



DI MARCO

TASTE DIFFERENT



BASI ARTIGIANALI  
PINSÀ ROMANA



# LE BASI

---

Qualità artigianale e lenta lievitazione: le nostre basi precotte per Pinsa pronte per l'uso, con Pasta Madre, non contengono conservanti o additivi.

Le nostre basi precotte di Pinsa Romana sono realizzate seguendo un processo di lavorazione rigorosamente a mano. Dopo una lenta lievitazione naturale di 72 ore, i nostri artigiani pinsaioli spianano a mano ogni base che, successivamente, viene sottoposta a una rapida precottura. Le basi sono infine abbattute (surgelate) per conservarne integralmente il gusto e la freschezza.

# PINSA ROMANA FORMATI “classici”



SI SCONGELA IN

**10**<sub>min</sub>



COTTURA

STATICO 300°

**4-5**<sub>min</sub>








VENTILATO 250°

**7-8**<sub>min</sub>



CONDIRE A PIACERE

Con farina di frumento tenero tipo “0”, acqua, farina di riso, farina di soia, pasta acida di frumento essiccata, olio EVO, sale e lievito, si può conservare fino a 18 mesi a una temperatura di -18°. Si scongela in 10 min., con tempi di cottura di 4-5 min. (statico a 300°) o di 7-8 min. (ventilato a 250°). Ideale per la ristorazione al piatto.

	 DIMENSIONI (cm) SIZE (cm)	 PESO (g) WEIGHT (g)	 PEZZI PER CARTONE BAG/CASE	 DIMENSIONI CARTONE SIZE CASE	 CARTONI PER STRATO BAG/CASE	 STRATI BAG/CASE	 CARTONI PER PALLET BAG/CASE
<b>PINSA MONOPORZIONE</b> CODE:BASE PM	19x21	135	50	60x40x30	4	6	24
<b>PINSA CLASSICA</b> CODE:BASE PC	19x30	235	35	60x40x30	4	6	24
<b>PINSA XL</b> CODE:BASE XL	19x36	250	40	80x40x27	3	7	21

# PINSA ROMANA FORMATI “al taglio”



SI SCONGELA IN

**10**<sub>min</sub>



COTTURA

STATICO 300°

VENTILATO 250°








**4-5**<sub>min</sub>

**7-8**<sub>min</sub>



CONDIRE A PIACERE

Con farina di frumento tenero tipo “0”, acqua, farina di riso, farina di soia, pasta acida di frumento essiccata, olio EVO, sale e lievito, si può conservare fino a 18 mesi a una temperatura di -18°.  
Si scongela in 10 min., con tempi di cottura di 4-5 min. (statico a 300°) o di 7-8 min. (ventilato a 250°). Per vendita al banco.

	 DIMENSIONI (cm) SIZE (cm)	 PESO (g) WEIGHT (g)	 PEZZI PER CARTONE BAG/CASE	 DIMENSIONI CARTONE SIZE CASE	 CARTONI PER STRATO BAG/CASE	 STRATI BAG/CASE	 CARTONI PER PALLET BAG/CASE
<b>PINSA XL 60</b> CODE:BASE XL60	19x60	400	20	80x40x27	3	7	21
<b>PINSA XXL 60</b> CODE:BASE XXL60	19x60	600	16	80x40x27	3	7	21
<b>PALA</b> CODE:BASE PALA60	30x60	750	10	60x40x27	4	6	24
<b>TEGLIA</b> CODE:BASE TGL60	40x60	1000	10	60x40x30	4	6	24

# PINSA ROMANA FORMATI “rotondi”



SI SCONGELA IN

**10**<sub>min</sub>



COTTURA

STATICO 300°

VENTILATO 250°








**4-5**<sub>min</sub>

**7-8**<sub>min</sub>



CONDIRE A PIACERE

Con farina di frumento tenero tipo “0”, acqua, farina di riso, farina di soia, pasta acida di frumento essiccata, olio EVO, sale e lievito, si può conservare fino a 18 mesi a una temperatura di -18°. Si scongela in 10 min., con tempi di cottura di 4-5 min. (statico a 300°) o di 7-8 min, (ventilato a 250°). Ideale per la vendita al piatto.

