

Farciture per Pinse



RISPARMIO TEMPO
La crema è subito pronta
SAVE TIME
The cream is ready to use



PRATICITÀ
Le sac a poche non richiedono manodopera specializzata
EASY TO USE
Piping bags do not require specialized labor



SICUREZZA
Prodotti pasteurizzati e sicuri
FOOD SAFETY
Pasteurised and safe products



ETICHETTA PULITA
Senza conservanti, coloranti e aromi artificiali
CLEAN LABEL
Without preservatives, colouring agents and artificial flavours



SHELF LIFE
La sac à poche si conserva 12 mesi ad una temperatura di -18°C.
Scongelata in confezione chiusa: 4/7 giorni a una temperatura fra 0°C e 4°C
SHELF LIFE
The piping bag can be stored for 12 months at a temperature of -18°C.
Thawed in closed packaging: 4/7 days at a temperature between 0°C and 4°C



x8

0,5 Kg



4 Kg



12 mesi -18C



scongelamento
in frigorifero 6 ore
-18C + 4C



4 - 7 gg shelf life



LE CREME SALATE

Surgelate in Sac à Poche

SAVOURY CREAMS

Frozen in Piping Bag



Farciture per Pinse



Guerra



LE CREME SURGELATE IN SAC À POCHE FROZEN CREAMS IN PIPING BAG

CREME SALATE - SAVOURY CREAMS

CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO

Con il 30% di Parmigiano Reggiano DOP 24 MESI

With 30% of PDO 24-month aged Parmigiano Reggiano

CREMA BUFALINA

Con Mozzarella di Bufala Campana DOP 45%, Olio EVO IGP Toscano

With PDO Mozzarella di Bufala from Campania region 45%,
PGI extra virgin olive oil from Tuscany

CREMA CACIO&PEPE

Con il 38% di Pecorino Romano DOP e Olio EVO IGP Toscano

With 38% of PDO Pecorino Romano and PGI extra virgin olive oil from Tuscany

CREMA CARBONARA

Con tuorlo d'uovo fresco da allevamenti a terra, Parmigiano Reggiano e Pecorino romano

With pasteurised egg yolk from free-range hens, Parmigiano Reggiano and Pecorino Romano

