

# La Pinsa Romana



## Modalità di preparazione:

**Forno ventilato:** togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare a temperatura ambiente per 10 minuti circa. Nel frattempo far scaldare il forno ad una temperatura di 220°C. Riscaldare sulla griglia del forno per 8-10 minuti circa.

## Baking Guidelines:

**Fan Oven:** remove the product from the packaging and let it defrost for about 10 minutes. In the meantime preheat the oven to a temperature of 220°C. Bake it on the oven tray for about 8-10 minutes.

# La Pinsa Romana

## Non è una Pizza, ma una PINSA!

Il grande successo italiano ed internazionale della Pinsa è da ricercare nel trend salutistico generale che tende a premiare quei prodotti caratterizzati dal mangiar sano e genuino.

A differenza delle pizze tradizionali, la leggerezza della Pinsa deriva da una maggiore idratazione dell'impasto, quindi una migliore digeribilità. Di conseguenza la tipologia di acqua utilizzata per fare la Pinsa è un elemento fondamentale per la corretta formazione del suo gusto e della sua digeribilità.

Anche gli antichi romani, da cui proviene la ricetta, ne conoscevano la leggerezza; tanto da utilizzare la Pinsa nella sua forma originale ovale, come un piatto commestibile su cui stendevano il piatto principale, di solito carne o pesce.

La Svila, società che produce esclusivamente prodotti da forno dal 1974, ha approcciato in modo magistrale l'antica ricetta romana della Pinsa, mantenendo tutte le caratteristiche connesse alla tradizione. L'azienda incastonata tra i monti Sibillini, in alto, dove l'aria è sempre frizzante, utilizza un'acqua purissima che contraddistingue da sempre tutta la sua produzione, garantendo un indice di leggerezza e di purezza tra i più alti della categoria. Svila, come abbiamo già sottolineato, si ispira chiaramente alla ricetta originale nata nella Roma antica.

**La leggerezza e la gustosità della Pinsa della Svila è anche il risultato delle materie prime utilizzate: una miscela di farine di frumento e di cereali, selezionate con cura, che rendono il prodotto croccante al suo esterno ma estremamente morbido al suo interno. L'alta digeribilità della Pinsa Svila è garantita da un'acqua eccezionale che idrata in modo perfetto l'impasto, da una lunghissima lievitazione e soprattutto dalla "pinsatura" fatta a mano, senza stressare mai il composto di base. Ed è proprio questo movimento lento che ci riconduce al nome stesso della Pinsa, che viene proprio dal gesto di stendere, di allungare; infatti in latino si diceva "pinsere"!**

Quando apri una Pinsa della Svila, già ad occhio ne riconosci la qualità: la presenza dei suoi innumerevoli alveoli rappresentano l'essenza stessa della sua leggerezza. La croccantezza del suo esterno custodisce il suo segreto di morbidezza!

La Svila, ogni giorno, da oltre 45 anni, produce Pizza. Milioni di ore di esperienza che passano da gesti quotidiani e sapienti. Il senso della qualità, tipica delle persone abituate a vivere in montagna. La scelta di materie prime di eccellenza, unita ad una costante attenzione per il controllo del prodotto. Perché ogni cosa fatta alla Svila, prima degli altri, è mangiata da loro e dai loro figli. Questa è la nostra garanzia di qualità! La bontà è sempre un valore condiviso e da condividere.

## it's not a Pizza, but a PINSA!

*The great Italian and international success of the Pinsa is to be found in the general health trend which tends to reward those products characterized by eating healthily and genuinely.*

*Unlike traditional pizzas, the lightness of the Pinsa derives from a higher hydration of the dough and therefore a better digestibility. Consequently, the type of water used to make a Pinsa is a fundamental element to obtain its taste and its digestibility.*

*Even the ancient Romans, from whom the recipe comes, knew its lightness, so much so that they used the Pinsa in its original oval form, like an edible dish on which they spread the main dish, usually meat or fish.*

*Svila, the company that has been producing exclusively bakery products, since 1974, masterfully approached the ancient Roman recipe of Pinsa, maintaining all the features connected with tradition. The company is nestled in the Sibillini mountains, above, where the air is always sparkling, uses pure water that has always distinguished all its production, guaranteeing an index of lightness and purity among the highest in the category. Svila, as we have already pointed out, is clearly inspired by the original recipe born in ancient Rome.*

**The lightness and tastiness of Svila Pinsa is also the result of the raw materials used: a mixture of wheat and cereal flours, carefully selected, which make the product crispy on the outside but extremely soft inside.**

**The high digestibility of the Svila Pinsa is guaranteed by an exceptional water that perfectly hydrates the dough, from a very long leavening and above all from the "pinsatura" made by hand, without ever stressing the base.**

**It is this slow movement that brings us back to the real name of Pinsa, which comes from the gesture of stretching and enlarging. In fact the Latin word is "pinsere"!**

*When you open a Pinsa produced by Svila, you already recognize the quality by eye: the presence of its innumerable alveolus represent the essence of its lightness. The crunchiness of its crust preserves the secret of softness!*

*Svila has been producing Pizza every day for over 45 years. Millions of hours of experience that pass from wise daily gestures. The choice of excellent raw materials, combined with a constant care to product control. Because everything done in Svila, before others, is eaten by them and our children. This is our quality assurance!*

*Goodness is always a shared value and to be shared.*

# La Pinsa Romana

LA PINSA ROMANA

## MARGHERITA SFIZIOSA

Farcita con salsa di pomodoro, mozzarella, formaggio Gran Moravia e straciatella di burrata

*Topped with tomato sauce, mozzarella, Gran Moravia hard cheese and heart of burrata*



1 X 335 g - 18 X 28 cm  
EAN8013307208064

COD	PALLET	PACKS	CRT	CRT	STRATI
-	-	x Crt	x Plt	x Strato	xPlt
<b>FA0461</b>	80x120	9	84	14	6
	100x120	9	126	18	7



LA PINSA ROMANA

## ALL'AMATRICIANA

Farcita con salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, pecorino e cipolla rossa

*Topped with tomato sauce, mozzarella, smoked bacon, pecorino cheese and red onion*



1 X 335 g - 18 X 28 cm  
EAN8013307208071

COD	PALLET	PACKS	CRT	CRT	STRATI
-	-	x Crt	x Plt	x Strato	xPlt
<b>FE0369</b>	80x120	9	84	14	6
	100x120	9	126	18	7



LA PINSA ROMANA

## ALLA GRICIA

Farcita con salsa al mascarpone, pancetta affumicata e pecorino

*Topped with white sauce with mascarpone, smoked bacon and pecorino cheese*



1 X 305 g - 18 X 28 cm  
EAN8013307208095

COD	PALLET	PACKS	CRT	CRT	STRATI
-	-	x Crt	x Plt	x Strato	xPlt
<b>FE0371</b>	80x120	9	84	14	6
	100x120	9	126	18	7





## COME RAGGIUNGERCI

### IN AEREO

Ancona Falconara - Roma Fiumicino.

### IN AUTO

Da nord: A14 Bologna - Ancona, uscita Civitanova Marche, SS 77, SS 209 Valnerina

Da sud: A1 Roma -Firenze, uscita Orte, E45 Terni, SS 3 Flaminia, SS 209 Valnerina



LA PIZZA DAL 1974

### SVILA srl

Via Cesare Battisti, 55 - 62039 Visso (MC) Italia

Tel. +39 0737 972811 - Fax +39 0737 972833

[www.svila.it](http://www.svila.it) - [vendite@svila.it](mailto:vendite@svila.it)