	 DIMENSIONI (cm) SIZE (cm)	 PESO (g) WEIGHT (g)	 PEZZI PER CARTONE BAG/CASE	 DIMENSIONI CARTONE SIZE CASE	 CARTONI PER STRATO BAG/CASE	 STRATI BAG/CASE	 CARTONI PER PALLET BAG/CASE
<b>TONDA 32</b> CODE: T32	32	220	20	80x40x27	3	7	21
<b>TONDA 45</b> CODE: T45	45	550	10	50x50x35	4	5	20

# PINSA ROMANA FORMATI “ripieni”



SI SCONGELA IN

**3-4** min



COTTURA

STATICO 300°

VENTILATO 250°








**4-5** min

**7-8** min



CONDIRE A PIACERE

Con farina di frumento tenero tipo “0”, acqua, farina di riso, farina di soia, pasta acida di frumento essiccata, olio EVO, sale e lievito, si può conservare fino a 18 mesi a una temperatura di -18°. Si scongela in 3-4 min., con tempi di cottura di 4-5 min. (statico a 300°) o di 7-8 minuti (ventilato a 250°).

	 DIMENSIONI (cm) SIZE (cm)	 PESO (g) WEIGHT (g)	 PEZZI PER CARTONE BAG/CASE	 DIMENSIONI CARTONE SIZE CASE	 CARTONI PER STRATO BAG/CASE	 STRATI BAG/CASE	 CARTONI PER PALLET BAG/CASE
<b>SORRISO</b> CODE: SOR120		120	35	43x35x23	6	8	48
<b>SORRISO</b> CODE: SOR160		160	25	43x35x23	6	8	48

# PINSA ROMANA FORMATI “ripieni”



SI SCONGELA IN

**3-4** min



COTTURA

STATICO 300°

VENTILATO 250°








**4-5** min

**7-8** min



CONDIRE A PIACERE

Con farina di frumento tenero tipo “0”, acqua, farina di riso, farina di soia, pasta acida di frumento essiccata, olio EVO, sale e lievito, si può conservare fino a 18 mesi a una temperatura di -18°. Si scongela in 3-4 min., con tempi di cottura di 4-5 min. (statico a 300°) o di 7-8 minuti (ventilato a 250°).

	 DIMENSIONI (cm) SIZE (cm)	 PESO (g) WEIGHT (g)	 PEZZI PER CARTONE BAG/CASE	 DIMENSIONI CARTONE SIZE CASE	 CARTONI PER STRATO BAG/CASE	 STRATI BAG/CASE	 CARTONI PER PALLET BAG/CASE
<b>PUCCIA</b> CODE: PU		120	50	60x40x30			24

# PINSA ROMANA

## FORMATI “multicereale”



SI SCONGELA IN

**3-4** min



COTTURA

STATICO 300°

**4-5** min








VENTILATO 250°

**7-8** min



CONDIRE A PIACERE

Al classico mix per Pinsa Romana sono state aggiunte farina di avena, segale, malto d'orzo, semi di zucca, lino e girasole per uno straordinario gusto rustico. Si può conservare fino a 18 mesi a una temperatura di -18°. Si scongela in 10 min., con tempi di cottura di 4-5 min. (statico a 300°) o di 7-8 min. (ventilato a 250°). Ideale per la ristorazione al piatto.

	 DIMENSIONI (cm) SIZE (cm)	 PESO (g) WEIGHT (g)	 PEZZI PER CARTONE BAG/CASE	 DIMENSIONI CARTONE SIZE CASE	 CARTONI PER STRATO BAG/CASE	 STRATI BAG/CASE	 CARTONI PER PALLET BAG/CASE
MULTICEREALE CODE:BASE PC-M	19x30	230	16	43x35x23	6	8	48





# DI MARCO

TASTE DIFFERENT



Copyright © 2021 **DI MARCO CORRADO SRL**

Via Monte Nero, 1/3 - 00012 Guidonia Montecelio (RM) - Italy / T. (+39) 0774 572804 - T. (+39) 0774 363847 - Fax (+ 39) 0774 572037

[www.dimarco.it](http://www.dimarco.it)