CREMA CUOR DI GORGONZOLA

Con il 64% di Gorgonzola DOP

With 64% of PDO Gorgonzola

CREMA STRACCHINO

Con il 66% di Stracchino

With 66% of Stracchino

HUMMUS

Con Olio EVO IGP Toscano

With PGI extra virgin olive oil from Tuscany

PANNA ACIDA

Con succo e scorzette di limone di Sicilia

With Sicilian lemon juice and zest

CREME DOLCI - SWEET CREAM

CREMA PASTICCERA

Con estratto naturale di vaniglia

With natural vanilla extract

CREMA RICOTTA

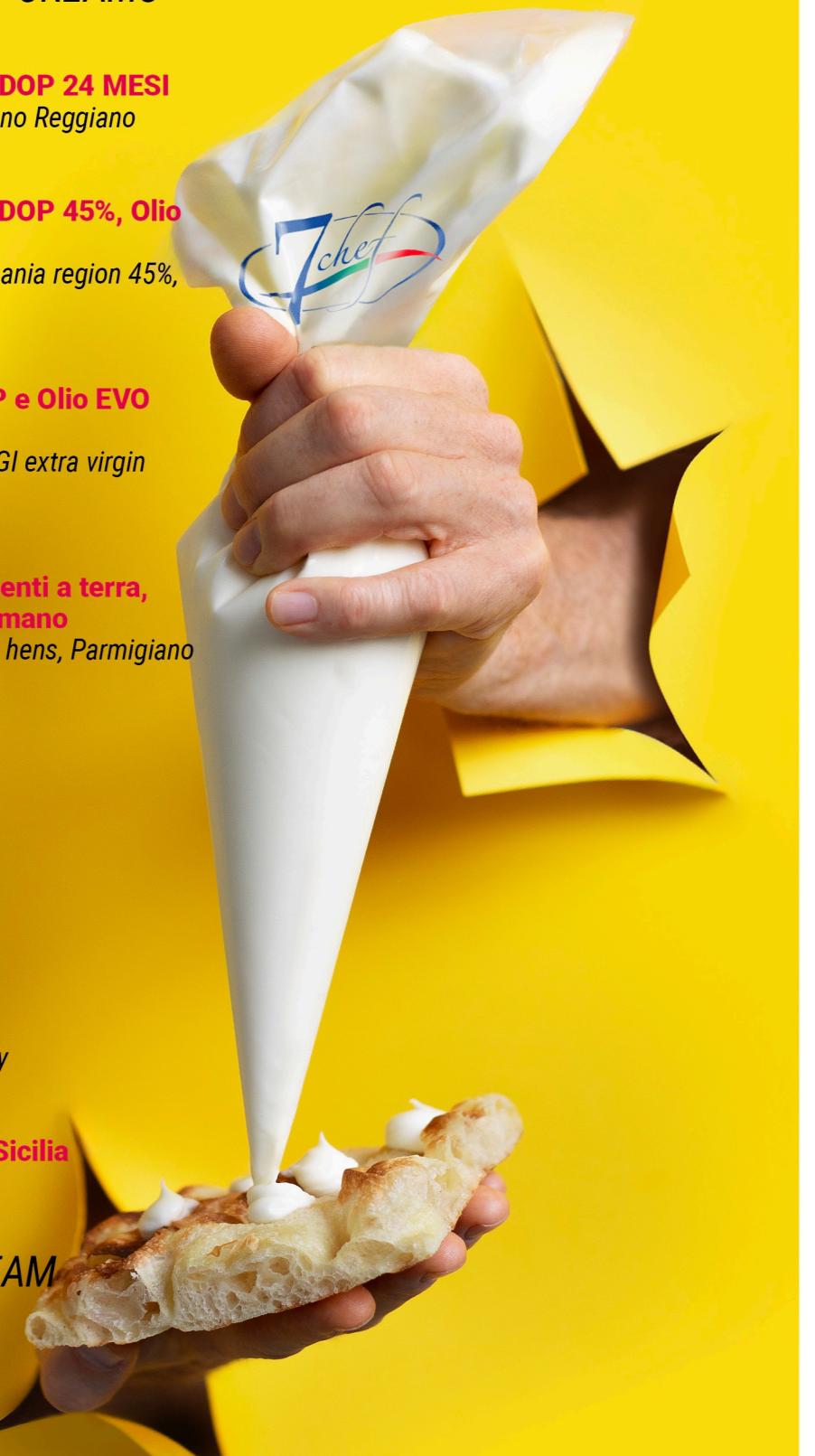
Con il 57% di ricotta vaccina

With 57% cow's ricotta

TIRAMISÙ

Con il 20% di mascarpone

With 20% of mascarpone



Suggerimenti per l'utilizzo delle creme sulle PINSE

Farcire le pinse sempre dopo la cottura

Per ottenere un effetto "crema calda", posizionare la crema direttamente a contatto con la pinse appena sfornata; si otterrà una consistenza più morbida e un allargamento sulla superficie della pinse.

Per ottenere un contrasto "caldo - freddo", posizionare uno strato di ingredienti freddi sulla pinse appena sfornata e poi aggiungere la crema (ciuffi, strisce).

Per ottimizzare il lavoro e mantenere inalterati i sapori degli ingredienti è possibile farcire le pinse già raffreddate (**spalmando, a ciuffi, a strisce**). La consistenza cremosa aiuterà a esaltare il contrasto degli ingredienti con la base croccante.

Tips for using creams on PINSA ROMANA

Always fill the pinse after baking

To create a 'hot cream' effect, place the cream directly in contact with the freshly baked pinse; this will result in a softer texture and a widening on the surface of the pinse.

To create a 'hot - cold' contrast, place a layer of cold ingredients on the freshly baked pinse and then add the cream (dollops of cream, stripes of cream).

To optimise the work and maintain the flavours of the ingredients, it is possible to fill the already cooled pinse (spreading the cream, in dollops, in stripes). The creamy texture will help enhance the contrast of the ingredients with the crispy base.

FORMATO PINSE	QUANTITÀ DI CREMA
Pinsa size	Quantity of cream
100 g	35 - 50 g
220 g	70 - 90 g
330 g	100 - 130 g

CONSIGLI PER LA COTTURA delle basi

Non esiste un tempo di cottura standard: varia in relazione alla tipologia di pinse e all'umidità degli ingredienti che si utilizzano.

