

# **PINSA ROMANA**

## **Der Ursprung**

Einem römischen Mythos zufolge wurde die Pinsa Romana schon im 1. Jahrhundert n. Chr. als Opfergabe für die Götter verwendet. Nur so ein wohlbekömmlicher Genuss könne die Götter fröhlich stimmen. Diese Sage ist im Epos des lateinischen Dichters Vergil nachzulesen. Sie besagt auch, dass sich Roms Stammvater Aeneis immer dieser besonderen Speise bediente, wenn er in die Region Roms reiste. Das antike Rezept wird nun wieder aufgegriffen und perfektioniert.

## **Das Rezept**

Die Mehlmischung der Pinsa Romana besteht aus innovativen Zutaten, die auch in der antiken römischen Tradition verwurzelt sind. Sie wird aus einer besonderen Mischung von vier GVO-freien Mehlen hergestellt:  
Weizenmehl – Sojamehl – Reismehl - Sauerteig

Diese handwerklich hergestellte Mehlmischung verändert die kulinarische Landschaft für Köche, Restaurantbesitzer und Feinschmecker von Italien bis Deutschland.

## **Darum Pinsa**

Im Gegensatz zu einem dichten Pizza-Teigling ist die wolkenartige Pinsa Romana mehr als eine Basis für Beläge. Ihre hochfeinen und komplexen Aromen machen diese Teiglinge zum wesentlichen Bestandteil einer kulinarischen Kreation! Die Pinsa Romana ist weitaus feiner und viel bekömmlicher in ihrem Geschmack als eine herkömmliche Pizza.

**Probieren Sie unsere verschiedenen lecker-leichten Variationen aus!**