

Lettera di presentazione aziendale.

L'azienda Pinsalab Pinseria con il Marchio Registrato "Fattila Tu" nasce dalla memoria artigiana della famiglia Macri, che dal 1998 opera nel settore della ristorazione con creatività nel rispetto della tradizione, ma con una particolare attenzione all'innovazione, come dimostra il prodotto su cui si fonda il core business: la pinsa.

Si tratta di un laboratorio artigianale che realizza un prodotto di eccellenza: basi precotte fresche per PINSA. Prodotto fresco, conservato in atmosfera protetta con durata fino a 20 giorni, che l'azienda fornisce ai propri clienti in tempi rapidi (2/3 giorni) in modo che possano farlo gustare nei loro locali con la fragranza e la bontà che lo caratterizza.

Pinsalab pinseria nasce, quindi, innanzitutto dal prodotto: anni di produzione e di perfezionamento hanno portato all'ottenimento di un risultato di eccellenza che si distingue per il sapore, la croccantezza esterna e la morbidezza interna. La naturale evoluzione ha portato all'apertura delle prime pinserie, infatti l'azienda propone la degustazione delle proprie pinse farcite in due locali a Livorno in modo da confrontarsi direttamente con il cliente finale.

Oggi, grazie ad una produzione maggiorata, il nostro prodotto viene consumato con regolarità in Olanda, in Corsica, in Toscana, in Veneto, in Svizzera e in Calabria.

La pinsa

La prima cosa da dire sulla pinsa è che non è una pizza; si tratta, infatti, di un impasto preparato con tre farine e lievito madre, tutti ingredienti ad alta digeribilità.

La pinsa, di solito, vista la sua forma caratteristica ovale, viene servita non nel piatto ma su un tagliere di legno rettangolare.

Essendo fatta con farine di riso, frumento e soia e lievito madre, la pinsa è altamente digeribile. La sua leggerezza è in effetti la sua caratteristica principale, cosa che la rende adatta a vari tipi di condimenti. Questa caratteristica deriva dal fatto che viene fatta lievitare almeno fino a 72 ore, quindi "non gonfia in pancia" oltre a non dare quella sensazione di "secchezza e di sete" continua, entrambi effetti collaterali tipici della pizza. La soia che dona fragranza e il riso, vera rivoluzione grazie alla sua qualità di assorbimento dell'acqua e all'alta digeribilità, consentono di ottenere un prodotto praticamente perfetto.

In definitiva, la pinsa è:

- Ipocalorica, ipoglicemica e a basso contenuto di grassi;
- Molto digeribile;
- No OGM, senza conservanti o additivi;
- A basso contenuto di sale;
- E, soprattutto, gustosa al palato!!

L'Amministratore unico
Raffaele Macri



**Pinsalab pinseria
di Macrì Raffaele**

Via San Jacopo in Acquaviva, n. 120 - Livorno - Italy
Phone +39 3387007023- mail: raffaelemacr@libero.it
<https://www.facebook.com/livornopinseria/>



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Nome commerciale: PANINO DI PINSA

Dimensioni: 20 cm circa
Peso: 520 grammi

Denominazione: Prodotto professionale da forno precotto in atmosfera protetta

Descrizione: Panino di pinsa prodotto artigianalmente da farcire

Colorazione: Avorio, tipico del prodotto da forno precotto; dorato sui bordi dopo la cottura

Consistenza: Morbido al tatto; croccante e friabile dopo la cottura

Ingredienti: Farina di frumento "0", farina di soia, farina di riso, pasta acida essiccata, acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito, E471, E282 (conservante).

