Di Marco, le basi per pinsa ora anche multicereali

pinsa-eaf83b8e

Le basi precotte e surgelate dell’originale Pinsa Romana da oggi sono anche Multicereali. Facili da preparare, leggere e sane, queste basi prodotte da Di Marco, l’inventore dell’originale Pinsa Romana, sono ideali per pinserie, pizzerie, birrerie, bistrot e altre attività interessate ad inserire un impasto integrale nel proprio menù, rispondendo così ad un’esigenza sempre più sentita da una parte consistente di consumatori.

Gli ingredienti delle basi **Multicereali** sono genuini: al caratteristico mix di farine per Pinsa Romana Di Marco, che comprende frumento, riso e soia, unite a pasta acida di frumento essiccata, olio EVO, sale e lievito, sono infatti state aggiunte **avena, segale, malto d’orzo, semi di zucca, di lino e di girasole** , che conferiscono un sorprendente gusto rustico con il caratteristico profumo dei grani antichi.

Dopo 72 ore di lenta lievitazione, l’impasto delle basi Multicereali viene **spianato e lavorato a mano** dagli esperti artigiani pinsaioli Di Marco. Come per gli altri prodotti della linea frozen Di Marco, ogni base viene poi sottoposta ad una rapida precottura e infine surgelata per conservarne intatte le proprietà e la freschezza tipiche di un’originale Pinsa Romana appena sfornata.

Le nuove basi **si conservano fino a 18 mesi nel congelatore a -18°**. Al momento dell’utilizzo, si scongelano in pochi minuti a temperatura ambiente e richiedono tempi di cottura che variano in base al tipo di forno: 4-5 minuti in forno statico a 300° oppure 7-8 minuti in forno ventilato a 250°.

L’aggiunta di semi, fibre e cereali a un impasto già leggero e digeribile come quello della Pinsa Romana ha dunque ampliato la ricca gamma di prodotti frozen by Di Marco, **rispondendo alle esigenze di consumo di un pubblico sempre più attento alla salute e al corretto apporto di fibre** nella propria alimentazione.

Ogni imballo in polietilene - LDPE per alimenti - contiene 16 basi Multicereali da 230g che misurano 19x30 cm cad. Confezionate in scatole per surgelati 43x35cm H 23cm.