola di riso, lievito, aroma naturale, 0,3% peperoncino calabrese in scaglie, farina di **soia**, farina di **grano** tenero essiccata, farina di **grano** tenero maltato.

CODICE PRODOTTO	N° BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONE BASE**	PESO NETTO BASE	DIMENSIONE CONFEZIONE**	PESO NETTO CONFEZIONE
PN3020NP	1	30x20 cm	230 g	35x24x2,5 cm	48 g
EAN CARTONE	N° CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE**	PESO NETTO CARTONE	PESO LORDO CARTONE	
8,05689E+12	10	39x25x25 cm	400 g	3180 g	
CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)**	PESO LORDO PALLET	N° CARTONI PER PALLET	N° BASI PER PALLET
9	7	120x80x190 cm	226 kg	63	630

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h



LINEA AMBIENTE



LINEA AMBIENTE

PINSA ROMANA CLASSICA

La classica base di Pinsa Romana, stesa a mano secondo il disciplinare di lavorazione, con pasta madre. Digeribile e fragrante, buona come in pizzeria. Impasto ad alta idratazione con mix di farine italiane selezionate e a lunga lievitazione.



75 gg



250°/ 5 min*

SCADENZA

75 giorni in confezione integra.

Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto.

Dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo e consumata entro 48 ore.

INGREDIENTI

Farina di **Grano** tenero tipo "0", acqua, 3% pasta madre essiccata di **frumento**, sale, olio extravergine di oliva, farina di riso, semola di riso, aroma naturale, lievito, farina di **soia**, farina di **grano** tenero essiccata, farina di **grano** tenero maltato, acido sorbico.

CODICE PRODOTTO	N° BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONE BASE**	PESO NETTO BASE	DIMENSIONE CONFEZIONE**	PESO NETTO CONFEZIONE
PN3020AS	1	30x20 cm	230 g	35x24x2,5 cm	48 g
EAN CARTONE	N° CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE**	PESO NETTO CARTONE	PESO LORDO CARTONE	
8,05689E+12	10	39x25x25 cm	400 g	3180 g	
CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)**	PESO LORDO PALLET	N° CARTONI PER PALLET	N° BASI PER PALLET
9	7	120x80x190 cm	226 kg	63	630

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h



LINEA AMBIENTE

PINSA MULTICEREALI

Base di Pinsa stesa a mano con pasta madre, arricchita da un pregiato mix di cereali selezionati. Profumi rustici e consistenza fragrante, con impasto ad alta idratazione e lunga lievitazione per una leggerezza superiore.



75 gg



250°/ 5 min*

SCADENZA

75 giorni in confezione integra.

Conservare a temperatura ambiente
in luogo fresco e asciutto.

Dopo l'apertura la Pinsa deve essere
tenuta in frigo e consumata entro 48 ore.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, pasta madre essiccata di **frumento**, crusca di **grano** tenero, sale, olio extravergine di oliva, fibra di **frumento**, semola di riso, aroma naturale, lievito, **orzo** tostato, acido sorbico, farine di: riso, **soia**, focchi d'**orzo**, focchi d'**avena**, farro integrale, **segale**, mais, **grano** tenero essiccata, **grano** tenero maltato.

CODICE PRODOTTO	N° BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONE BASE**	PESO NETTO BASE	DIMENSIONE CONFEZIONE**	PESO NETTO CONFEZIONE
PN3020AM	1	30x20 cm	230 g	35x24x2,5 cm	48 g
EAN CARTONE	N° CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE**	PESO NETTO CARTONE	PESO LORDO CARTONE	
8,05689E+12	10	39x25x25 cm	400 g	3180 g	
CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)**	PESO LORDO PALLET	N° CARTONI PER PALLET	N° BASI PER PALLET
9	7	120x80x190 cm	226 kg	63	630

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h



LINEA AMBIENTE

PINSAL AL TARTUFO

Base Pinsa stesa a mano con pasta madre, impreziosita dall'aroma intenso e distintivo del tartufo. Una proposta elegante e ricercata, con impasto ad alta idratazione e lunga lievitazione per assaporare al meglio il gusto del made in italy.



