



„NENNT
MICH NICHT
PIZZA!“



EIN PRODUKT, = DAS SEIT 20 JAHREN = DIE WELT DER PIZZA REVOLUTIONIERT

Der Pizzatechniker Corrado Di Marco der von der Erfahrung und der großen Leidenschaft für das Backen angetrieben wurde, entwickelte 2001 die originale Pinsa Romana.

Durch die Kombination von wissenschaftlicher Forschung mit den Lehren seines Großvaters über die alten Brotback-Techniken gelang es Corrado, die Ernährungsfaktoren zu verstehen und zu verbessern, sowie ein exklusives und unvergleichliches Produkt zu schaffen, das die Welt der Pizza revolutionierte.

Die Mehlmischung, die für die Herstellung der Pinsa Romana verwendet wird, in Verbindung mit dem hohen Hydratisierungsgrad und einem völlig anderen Verarbeitungsverfahren als bei einer normalen Pizza, macht dieses Produkt einzigartig in Bezug auf Qualität und Bekömmlichkeit.

**LA MIA PINSA ROMANA,
L'ORIGINALE,
LAVORATA A MANO!**

Corrado Di Marco



= LA PINSA = ROMANA

*Die ideale Grundlage,
um sie nach Belieben mit
Ihren Lieblingszutaten
zu belegen!*

HANDGEFERTIGT

3 verschiedene Mehlsorten



Weizen



Reis



Soja

Extra natives Olivenöl

Mutterteig

72

STUNDEN

GÄRZEIT

**OHNE TIERISCHE
ZUSATZSTOFFE**

PINSA ROMANA DER NEUE TREND ZUM GEMEINSAM GENIEßEN

3 VERSCHIEDENE
VERPACKUNGSEINHEITEN



1 Base - 230 g



noch
WIRKUNGSVOLLER
noch
ORIGINALER

2 Base - 460 g

Auch im 3er Pack erhältlich



NEUE
EMPFEHLUNG

AUTHENTISCHER
GESCHMACK
AUTHENTISCHES
GENIEßEN



PINSA ROMANA MULTICERIALI

EIN NEUER TEIG, ANGERICHTET MIT EINER
MISCHUNG AUS GETREIDE UND SAMEN:

Roggenvollkornmehl, Hafermehl, Leinsamen, Sonnenblumen und Kürbiskerne.
FÜR EINEN NOCH RUSTIKALERN UND AUTHENTISCHEREN GESCHMACK

noch
ORIGINALER



LA MIA PINSA ROMANA,
L'ORIGINALE,
LAVORATA A MANO!

Corrado Di Marco

PINSA ROMANA

La base ideale
da favore a piacere
con gli ingredienti
che ami di più!

PRERISCALDA IL
FORNO ALLA MASSIMA
TEMPERATURA

CONDISI
A PIACERE

INFORNA
PER 5-6
MINUTI

PRONTA IN
5
MINUTI

72
ORE
DI LIEVITAZIONE

con Pasta Madre

Nuvola®
L'ORIGINALE
PINSA ROMANA

MULTICEREALI

noch
RUSTIKALER

PRODOTTO DA FORNO

INGREDIENTI

Farina di frumento 0, acqua, pasta secca di
farina di frumento (10%), olio extravergine d'oliva,
semi di lino, farina di grano duro di semola di grano duro,
farina di grano duro di semola di grano duro, semi di zucca,
fave di cacao, farina di avena, farina di segale,
farina di grano duro, sale, lievito.

Il prodotto va consumato previa cottura in
forno 5 min. a 230°C. Il tempo di cottura può
variare in base al tipo di forno. Per informazioni
consultare il sito www.nuvola.it

Conservare in frigorifero ad una temperatura
compresa tra 0°C e 4°C.

Confezionato in atmosfera protettiva.

Da consumarsi entro 6
mesi a partire dalla data di confezionamento.

PRODOTTO E
CONFEZIONATO DA:
NUVOLO CORRADO DA
MARCO S.p.A.
Via Nuvola Nera, 1
00012 Grotte (RM)
www.nuvola.it

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	972 kJ/230 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	2,4 g 0,4 g
Carboidrati di cui zuccheri	41 g 2,6 g
Fibre	2,2 g
Proteine	10,2 g
Sale	0,47 g

VASCHETTA
PE+VOH/DE
CASSONETTO
PLASTICA



230 g

PINSA ROMANA AMBIENTE

ALLE EIGENSCHAFTEN WIE LEICHTIGKEIT, BEKÖMMLICHKEIT,
ALTERNÄHRLICHEN GESCHMACK, VIELSEITIGKEIT UND EINFACHE ZUBEREITUNG
SIND JETZT AUCH „OHNE KÜHLUNG“ ERHÄLTlich.