Modalità di conservazione: Conservare a 0/+4°C

Durata: 30 gg dalla data di produzione a temperatura ambiente

Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni

Allergeni alimentari:

- X** Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- A Uova e prodotti a base di uova
- A Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)
- X** Soia e prodotti a base di soia
- A Frutta a guscio e prodotti derivati
- A Arachidi e prodotti derivati
- A Semi di sesamo e prodotti derivati
- A Anidride solforosa e solfiti
- A Sedano e prodotti derivati
- A Senape e prodotti derivati
- A Crostacei e prodotti derivati
- A Pesce e molluschi
- A Lupini e prodotti a base di lupini

Indicare: X = presente (ingrediente che lo contiene)

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa

A = assente

Confezionamento

Imballaggio: buste di polietilene atossico per alimenti

Imballaggio secondario: Scatola di cartone

N. pezzi per confezione: 4
N. confezioni per cartone: 10
N. pezzi per cartone: 40

Indicazioni di utilizzo:

Da consumare previa cottura; farcire a piacere

Cuocere per circa quattro minuti a 300/320 °C in forno refrattario



**Pinsalab pinseria
di Macri Raffaele**

Via San Jacopo in Acquaviva, n. 120 - Livorno - Italy
Phone +39 3387007023- mail: raffaelemacr@libero.it
<https://www.facebook.com/livornopinseria/>



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Nome commerciale: BASE PER PINSA

Dimensioni: 33 * 22 cm circa

Peso: 250 grammi

Denominazione: Prodotto professionale da forno precotto in atmosfera protetta

Descrizione: Base pinsa prodotta artigianalmente da farcire

Colorazione: Avorio, tipico del prodotto da forno precotto; dorato sui bordi dopo la cottura

Consistenza: Morbido al tatto; croccante e friabile dopo la cottura

Ingredienti: Farina di frumento "0", farina di soia, farina di riso, pasta acida essiccata, acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito, E471, E282 (conservante).

Modalità di conservazione: Conservare a 0/+4°C

Durata: 30 gg dalla data di produzione a temperatura ambiente

Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni

Allergeni alimentari:

- X** Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- A Uova e prodotti a base di uova
- A Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)
- X** Soia e prodotti a base di soia
- A Frutta a guscio e prodotti derivati
- A Arachidi e prodotti derivati
- A Semi di sesamo e prodotti derivati
- A Anidride solforosa e solfiti
- A Sedano e prodotti derivati
- A Senape e prodotti derivati
- A Crostacei e prodotti derivati
- A Pesce e molluschi
- A Lupini e prodotti a base di lupini

Indicare: X = presente (ingrediente che lo contiene)

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa

A = assente

Confezionamento

Imballaggio: buste di polietilene atossico per alimenti

Imballaggio secondario: Scatola di cartone

N. pezzi per confezione: 5

N. confezioni per cartone: 8

N. pezzi per cartone: 40

Indicazioni di utilizzo:

Da consumare previa cottura; farcire a piacere

Cuocere per circa quattro minuti a 300/320 °C in forno refrattario



**Pinsalab pinseria
di Macri Raffaele**

Via San Jacopo in Acquaviva, n. 120 - Livorno - Italy
Phone +39 3387007023- mail: raffaelemacr@libero.it
<https://www.facebook.com/livornopinseria/>



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Nome commerciale: BASE PER PINSA AL CARBONE VEGETALE

Dimensioni: 33 * 22 cm circa

Peso: 250 grammi

Denominazione: Prodotto professionale da forno precotto in atmosfera protetta

Descrizione: Base pinsa prodotta artigianalmente da farcire

Colorazione: Avorio, tipico del prodotto da forno precotto; dorato sui bordi dopo la cottura

Consistenza: Morbido al tatto; croccante e friabile dopo la cottura

Ingredienti: Farina di frumento "0", carbone vegetale, farina di soia, farina di riso, pasta acida essiccata, acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito, E471, E282 (conservante).

Modalità di conservazione: Conservare a 0/+4°C

Durata: 30 gg dalla data di produzione a temperatura ambiente

Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni

Allergeni alimentari:

- X** Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- A Uova e prodotti a base di uova
- A Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)
- X** Soia e prodotti a base di soia
- A Frutta a guscio e prodotti derivati
- A Arachidi e prodotti derivati
- A Semi di sesamo e prodotti derivati
- A Anidride solforosa e solfiti
- A Sedano e prodotti derivati
- A Senape e prodotti derivati
- A Crostacei e prodotti derivati
- A Pesce e molluschi
- A Lupini e prodotti a base di lupini

Indicare: X = presente (ingrediente che lo contiene)