75 gg



250°/ 5 min*

SCADENZA

75 giorni in confezione integra.

Conservare a temperatura ambiente
in luogo fresco e asciutto.

Dopo l'apertura la Pinsa deve essere
tenuta in frigo e consumata entro 48 ore.

INGREDIENTI

Farina di **Grano** tenero tipo "0", acqua, 3% pasta madre essiccata di **frumento**, sale, farina di riso, 1% aroma tartufo nero, semola di riso, lievito, 0,4% Tartufo Nero d'Estate (Tuber Aestivum Vitt), olio extravergine di oliva, farina di **soia**, farina di **grano** tenero essiccata, farina di **grano** tenero maltato, acido sorbico.

CODICE PRODOTTO	N° BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONE BASE**	PESO NETTO BASE	DIMENSIONE CONFEZIONE**	PESO NETTO CONFEZIONE
PN3020AT	1	30x20 cm	230 g	35x24x2,5 cm	48 g
EAN CARTONE	N° CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE**	PESO NETTO CARTONE	PESO LORDO CARTONE	
8,05689E+12	10	39x25x25 cm	400 g	3180 g	
CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)**	PESO LORDO PALLET	N° CARTONI PER PALLET	N° BASI PER PALLET
9	7	120x80x190 cm	226 kg	63	630

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h



LINEA AMBIENTE

PINSA MULTICEREALI CON ORIGANO

Base multicereale stesa a mano con pasta madre, esaltata da origano aromatico. Un equilibrio di profumi mediterranei e texture fragrante, grazie all'impasto ad alta idratazione e alla lunga lievitazione.



75 gg



250°/ 5 min*

SCADENZA

75 giorni in confezione integra.

Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto.

Dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo e consumata entro 48 ore.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, pasta madre essiccata di **frumento**, crusca di **grano** tenero, sale, olio EVO, fibra di **frumento**, semola di riso, aroma naturale, lievito, **orzo** tostato, 0,5% estratto naturale di origano, 0,1% origano essiccato, acido sorbico, farine di: riso, **soia**, fiocchi d'**orzo**, fiocchi d'**avena**, **farro** integrale, **segale**, mais, **grano** tenero essiccato, **grano** tenero maltato.

CODICE PRODOTTO	N° BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONE BASE**	PESO NETTO BASE	DIMENSIONE CONFEZIONE**	PESO NETTO CONFEZIONE
PN3020AMO	1	30x20 cm	230 g	35x24x2,5 cm	48 g
EAN CARTONE	N° CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE**	PESO NETTO CARTONE	PESO LORDO CARTONE	
8,05689E+12	10	39x25x25 cm	400 g	3180 g	
CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)**	PESO LORDO PALLET	N° CARTONI PER PALLET	N° BASI PER PALLET
9	7	120x80x190 cm	226 kg	63	630

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h



LINEA AMBIENTE

PINSA ALL'AGLIO

Base di Pinsa Romana stesa a mano con pasta madre, arricchita da una raffinata nota di aglio. Un gusto avvolgente e armonico, con impasto ad alta idratazione e lunga lievitazione per una piacevole leggerezza.



75 gg



250°/ 5 min*

SCADENZA

75 giorni in confezione integra.

Conservare a temperatura ambiente
in luogo fresco e asciutto.

Dopo l'apertura la Pinsa deve essere
tenuta in frigo e consumata entro 48 ore.

INGREDIENTI

Farina di **Grano** tenero tipo "0", acqua, 3% pasta madre essiccata di **frumento**, sale, olio extravergine di oliva, farina di riso, semola di riso, lievito, aroma naturale, farina di **soia**, farina di **grano** tenero essiccata, glutine di **frumento**, 0,1% estratto di aglio in polvere, farina di **grano** tenero maltato, acido sorbico.