Nuvola wird in der Tat in seiner Ambient-Version außerhalb der Kühlkette
vermarktet anders als die Classic und Multiceriali, ohne jedoch die berühmten
Eigenschaften der ursprünglichen Pinsa Romana aufzugeben.

nach
EINFACHER

nach
INTENSIVER



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	972 kJ/230 kcal
Grassi	2,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	41 g
di cui zuccheri	2,4 g
Fibra	2,2 g
Proteine	10,2 g
Sali	0,47 g



230 g



INDIVIDUALITÄT FÜR IHREN GESCHMACK



WEITERE PRODUKTE AUS DEM HAUSE DI MARCO

PINSA CLASSIC GLUTEN FREE

IN TK ERHÄLTlich



PINSA TONDA

IN TK ERHÄLTlich

Pinsa auch im herkömmlichen
Pizza-Format



PINSA XL

IN TK ERHÄLTlich

Für den Genuss in großer Gesellschaft,
auch in mehreren Produktgrößen erhältlich



VORTEILE FÜR DIE GASTRONOMIE

- Ein gesundes, veganes und leicht verdauliches Produkt
- Die Pinsa Romana gibt es als frische und tiefgekühlte TK Variante
- In 5 Minuten bereit zum Servieren
- Bietet eine hohe Gewinnmarge
- Kein Fachpersonal erforderlich
- Platzsparend in Lagerung und Zubereitung
- Alle Zutaten sind frei von Gentechnik (GVO)
- Weniger Zucker und Fette als eine herkömmliche Pizza

DIE GESUNDE ALTERNATIVE
ZUR PIZZA, DIE NEUEN
RAUM FÜR KREATIVITÄT UND
EINZIGARTIGKEIT ERMÖGLICHT

EINFACHE ZUBEREITUNG

Schritt 1

TK Pinsa 10 Minuten auftauen lassen oder das frische Produkte zur Hand nehmen



Schritt 2

Pinsa nach Belieben belegen



Schritt 3

2-3 Minuten im Ofen bei
320 °C backen





Beschreibung Artikel	Produkt- maße (cm)	Netto- gewicht Stk. (g)	Stk. im Karton	Netto- gewicht Karton (kg)	Verpackungsmaße			Palettenplan			EAN-Code
					Länge (mm)	Breite (mm)	Höhe (mm)	Karton x Ebene	Karton x Höhe	Karton x Palette	
PINSA ROMANA	19 x 30	230	16	3,68	750	240	220	5	8	40	8058640070374
PINSA ROMANA 2 Stk.	19 x 30	460	10	4,6	750	240	220	5	8	40	8058640070510
PINSA ROMANA MULTICEREALI	19 x 30	230	16	3,68	750	240	220	5	8	40	8058640070657
PINSA ROMANA AMBIENTE	19 x 30	230	16	3,68	750	240	220	5	8	40	8058640070831
PINSA ROMANA CLASSIC TK	19 x 30	230	35	8,05	600	400	300	4	6	24	8058610070022
PINSA ROMANA TONDA (RUND) TK	32 (d)	270	20	5,4	800	400	270	3	7	21	8058640070220
PINSA ROMANA XL TK	19 x 36	250	40	10	800	400	270	3	7	21	8058640070060
PINSA ROMANA XL 60 TK	19 x 60	375	20	7,5	800	400	270	3	7	21	8058640070138
PINSA ROMANA XL P60 TK	30 x 60	800	10	8	800	400	300	4	6	24	8058640070176
PINSA ROMANA XL TGL 60 TK	40 x 60	1000	10	10	800	400	300	4	6	24	8058640070107
PINSA ROMANA GLUTENFREI	19 x 30	250	10	2,5	360	210	210	5	16	80	8052862040023



DI MARCO CORRADO SRL
Via Monte Nero 1, 00012 Guidonia Montecelio
www.pizzasnella.it - www.nuvolapinsa.com

**SAPROS KÜCHENFERTIGE
SALATE UND GEMÜSE GMBH**
Bustadt 37, 74360 Ilsfeld
sapros@sapros.de - www.sapros.de

**SAPROS HANDELS UND
VERTRIEBSGESELLSCHAFT**
Am Großmarkt 10, 76137 Karlsruhe
sapros@sapros-ka.de - www.sapros.de