

# LA PINSÁ!



## La PINSÁ! Panceta e Cipolla



**S pikantnou Crème-Fraîche omáčkou,  
nakrájanou pancettou a červenou cibuľou.**

Číslo výrobku: 301 503

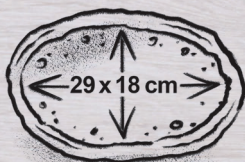
La PINSÁ! Pancetta e Cipolla je predpečená v kamennej peci a s pikantnou Crème-Fraîche omáčkou, nakrájanou pancettou a červenou cibuľou.

**1 7 3** 1 x 2,25 kg  
6 kusov à 375 g

Výživové údaje	na 100 g
Energia	1 027 kJ / 244 kcal
Tuky	8,7 g
z toho nasýtené mastné kyseliny	3,9 g
Sacharidy	34,0 g
z toho cukry	3,3 g
Bielkoviny	6,9 g
Soľ	1,1 g



La PINSÁ! Rozmery

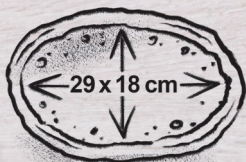


Zloženie: 40 % **PŠENIČNÁ MÚKA**, voda, 13 % kyslá **SMOTANA CRÈME FRAÎCHE**, 9,3 % bravčová slanina (bravčové mäso, bravčový tuk, soľ, koreniny, koreninové extrakty, stabilizátory (dusitan sodný, dusičnan draselný), dym), 5,3 % cibuľa, 2,0 % **ŠPALDOVÁ MÚKA (PŠENIČNÁ)**, 2,0 % ryžová múka, rastlinný olej olivový extra panenský, soľ, **PŠENIČNÝ** slad, cesnak, droždie, modifikovaný škrob, dextróza, čierne korenie, muškátový oriešok, kajenské korenie, dymová aróma. Môže obsahovať **SÓJOVÉ BÔBY, HORČICU** a **MLIEKO**.

# La PINSA! Base Pomodoro



La PINSA! Rozmery



S korenistou paradajkovou omáčkou.

Číslo výrobku: 301 622

La PINSA! Base Pomodoro je predpečená v kamennej peci a bohato obložená korenistou paradajkovou omáčkou z talianskych paradajok.



1 x 2,10 kg  
7 kusov à 300 g

Výživové údaje	na 100 g
Energia	890 kJ / 210 kcal
Tuky	2,4 g
z toho nasýtené	
mastné kyseliny	0,4 g
Sacharidy	40,0 g
z toho cukry	4,3 g
Bielkoviny	6,0 g
Soľ	1,0 g



Zloženie: 47 % **PŠENIČNÁ MÚKA**, voda, 17 % pasirované paradajky, 6,7 % paradajkový koncentrát, 2,4 % ryžová múka, 2,4 % **ŠPALDOVÁ MÚKA**, extra panenský olivový olej, soľ, **PŠENIČNÁ SLADOVÁ MÚKA**, droždie, cesnak, cukor, bazalka, oregano, tymián, kajenské korenie, semenka feniklu, čierne korenie.

Môže obsahovať **SÓJOVÉ BÔBY**, **HORČICU** a **MLIEKO**.

# La PINSA! Salame di Finocchietto

S paradajkovou omáčkou z talianskych paradajok, pestom z rukoly a lahodným syrom provolone.

Číslo výrobku: 301 501

La PINSA! Salame di Finocchietto je predpečená v kamennej peci a bohato obložená korenistou paradajkovou omáčkou z talianskych paradajok, jemnou feniklovou salámou, pestom z rukoly a lahodným syrom provolone z Talianska.

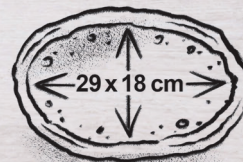


1 x 2,40 kg  
6 kusov à 400 g

Výživové údaje	na 100 g
Energia	981 kJ / 233 kcal
Tuky	8,2 g
z toho nasýtené	
mastné kyseliny	3,4 g
Sacharidy	30,0 g
z toho cukry	3,5 g
Bielkoviny	8,7 g
Soľ	1,3 g



La PINSA! Rozmery



Zloženie: 35 % **PŠENIČNÁ MÚKA**, voda, 13 % pasirované paradajky, 9,5 % **SYR PROVOLONE**, 8,1 % feniklová saláma (bravčové mäso, slanina, soľ, dextróza, korenie, extrakty korenia, antioxidant (extrakty z rozmarínu), stabilizátor (dusitan sodný), dym), 5,0% paradajkový koncentrát, 3,5 % sušené marinované kúsky paradajok (sušené paradajky, rastlinný olej slnečnicový, soľ, bylinky, cesnak, kyselina (kyselina citrónová)), 1,8 % ryžová múka, 1,8 % **ŠPALDOVÁ MÚKA**, rastlinný olej olivový extra panenský, rukola, soľ, **KYSLÁ SMOTANA**, **PŠENIČNÁ SLADOVÁ MÚKA**, cesnak, droždie, cukor, korenie, modifikovaný škrob, bazalka, oregano, tymián, dextróza.

Môže obsahovať **SÓJOVÉ BÔBY** a **HORČICU**.

\* Tento výrobok môže obsahovať/obsahuje tieto alergény (podľa Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 1169/2011): pšeničná múka, ovsené vločky, mlieko, vajcia, lupinová múka, škrupinkové plody.  
Konkrétne alergénne zložky sú zvýraznené veľkými písmenami na obale v zložení.

## Príprava podľa typu prístroja

### Pec s kamenným dnom – Model Professionale UNO a DUE

1. Pec s kamenným dnom predhrejeme na 260 °C – horný ohrev a 260 °C dolný ohrev.
2. Vyberte LaPINSU! z obalov a odstráňte fóliu.
3. LaPINSU! v predhriatej peci s kamenným dnom dopekajte po dobu 6 - 8 minút. Doba prípravy závisí na množstve oblohy.  
TIP: Príležitostným pootočením pizze pri pečení získate ešte rovnomernejší výsledok pečenia.

### Konvektomat

1. Konvektomat predhrejete na 200 °C a znížte otáčky ventilátora na 50 %.
2. Vyberte LaPINSU! z obalov a dajte ju na vhodný plech.
3. LaPINSU! v predhriatom konvektomate dopekajte 6 - 9 minút. Podľa typu prístroja a množstva oblohy sa môže uvedený čas prípravy líšiť.