CODICE PRODOTTO	N° BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONE BASE**	PESO NETTO BASE	DIMENSIONE CONFEZIONE**	PESO NETTO CONFEZIONE
PN3020AA	1	30x20 cm	230 g	35x24x2,5 cm	48 g
EAN CARTONE	N° CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE**	PESO NETTO CARTONE	PESO LORDO CARTONE	
8,05689E+12	10	39x25x25 cm	400 g	3180 g	
CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)**	PESO LORDO PALLET	N° CARTONI PER PALLET	N° BASI PER PALLET
9	7	120x80x190 cm	226 kg	63	630

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h



LINEA AMBIENTE

PINSA AL PEPERONCINO

Base di Pinsa stesa a mano con pasta madre, impreziosita da una nota speziata di peperoncino. Carattere deciso e fragranza equilibrata, con impasto ad alta idratazione e lunga lievitazione.



75 gq



250°/ 5 min*

SCADENZA

75 giorni in confezione integra.

Conservare a temperatura ambiente
in luogo fresco e asciutto.

Dopo l'apertura la Pinsa deve essere
tenuta in frigo e consumata entro 48 ore.

INGREDIENTI

Farina di **Grano** tenero tipo "0", acqua, 3% pasta madre essiccata di **frumento**, sale, olio extravergine di oliva, farina di riso, semola di riso, lievito, aroma naturale, 0,3% peperoncino calabrese in scaglie, farina di **soia**, farina di **grano** tenero essiccata, farina di **grano** tenero maltato, acido sorbico.

CODICE PRODOTTO PN3020AP	N° BASI PER CONFEZIONE 1	DIMENSIONE BASE** 30x20 cm	PESO NETTO BASE 230 g	DIMENSIONE CONFEZIONE** 35x24x2,5 cm	PESO NETTO CONFEZIONE 48 g
EAN CARTONE 8,05689E+12	N° CONFEZIONI PER CARTONE 10	DIMENSIONI CARTONE** 39x25x25 cm	PESO NETTO CARTONE 400 g	PESO LORDO CARTONE 3180 g	
CARTONI PER STRATO 9	STRATI PER PALLET 7	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)** 120x80x190 cm	PESO LORDO PALLET 226 kg	N° CARTONI PER PALLET 63	N° BASI PER PALLET 630

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h



LINEA AMBIENTE

“LA MIA TEGLIA” DI GABRIELE BONCI

Nata dalla collaborazione tra Gabriele Bonci e Naturally Pinsa, La Mia Teglia è la base pinsa artigianale firmata da uno dei panificatori più amati d'Italia. Perfetta per una cena speciale o una pausa gourmet.



75 gq



250°/ 5 min*

SCADENZA

75 giorni in confezione integra.

**Conservare a temperatura ambiente
in luogo fresco e asciutto.**

Dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo e consumata entro 48 ore.

INGREDIENTI

Farina di **Grano** tenero tipo “0”, acqua, semola integrale di **grano** duro, 3% pasta madre essiccata di **frumento**, sale, olio extravergine d'oliva, farina di **soia**, farina di **grano** tenero maltato, acido sorbico.

CODICE PRODOTTO	N° BASI PER CONFEZIONE	DIMENSIONE BASE**	PESO NETTO BASE	DIMENSIONE CONFEZIONE**	PESO NETTO CONFEZIONE
PN3020AB	1	30x20 cm	260 g	35x24x2,5 cm	48 g
EAN CARTONE	N° CONFEZIONI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE**	PESO NETTO CARTONE	PESO LORDO CARTONE	
8,05689E+12	10	39x25x25 cm	300 g	3380 g	
CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)**	PESO LORDO PALLET	N° CARTONI PER PALLET	N° BASI PER PALLET
9	7	120x80x190 cm	238 kg	63	630

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h

N NATURALE
SPECIAL

LA MIA TEGLIA

BASE PINSÀ LAVORATA A MANO

Handmade • Faite à la main
Handgearbeitet • Trabajada a mano

LUNGA LIEVITAZIONE

Long fermentation • Longue fermentation
Lange Fermentation • Fermentación prolongada

IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE

High hydration dough • pâte à haute hydratation
Teig mit hoher Hydratation • Masa de alta hidratación

CON PASTA MADRE

Made with sourdough • Au levain naturel
Mit Sauerteig • Con masa madre

IMPASTO DI GABRIELE BONCI

BONCI'S ORIGINAL DOUGH • PÂTE ORIGINALE DE BONCI
BONCI'S ORIGINALTEIG • MASA ORIGINAL DE BONCI





LINEA FROZEN

LINEA FROZEN

PINSA ROMANA CLASSICA



La classica base di Pinza Romana, stesa a mano secondo il disciplinare di lavorazione, con pasta madre, impasto ad alta idratazione con mix di farine italiane selezionate e a lunga lievitazione. Formato classico.



18 mesi



250°/ 5 min*

SCADENZA

18 mesi in confezione integra.

Conservare a temperatura di **-18°C**.

Dopo l'apertura la Pinza deve essere tenuta in frigo e consumata entro 24 ore, scongelata a imballo chiuso va consumata entro 4 giorni.

Non ricongelare.

INGREDIENTI

Farina di **Grano** tenero tipo "0", acqua, pasta madre essiccata di **frumento**, sale, olio extravergine di oliva, farina di riso, semola di riso, lievito, farina di **soia**, farina di **grano** tenero essiccata, farina di **grano** tenero maltato.

Può contenere tracce di **Senape**.

CODICE PRODOTTO PN3019FS	N° BASI PER SACCHETTO 18	DIMENSIONE BASE** 30x19 cm	PESO NETTO BASE 230 g	PESO NETTO SACCHETTO 30 g	PESO LORDO SACCHETTO 4170 g
EAN CARTONE 8,05689E+12	N° SACCHETTI PER CARTONE 1	DIMENSIONI CARTONE** 40x40x20 cm	PESO NETTO CARTONE 696 g	PESO LORDO CARTONE 4866 g	
CARTONI PER STRATO 6	STRATI PER PALLET 9	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)** 120x80x195 cm	PESO LORDO PALLET 288 kg	N° CARTONI PER PALLET 54	N° BASI PER PALLET 972

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h

LINEA FROZEN

PINSA ROMANA LARGE



La classica base di Pinsa Romana, stesa a mano secondo il disciplinare di lavorazione, con pasta madre, impasto ad alta idratazione con mix di farine italiane selezionate e a lunga lievitazione. Formato Large per chi ama l'abbondanza.



18 mesi



250°/ 5 min*

SCADENZA

18 mesi in confezione integra.

Conservare a temperatura di **-18°C**.

Dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo e consumata entro 24 ore, scongelata a imballo chiuso va consumata entro 4 giorni.

Non ricongelare.

INGREDIENTI

Farina di **Grano** tenero tipo "0", acqua, pasta madre essiccata di **frumento**, sale, olio extravergine di oliva, farina di riso, semola di riso, lievito, farina di **soia**, farina di **grano** tenero essiccata, farina di **grano** tenero maltato.

Può contenere tracce di **Senape**.

CODICE PRODOTTO PN3619FS	N° BASI PER SACCHETTO 18	DIMENSIONE BASE 36x19 cm	PESO NETTO BASE 260 g	PESO NETTO SACCHETTO 30 g	PESO LORDO SACCHETTO 4710 g
EAN CARTONE 8,05689E+12	N° SACCHETTI PER CARTONE 1	DIMENSIONI CARTONE** 40x40x20 cm	PESO NETTO CARTONE 696 g	PESO LORDO CARTONE 5406 g	
CARTONI PER STRATO 6	STRATI PER PALLET 9	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)** 120x80x195 cm	PESO LORDO PALLET 317 kg	N° CARTONI PER PALLET 54	N° BASI PER PALLET 972

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h

LINEA FROZEN

PINSA ROMANA PALA



La classica base di Pinza Romana, stesa a mano secondo il disciplinare di lavorazione, con pasta madre, impasto ad alta idratazione con mix di farine italiane selezionate e a lunga lievitazione. Formato alla pala, ideale per il servizio al taglio o da asporto.



