

# SAINT HONORÉ

*by Pere Gallés*

*Pere Gallés*



PINSA DI NICO,  
NUESTRA BASE MÁS NATURAL

## ¿QUÉ ES LA PINSA?

Aunque a primera vista pueda confundirse con una pizza, la Pinsa di Nico se diferencia principalmente por la formulación de su masa, elaborada íntegramente con ingredientes 100% naturales.

La pinsa se remonta a la época del imperio romano y es una evolución de la clásica focaccia de la región de Lazio, en Roma, de ahí su denominación originaria de *Pinsa Romana*.

Su forma típica es siempre ovalada, nunca redonda, y el sabor recuerda a una mezcla de pan, focaccia y pizza, pero con un punto más ligero, que sorprende al probarla.





## NUESTRA PINSA, LA MÁS NATURAL

La cocción en horno de leña y su elaboración manual aportan a nuestra Pinsa di Nico una masa especial, crujiente por fuera y esponjosa por dentro, con alveolos marcados y una aroma que recuerda al pan antiguo y tradicional.

### Una masa madre única

Elaborada a partir de ingredientes como la uva Loureiro, del vino Ribeiro de Emilio Rojo, además de agua de un manantial que data de 1915, le transmiten un sabor y aroma con mucha personalidad.



## SABE GENIAL, SIENTA MEJOR

El uso de ingredientes 100% naturales y el proceso de elaboración artesanal consiguen un producto saludable, muy digestivo, y de características nutricionales inigualables:

### Menos azúcares

Gracias a nuestro proceso de largas fermentaciones, que controlamos en todo momento.

### Menos grasas

En nuestra receta tan solo utilizamos la grasa presente en el aceite de oliva virgen extra.

### Menos sal

Por la selección de harinas naturales y su modo de elaboración, sin renunciar al máximo sabor.

### Más proteínas

Mezclamos diferentes harinas cubriendo más aminoácidos al intervenir en el proceso dos cereales y una leguminosa.







## LA BASE DE LAS MIL Y UNA FORMAS

Entre todas sus características, la Pinsa di Nico destaca por tener una gran versatilidad, son tantas las posibilidades como permita la imaginación.

Puede servirse como plato salado, focaccia o acompañante. También funciona como una tosta o base de bocadillo. Incluso como postre, añadiendo un toque dulce que contrastará con el sabor de la masa de la pinsa.



# PINSA DI NICO

Harina de trigo, harina de arroz y harina de soja, masa madre, levadura, agua, sal marina y aceite de oliva virgen extra.

Base de forma ovalada, masa ligera y crujiente por fuera y esponjosa por dentro, con alveolos marcados y aroma a pan tradicional. Destaca por su aspecto artesanal, ingrediente naturales y su proceso de elaboración.



**PINSA DI NICO**  
Ref.: 67795

						
(unidades)	(gramos)		(minutos)	(grados)	(minutos)	(cm)
15	267	8x9	-	250	5	28x18

# SAINT HONORÉ

*by Pere Gallés*

A stylized, handwritten signature in black ink, likely reading 'Pere Gallés', positioned below the brand name.