

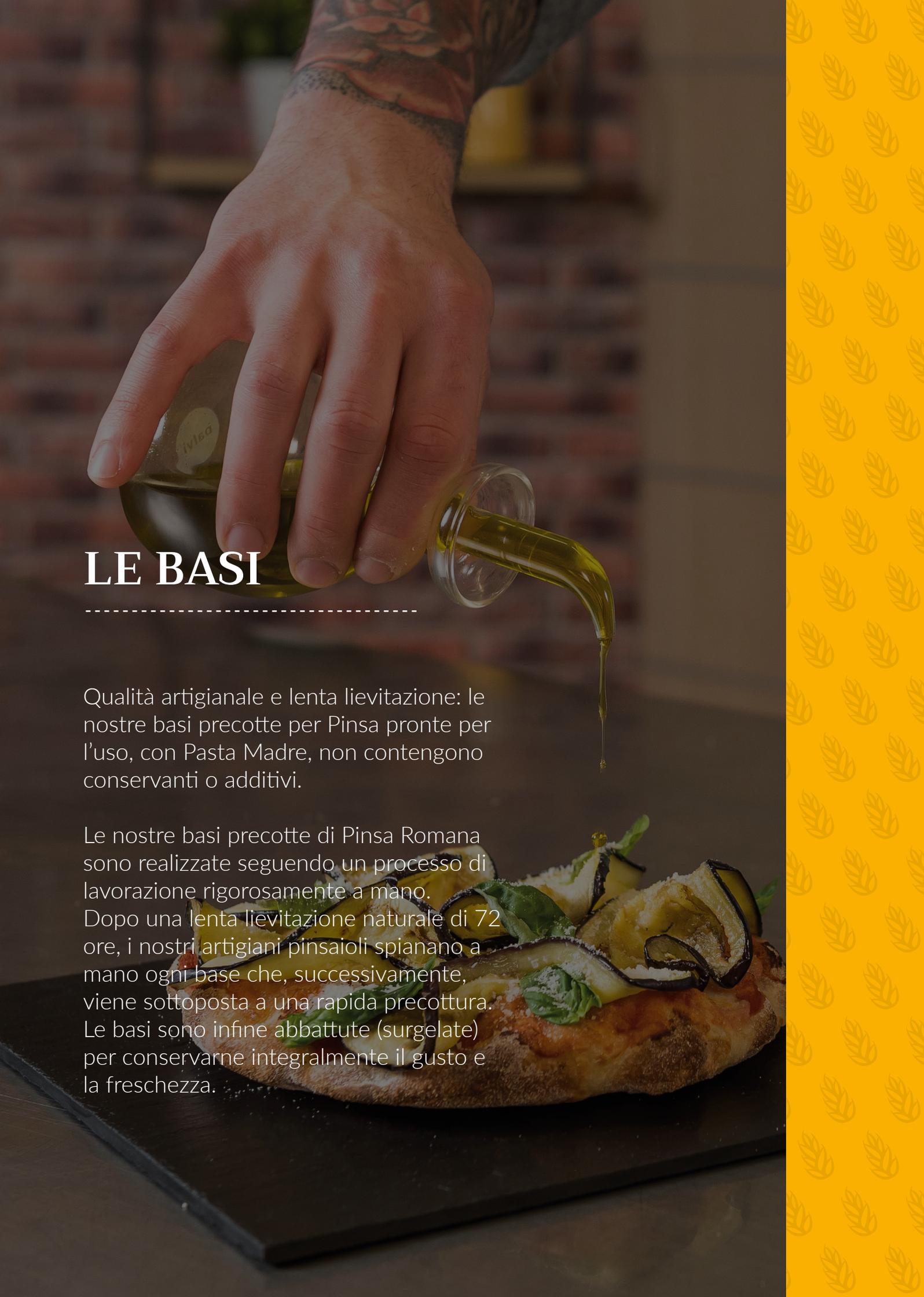


DI MARCO

TASTE DIFFERENT



BASI ARTIGIANALI
PINSÀ ROMANA

A hand with a tattoo is pouring olive oil from a glass bottle onto a pizza base. The pizza is topped with sliced vegetables and herbs. The background is a blurred brick wall. A yellow vertical bar with a repeating leaf pattern is on the right side of the image.

