Pinsami: a giugno in distribuzione la pinsa farcita frozen

20240522131523ricettatafrozen-343f995f

Pinsami lancia un nuovo prodotto destinato al food service, la **Pinsa Margherita Premium Frozen**. Pronta da infornare, è studiata per rispondere all'esigenza dei professionisti della ristorazione trattandosi di un **prodotto di alto livello** che non necessita di personale specializzato per essere cucinato e che quindi può essere usato al bisogno, **abbattendo i rischi e gli sprechi sull'invenduto**, e con una lunga shelf life.

In **distribuzione dal prossimo giugno** e venduta in astuccio da un pezzo (370g di peso), è una soluzione versatile, di rapida preparazione, che si presta a diverse occasioni di consumo. Dopo **pochi minuti di cottura in forno** (anche da bar), si ottiene infatti una pinsa paragonabile a tutti gli effetti a quella di una pinseria.

La "Qualità Certificata Pinsami" garantisce inoltre la **ricettazione della vera pinsa italiana**: un mix peculiare di **tre farine diverse** (frumento, riso e soia) e **lievito madre**, finemente lavorate per ottenere una miscela con un'idratazione di oltre l'80% (rispetto alla quantità di farina) ad alto apporto proteico, **senza aggiunta di grassi animali** e sottoposta a una lenta lievitazione. Il risultato è un **panificato croccante in superficie** e morbido all'interno, **alveolato e quindi molto leggero e digeribile**. A questa base si aggiungono **pomodoro e mozzarella 100% italiani**, per garantire i massimi standard come da tradizione Pinsami. La formula frozen consente una **shelf life di 12 mesi**, naturalmente senza l'aggiunta di conservanti.

*«La Pinsa farcita surgelata è il frutto di una **visione strategica** e di un percorso in ricerca e sviluppo che è continuo in Pinsami»* sostiene **Mauro Dalle Vacche**, ceo e direttore commerciale dell'azienda emiliana, capace di raggiungere in soli sette anni un fatturato di 24,4 milioni di euro **facendosi così notare dal Financial Times**. *«Siamo molto orgogliosi dei risultati conseguiti e pensiamo che questo nuovo prodotto possa essere la **chiave di volta per uno sviluppo ulteriore del comparto pinsa**, così recente ma già apprezzato e riconosciuto dal pubblico»* aggiunge il manager.