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa

A = assente

Confezionamento

Imballaggio: buste di polietilene atossico per alimenti

Imballaggio secondario: Scatola di cartone

N. pezzi per confezione: 5

N. confezioni per cartone: 8

N. pezzi per cartone: 40

Indicazioni di utilizzo:

Da consumare previa cottura; farcire a piacere

Cuocere per circa quattro minuti a 300/320 °C in forno refrattario



**Pinsalab pinseria
di Macrì Raffaele**

Via San Jacopo in Acquaviva, n. 120 - Livorno - Italy
Phone +39 3387007023- mail: raffaelemacr@libero.it
<https://www.facebook.com/livornopinseria/>



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Nome commerciale: BASE PER PINSA INTEGRALE

Dimensioni: 33 * 22 cm circa
Peso: 250 grammi

Denominazione: Prodotto professionale da forno precotto in atmosfera protetta

Descrizione: Base pinsa prodotta artigianalmente da farcire

Colorazione: Avorio, tipico del prodotto da forno precotto; dorato sui bordi dopo la cottura

Consistenza: Morbido al tatto; croccante e friabile dopo la cottura

Ingredienti: Farina di frumento "0", farina integrale, farina di soia, farina di riso, pasta acida essiccata, acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito, E471, E282 (conservante).

Modalità di conservazione: Conservare a 0/+4°C

Durata: 30 gg dalla data di produzione a temperatura ambiente

Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni

Allergeni alimentari:

- X Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- A Uova e prodotti a base di uova
- A Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)
- X Soia e prodotti a base di soia
- A Frutta a guscio e prodotti derivati
- A Arachidi e prodotti derivati
- A Semi di sesamo e prodotti derivati
- A Anidride solforosa e solfiti
- A Sedano e prodotti derivati
- A Senape e prodotti derivati
- A Crostacei e prodotti derivati
- A Pesce e molluschi
- A Lupini e prodotti a base di lupini

Indicare: X = presente (ingrediente che lo contiene)

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa

A = assente

Confezionamento

Imballaggio: buste di polietilene atossico per alimenti

Imballaggio secondario: Scatola di cartone

N. pezzi per confezione: 5
N. confezioni per cartone: 8
N. pezzi per cartone: 40

Indicazioni di utilizzo:

Da consumare previa cottura; farcire a piacere

Cuocere per circa quattro minuti a 300/320 °C in forno refrattario



**Pinsalab pinseria
di Macri Raffaele**

Via San Jacopo in Acquaviva, n. 120 - Livorno - Italy
Phone +39 3387007023- mail:
laboratoriodellapizza@gmail.com https://
www.facebook.com/livornopinseria/



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Nome commerciale: BASE PER PIZZA

Dimensioni: 33 * 33 cm circa
Peso: 280 grammi

Denominazione: Prodotto professionale da forno precotto in atmosfera protetta

Descrizione: Base pinsa prodotta artigianalmente da farcire

Colorazione: Avorio, tipico del prodotto da forno precotto; dorato sui bordi dopo la cottura

Consistenza: Morbido al tatto; croccante e friabile dopo la cottura

Ingredienti: Farina di frumento "0", farina di semola, farina di soia, acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito, E471, E282 (conservante).

Modalità di conservazione: Conservare a 0/+4°C

Durata: 30 gg dalla data di produzione a temperatura ambiente

Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni

Allergeni alimentari:

- X Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- A Uova e prodotti a base di uova
- A Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)
- X Soia e prodotti a base di soia
- A Frutta a guscio e prodotti derivati
- A Arachidi e prodotti derivati
- A Semi di sesamo e prodotti derivati
- A Anidride solforosa e solfiti
- A Sedano e prodotti derivati
- A Senape e prodotti derivati
- A Crostacei e prodotti derivati
- A Pesce e molluschi
- A Lupini e prodotti a base di lupini

Indicare: X = presente (ingrediente che lo contiene)

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa

A = assente

Confezionamento

Imballaggio: buste di polietilene atossico per alimenti

Imballaggio secondario: Scatola di cartone

N. pezzi per confezione: 2
N. confezioni per cartone: 8
N. pezzi per cartone: 16

Indicazioni di utilizzo:

Da consumare previa cottura; farcire a piacere

Cuocere per circa quattro minuti a 300/320 °C in forno refrattario