

PRESSEINFORMATION

März 2023

Fluffig und vielseitig zu belegen

Neu: ARYZTA Pinsa Romana aus Sauerteig mit langer Teigruhe

Die Pinsa ist im Trend. Pinserien werden eröffnet, traditionelle Pizzerien nehmen diese auf die Karte und im Lebensmitteleinzelhandel ist diese der neue Tiefkühl-Star. Nun bietet ARYZTA die klassische Pinsa Romana (310 g) halbgebacken und tiefgefroren als Basis für einen Snack oder als Beilage an. Die fluffige Konsistenz und die vielseitigen Möglichkeiten zum Belegen machen die Pinsa so beliebt. Erst zur Jahrestausendwende erfand der römische Pizzabäcker Corrado di Marco die römische weiße Pizza.

Der Teig wird aus Weizenmehl, Reismehl und Sauerteig zubereitet. Durch Teigruhe von bis 72 Stunden ist der Teig fluffig und es bildet sich beim Backen eine großporige Krume aus. Die Pinsa Romana von ARYZTA wird von Hand geformt und im Steinofen bei 300 °C gebacken.

Wie die Pizza lässt sich der Teigfladen vor oder nach dem Backen individuell belegen. Die Größe der Pinsa (32 × 20 cm) ist ideal zum Belegen für zwei bis vier Portionen. Bei Raumtemperatur wird die Pinsa abgedeckt rund 20 min angetaut, etwas mit Wasser befeuchtet und bei 220 °C 7 Min gebacken.

Über ARYZTA:

ARYZTA ist ein globales Lebensmittelunternehmen mit einer führenden Position im Bereich der Spezialbäckerei und europäischer Marktführer für Tiefkühlbackwaren. Die etwa 2.000 Mitarbeiter

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Ratsgasse 6
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Mandy Maier
Telefon: +49 761/70492-3736
Telefax: +49 761/7049-19
E-Mail: mandy.maier@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.aryzta.de

bei ARYZTA Bakeries Deutschland GmbH produzieren an den Standorten Eisleben, Gerolzhofen und Nordhausen in bester deutscher Backtradition und auf modernsten Anlagen traditionelle und innovative Bäckereiprodukte in höchster Qualität. ARYZTA Food Solutions GmbH in Freiburg/Breisgau betreut rund 9.000 Kunden mit maßgeschneiderten Konzepten für den Außer-Haus-Markt und ist Deutschlands Marktführer für Convenience-Backwaren und Food-Service-Produkte.

ARYZTA koordiniert seine Deutschland-Aktivitäten in Berlin und beliefert führende Marken des Einzelhandels, der Systemgastronomie, Cateringunternehmen, Backshops und Bäckereien, Hotellerie und Gastronomie sowie Tankstellen mit den B2B-Marken Hiestand und Coup de Pates.

Als globales Unternehmen und auch als regionaler Arbeitgeber sieht sich ARYZTA in ökologischer und sozialer Verantwortung für die Umwelt, seine Mitarbeiter und deren Umfeld.

www.aryzta.de; www.aryzta.com



ARYZTA Pinsa Romana.jpg

Fluffige Konsistenz und vielseitig zu belegen: Pinsa Romana von ARYZTA.

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Ratsgasse 6
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Mandy Maier
Telefon: +49 761/70492-3736
Telefax: +49 761/7049-19
E-Mail: mandy.maier@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.aryzta.de