

MISCELA SPECIALE PER

# PINSA

ROMANA



*Per una pinsa  
croccante, morbida  
e leggera*



**MOLINO SUL CLITUNNO**



# 100% GRANO ITALIANO

con GRANO TENERO, RISO e SOIA

Prodotto studiato appositamente per la produzione di PINSA ROMANA. Pinsa deriva dal latino “pinsere”, ovvero allungare, verbo che spiega bene la forma di questo prodotto dalle origini romane. Una forma ovale per un impasto leggero, digeribile e fragrante. Si potrebbe definire la PINSA ROMANA come l’antenata della pizza. I contadini infatti la preparavano con ingredienti poveri; un mix di cereali e acqua conditi poi, dopo la cottura, con sale e erbe aromatiche.

La miscela per PINSA ROMANA di Molino sul Clitunno è il risultato di un perfetto bilanciamento tra grano tenero, riso e soia che permette di realizzare impasti croccanti fuori e morbidi dentro. Disponibile nella confezione da 12,5 kg.

Deformazione: W300-330

- ✓ FACILE DA PREPARARE
- ✓ FRAGRANZA E DIGERIBILITÀ
- ✓ LEGGEREZZA E CROCCANTEZZA
- ✓ SAPORI E PROFUMI DI UNA VOLTA



# 100% ITALIAN WHEAT

With SOFT WHEAT, RICE and SOYBEAN FLOUR

A product designed specifically for the production of PINSA ROMANA. Pinsa comes from the Latin word “pinsere,” meaning to stretch, a verb that well explains the shape of this product with Roman origins. An oval shape for a light, digestible and fragrant dough. One could define PINSA ROMANA as the ancestor of pizza. In fact, peasants prepared it with poor ingredients; a mix of grains and water then seasoned with salt and herbs after cooking.

Molino sul Clitunno’s blend for PINSA ROMANA is the result of a perfect balance of soft wheat, rice and soybean that makes it possible to make dough that is **crispy on the outside and soft on the inside**. Available in 12.5 kg package.

Deformation: W300-330

- ✓ EASY TO PREPARE
- ✓ FRAGRANCE AND DIGESTIBILITY
- ✓ LIGHTNESS AND CRUNCHINESS
- ✓ FLAVORS AND AROMAS OF THE PAST



PIZZA&PIZZA è una vasta gamma di farine e mix di alta qualità, progettata per soddisfare tutte le esigenze dei professionisti della pizza. Farine speciali messe a punto grazie ai preziosi consigli dei maestri pizzaioli italiani, per coprire tutte le tipologie di impasto e di lievitazione, con l'obiettivo di fornire prestazioni di altissimo livello tecnico, garantendo gusto, genuinità e digeribilità del prodotto finito.

PIZZA&PIZZA is a wide range of high quality flours and mixes, designed to meet all the needs of professionals. Special flours developed thanks to the precious advice from the Italian pizza masters, to cover all the types of dough and leavening, with the aim of provide top-level technical performance, guaranteeing taste, authenticity and digestibility of the finished product.

**MOLINO sul CLITUNNO**

[molinosulclitunno.com](http://molinosulclitunno.com)

Seguici su

