

Nuevo! Nuevo!

LA PINSA ESPANOLA

!!!! Direkt aus dem Steinofen !!!!

Die spanische Art der Pizza, knusprig, fluffig,
einfach anders...

unsere Pinsa besteht aus folgenden Grundzutaten:

**1. handgemachter Pinsateigrohling
aus 3 verschiedenen Mehlsorten:**

Reismehl, Sojamehl, Pizzamehl plus Sauerteig.
Der Teig hat eine Reifezeit von 72 Stunden, was die
Pinsa so einzigartig bekömmlich macht.

2. fior di latte (der beste Mozzarella Pizzakäse)

**3. herzhaft andalusische Tomatensauce (mit einem
Hauch Knoblauch und Basilikum)**

entweder als Hauptgericht oder mit mehreren
Personen geteilt als Vorspeise

Pinsa chorizo:

2 Sorten pikante Chorizowurst , saftige getrocknete
Tomatenstückchen, Kalamataoliven , Peperonistückchen 15,90 €

Pinsa serrano:

Serranoschinken, Rucola, Parmesanraspel, saftige getrocknete
Tomaten
15,90 €

Pinsa veggie:

Piquillostreifen (spanische enthäutete Spitzpaprika),
Kalamataoliven, rote Zwiebeln, Zucchini, Champignons, saftige
getrocknete Tomatenstückchen
13,90 €

Für unsere Pinsa benutzen wir nur hochwertigste Zutaten



Übrigens :
Die Produktion eines
Pinsateigrohlings
ist wesentlich
kostenintensiver
(ca. das Zehnfache)
im Vergleich
zu einer normalen Pizza