LE BASI

Qualità artigianale e lenta lievitazione: le nostre basi precotte per Pinsa pronte per l'uso, con Pasta Madre, non contengono conservanti o additivi.

Le nostre basi precotte di Pinsa Romana sono realizzate seguendo un processo di lavorazione rigorosamente a mano. Dopo una lenta lievitazione naturale di 72 ore, i nostri artigiani pinsaioli spianano a mano ogni base che, successivamente, viene sottoposta a una rapida precottura. Le basi sono infine abbattute (surgelate) per conservarne integralmente il gusto e la freschezza.

PINSA ROMANA FORMATI “classici”



SI SCONGELA IN

10_{min}



COTTURA

STATICO 300°

4-5_{min}

VENTILATO 250°

7-8_{min}



CONDIRE A PIACERE

Con farina di frumento tenero tipo “0”, acqua, farina di riso, farina di soia, pasta acida di frumento essiccata, olio EVO, sale e lievito, si può conservare fino a 18 mesi a una temperatura di -18°. Si scongela in 10 min., con tempi di cottura di 4-5 min. (statico a 300°) o di 7-8 min. (ventilato a 250°). Ideale per la ristorazione al piatto.

	 DIMENSIONI (cm) SIZE (cm)	 PESO (g) WEIGHT (g)	 PEZZI PER CARTONE BAG/CASE	 DIMENSIONI CARTONE SIZE CASE	 CARTONI PER STRATO BAG/CASE	 STRATI BAG/CASE	 CARTONI PER PALLET BAG/CASE
PINSA MONOPORZIONE CODE:BASE PM	19x21	135	50	60x40x30	4	6	24
PINSA CLASSICA CODE:BASE PC	19x30	235	35	60x40x30	4	6	24
PINSA XL CODE:BASE XL	19x36	250	40	80x40x27	3	7	21

PINSA ROMANA FORMATI “al taglio”



SI SCONGELA IN

10_{min}



COTTURA

STATICO 300°

4-5_{min}

VENTILATO 250°

7-8_{min}



CONDIRE A PIACERE

Con farina di frumento tenero tipo “0”, acqua, farina di riso, farina di soia, pasta acida di frumento essiccata, olio EVO, sale e lievito, si può conservare fino a 18 mesi a una temperatura di -18°.
Si scongela in 10 min., con tempi di cottura di 4-5 min. (statico a 300°) o di 7-8 min. (ventilato a 250°). Per vendita al banco.

	 DIMENSIONI (cm) SIZE (cm)	 PESO (g) WEIGHT (g)	 PEZZI PER CARTONE BAG/CASE	 DIMENSIONI CARTONE SIZE CASE	 CARTONI PER STRATO BAG/CASE	 STRATI BAG/CASE	 CARTONI PER PALLET BAG/CASE
PINSA XL 60 CODE:BASE XL60	19x60	400	20	80x40x27	3	7	21
PINSA XXL 60 CODE:BASE XXL60	19x60	600	16	80x40x27	3	7	21
PALA CODE:BASE PALA60	30x60	750	10	60x40x27	4	6	24
TEGLIA CODE:BASE TGL60	40x60	1000	10	60x40x30	4	6	24

PINSA ROMANA FORMATI “rotondi”



SI SCONGELA IN

10_{min}



COTTURA

STATICO 300°

VENTILATO 250°

4-5_{min}

7-8_{min}



CONDIRE A PIACERE

Con farina di frumento tenero tipo “0”, acqua, farina di riso, farina di soia, pasta acida di frumento essiccata, olio EVO, sale e lievito, si può conservare fino a 18 mesi a una temperatura di -18°. Si scongela in 10 min., con tempi di cottura di 4-5 min. (statico a 300°) o di 7-8 min. (ventilato a 250°). Ideale per la vendita al piatto.