Raccomandiamo attenzione alla temperatura del forno. Far riferimento alle indicazioni del produttore.

Consigliamo di usare un forno statico.

Per valutare la cottura verificare consistenza e colore.

TIPS FOR COOKING the Pinsa base

There is no standard cooking time: it varies according to the type of pinsa and the moisture content of the ingredients used. We recommend paying attention to the oven temperature. Refer to the Pinsa producer's instructions.

We recommend using a static oven.

To assess the baking of the pinsa base, check consistency and colour.



LE NOSTRE PROPOSTE - OUR PROPOSAL

Cuor di Gorgonzola

pere caramellate, gherigli di noce e miele
salsiccia di Bra, composta di cipolla e mandorle in scaglie
mortadella, pistacchi e pomodori secchi
zucca, gherigli di noce e pepe
salsiccia e cavolo viola

caramelised pears, walnut kernels and honey
Bra sausage, onion compote and slivered almonds
mortadella, pistachios and sun-dried tomatoes
pumpkin, walnut kernels and black pepper
sausage and purple cabbage

Crema al Parmigiano Reggiano

mortadella, pistacchi e zest di limone
friarielli e fiori di zucca croccanti
porchetta e patate arrosto
prosciutto crudo, cavolo viola e gherigli di noce
carciofi croccanti, pancetta e glassa di aceto balsamico

mortadella, pistachios and lemon zest
friarielli and crispy courgette flowers
porchetta and roast potatoes
cured ham, purple cabbage and walnut kernels
crispy artichokes, bacon and balsamic vinegar glaze

Crema di Stracchino

zucchine e melanzane grigliate e pomodorini gialli
porchetta e peperoni grigliati
pesto di salsiccia, melanzane grigliate e aneto
carpaccio di manzo, scaglie di tartufo e rucola
prosciutto cotto, carciofini e scaglie di tartufo

grilled courgettes and aubergines and yellow cherry tomatoes
porchetta and grilled peppers
sausage pesto, grilled aubergines and dill
beef carpaccio, truffle flakes and rocket salad
cooked ham, artichokes and truffle flakes

Crema Bufalina

pomodorini al forno, alici del Cantabrico e foglie di basilico
la patanegra e granella di noci
prosciutto crudo, radicchio e gherigli di noce
prosciutto cotto di Praga, fiori di zucca
scarola, olive nere e pinoli

baked cherry tomatoes, Cantabrian anchovies and basil leaves
patanegra and chopped walnut
cured ham, radicchio and walnut kernels
Prague ham, courgette flowers
escarole, black olives and pine nuts

Panna acida

salmone affumicato, fette di avocado e erba cipollina
prosciutto crudo e scaglie di melone
pancetta croccante e cipolla
gamberetti, pomodorini

smoked salmon, avocado slices and chives
cured ham and melon slices
crispy bacon and onion
shrimps, cherry tomatoes

Hummus

wok di verdure, pinoli, erba cipollina
valeriana, pomodori secchi e olive
cipolle caramellate e composta di pomodorini
melanzane al forno, pomodori datterini, scorza di limone

vegetable wok, pine nuts, chives
valerian salad, sun-dried tomatoes and olives
onions and cherry tomato compote
baked aubergine, cherry tomatoes, lemon zest

Crema Carbonara

guanciale croccante e pecorino grattugiato
speck e funghi porcini

cubetti di zucchine/melanzane e pecorino grattugiato

crispy bacon and grated pecorino cheese
speck and porcini mushrooms

diced courgettes/aubergines and grated pecorino cheese

Crema Cacio&Pepe

salsiccia, chips di zucchine croccanti
pomodoro, cubetti di guanciale
porchetta, carciofini

sausage, crispy courgette chips
tomato, diced guanciale
porchetta, artichokes

DOLCI - SWEET

Crema di Ricotta, pere e gocce di cioccolato
Crema Pasticcera e frutta fresca (fragole, frutti di bosco)
Tiramisù, caffè, scaglie di cioccolato

Crema di Ricotta, pears and chocolate chips
Crème Patissière and fresh fruits (strawberries, berries)
Tiramisù, coffee, chocolate flakes