18 mesi



250°/ 5 min*

SCADENZA

18 mesi in confezione integra.

Conservare a temperatura di **-18°C**.

Dopo l'apertura la Pinza deve essere tenuta in frigo e consumata entro 24 ore, scongelata a imballo chiuso va consumata entro 4 giorni.

Non ricongelare.

INGREDIENTI

Farina di **Grano** tenero tipo "0", acqua, pasta madre essiccata di **frumento**, sale, olio extravergine di oliva, farina di riso, semola di riso, lievito, farina di **soia**, farina di **grano** tenero essiccata, farina di **grano** tenero maltato.

Può contenere tracce di **Senape**.

CODICE PRODOTTO	N° BASI PER SACCHETTO	DIMENSIONE BASE	PESO NETTO BASE	PESO NETTO SACCHETTO	PESO LORDO SACCHETTO
PN5528FS	8	55x28 cm	700 g	30 g	5630 g
EAN CARTONE	N° SACCHETTI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE**	PESO NETTO CARTONE	PESO LORDO CARTONE	
8,05689E+12	1	60x30x17 cm	576 g	6206 g	
CARTONI PER FILA CENTRALE	CARTONI PER FILA LATERALE (4)	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)**	PESO LORDO PALLET	N° CARTONI PER PALLET	N° BASI PER PALLET
6	10	120x80x195 cm	348 kg	52	416

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h

LINEA FROZEN

PINSA ROMANA TONDA



La classica base di Pinsa Romana, stesa a mano secondo il disciplinare di lavorazione, con pasta madre, impasto ad alta idratazione con mix di farine italiane selezionate e a lunga lievitazione. Formato tondo, ideale per il servizio al piatto.



18 mesi



250°/ 5 min*

SCADENZA

18 mesi in confezione integra.

Conservare a temperatura di **-18°C**.

Dopo l'apertura la Pinsa deve essere tenuta in frigo e consumata entro 24 ore, scongelata a imballo chiuso va consumata entro 4 giorni.

Non ricongelare.

INGREDIENTI

Farina di **Grano** tenero tipo "0", acqua, pasta madre essiccata di **frumento**, sale, olio extravergine di oliva, farina di riso, semola di riso, lievito, farina di **soia**, farina di **grano** tenero essiccata, farina di **grano** tenero maltato.

Può contenere tracce di **Senape**.

CODICE PRODOTTO PND29FS	N° BASI PER SACCHETTO 12	DIMENSIONE BASE Ø29 cm	PESO NETTO BASE 260 g	PESO NETTO SACCHETTO 30 g	PESO LORDO SACCHETTO 3150 g
EAN CARTONE 8,05689E+12	N° SACCHETTI PER CARTONE 1	DIMENSIONI CARTONE** 40x30x20 cm	PESO NETTO CARTONE 500 g	PESO LORDO CARTONE 3650 g	
CARTONI PER STRATO 8	STRATI PER PALLET 9	DIMENSIONI PLT (INCLUSO PLT)** 120x80x195 cm	PESO LORDO PALLET 288 kg	N° CARTONI PER PALLET 72	N° BASI PER PALLET 864

* i tempi sono indicativi e possono variare

** le misure sono sempre L x l x h



Naturally Made of Italy Srl

Sede legale: Via Comunali SNC, 02100 - Rieti (IT)

Sede operativa: Via Malfatti 75, 02100 - Rieti (IT)

P.Iva: 01198850578

SDI: SUBM70N

Tel: +39 338 28 33 696

E-mail: info@naturallypinsa.com

Sito web: www.naturallypinsa.com

Guarda il video della nostra azienda





www.naturallypinisa.com