	 DIMENSIONI (cm) SIZE (cm)	 PESO (g) WEIGHT (g)	 PEZZI PER CARTONE BAG/CASE	 DIMENSIONI CARTONE SIZE CASE	 CARTONI PER STRATO BAG/CASE	 STRATI BAG/CASE	 CARTONI PER PALLET BAG/CASE
TONDA 32 CODE: T32	32	220	20	80x40x27	3	7	21
TONDA 45 CODE: T45	45	550	10	50x50x35	4	5	20

PINSA ROMANA FORMATI “ripieni”



SI SCONGELA IN

3-4 min



COTTURA

STATICO 300°

VENTILATO 250°

4-5 min

7-8 min



CONDIRE A PIACERE

Con farina di frumento tenero tipo “0”, acqua, farina di riso, farina di soia, pasta acida di frumento essiccata, olio EVO, sale e lievito, si può conservare fino a 18 mesi a una temperatura di -18°. Si scongela in 3-4 min., con tempi di cottura di 4-5 min. (statico a 300°) o di 7-8 minuti (ventilato a 250°).

	 DIMENSIONI (cm) SIZE (cm)	 PESO (g) WEIGHT (g)	 PEZZI PER CARTONE BAG/CASE	 DIMENSIONI CARTONE SIZE CASE	 CARTONI PER STRATO BAG/CASE	 STRATI BAG/CASE	 CARTONI PER PALLET BAG/CASE
SORRISO CODE: SOR120		120	35	43x35x23	6	8	48
SORRISO CODE: SOR160		160	25	43x35x23	6	8	48

PINSA ROMANA FORMATI “ripieni”



SI SCONGELA IN

3-4 min



COTTURA

STATICO 300°

VENTILATO 250°

4-5 min

7-8 min



CONDIRE A PIACERE

Con farina di frumento tenero tipo “0”, acqua, farina di riso, farina di soia, pasta acida di frumento essiccata, olio EVO, sale e lievito, si può conservare fino a 18 mesi a una temperatura di -18°. Si scongela in 3-4 min., con tempi di cottura di 4-5 min. (statico a 300°) o di 7-8 minuti (ventilato a 250°).

	 DIMENSIONI (cm) SIZE (cm)	 PESO (g) WEIGHT (g)	 PEZZI PER CARTONE BAG/CASE	 DIMENSIONI CARTONE SIZE CASE	 CARTONI PER STRATO BAG/CASE	 STRATI BAG/CASE	 CARTONI PER PALLET BAG/CASE
PUCCIA CODE: PU		120	50	60x40x30			24

PINSA ROMANA

FORMATI “multicereale”



SI SCONGELA IN

3-4 min



COTTURA

STATICO 300°

4-5 min

VENTILATO 250°

7-8 min



CONDIRE A PIACERE

Al classico mix per Pinsa Romana sono state aggiunte farina di avena, segale, malto d'orzo, semi di zucca, lino e girasole per uno straordinario gusto rustico. Si può conservare fino a 18 mesi a una temperatura di -18°. Si scongela in 10 min., con tempi di cottura di 4-5 min. (statico a 300°) o di 7-8 min. (ventilato a 250°). Ideale per la ristorazione al piatto.

	 DIMENSIONI (cm) SIZE (cm)	 PESO (g) WEIGHT (g)	 PEZZI PER CARTONE BAG/CASE	 DIMENSIONI CARTONE SIZE CASE	 CARTONI PER STRATO BAG/CASE	 STRATI BAG/CASE	 CARTONI PER PALLET BAG/CASE
MULTICEREALE CODE:BASE PC-M	19x30	230	16	43x35x23	6	8	48



DI MARCO

TASTE DIFFERENT



Copyright © 2021 **DI MARCO CORRADO SRL**

Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio (RM) - Italy / T. (+39) 0774 572804 - T. (+39) 0774 363847 - Fax (+ 39) 0774 572037

www.dimarco.it

