VINCENTI
BASI PER PIZZA

LE PINSE

Prodotto di altissima digeribilità, fragrante e leggero grazie ad una lunga maturazione (48 ore) e ad una idratazione all' 80%, la base pinsa è fatta con lievito naturale e un mix di farine di tipo 0 e di grano duro, e di farina di riso usata per la lavorazione e lo spolvero.
Cuoce facilmente in ogni tipo di forno

Disponibile:

30Cm ø (Rotonda) confezione da 2 pezzi

Disponibile:

30x20Cm (Piccola) confezione da 2 pezzi
35x25Cm (Media) confezione da 2 pezzi

Disponibile:

50x30Cm (Big) confezione da 2 pezzi

Disponibile:

Rotonda integrale, Classica integrale,
Big integrale,

TUTTI I PRODOTTI SONO FRESCHI E CONFEZIONATI IN ATMOSFERA SHELF-LIFE A 60 GIORNI
SU RICHIESTA SI POSSONO AVERE ANCHE CONGELATI (-18°C) CON SHELF-LIFE DI 12 MESI

LE RUSTICHE

Classica pizza rotonda con un piccolo bordo, ideale per i professionisti che cuociono nei forni con pietra sia a gas, elettrici e legna, prodotto fragrante e sottile, grazie alla presenza di lievito naturale

Disponibile:

30-32Cm ø (Standard) confezione da 4 pezzi

Disponibile:

50Cm ø (Maxi) confezione da 3 pezzi

Disponibile:

Standard integrale, Maxi integrale,

TUTTI I PRODOTTI SONO FRESCHI E CONFEZIONATI IN ATMOSFERA SHELF-LIFE A 60 GIORNI
SU RICHIESTA SI POSSONO AVERE ANCHE CONGELATI (-18°C) CON SHELF-LIFE DI 12 MESI

LE TEGLIE

I nostri impasti per le teglie sono morbidi e alveolati grazie alla lunga lievitazione. Facili da tagliare e da farcire sia internamente che in superficie, si può avere in formato pizza oppure in formato focaccia, con bucature artigianali e la presenza di olio extravergine anche in superficie, cuociono facilmente in tutti i tipi di forni a 220°C.

Disponibile:

30x20Cm (Trancio) confezione da 2 pezzi
30x40Cm (Mezza) confezione da 2 pezzi
60x40Cm (Intera) confezione da 3 pezzi

Disponibile:

30x20Cm (Trancio) confezione da 2 pezzi
30x40Cm (Mezza) confezione da 2 pezzi
60x40Cm (Intera) confezione da 3 pezzi

Disponibile:

26/40/50Cm ø confezione da 2 pezzi

TUTTI I PRODOTTI SONO FRESCHI E CONFEZIONATI IN ATMOSFERA SHELF-LIFE A 60 GIORNI
SU RICHIESTA SI POSSONO AVERE ANCHE CONGELATI (-18°C) CON SHELF-LIFE DI 12 MESI

LE SPECIALITÀ

I panzerotti sono delle specialità con impasto di pizza pronti da farcire e già pre-tagliati, si condiscono all'interno e possono essere cotti in forno o in padella.
Le schiacciate sono pizze con lo 0,5% di lievito e con una maturazione di 48 ore, la base è stesa molto sottile e non hanno bordo, ideale per la ristorazione professionale con cottura a pietra, possono essere anche piegate e cotte all'interno come un calzone.

SCHIACCIATA

Disponibile:

Confezione da 2 pezzi

PANZEROTTI

Disponibile:

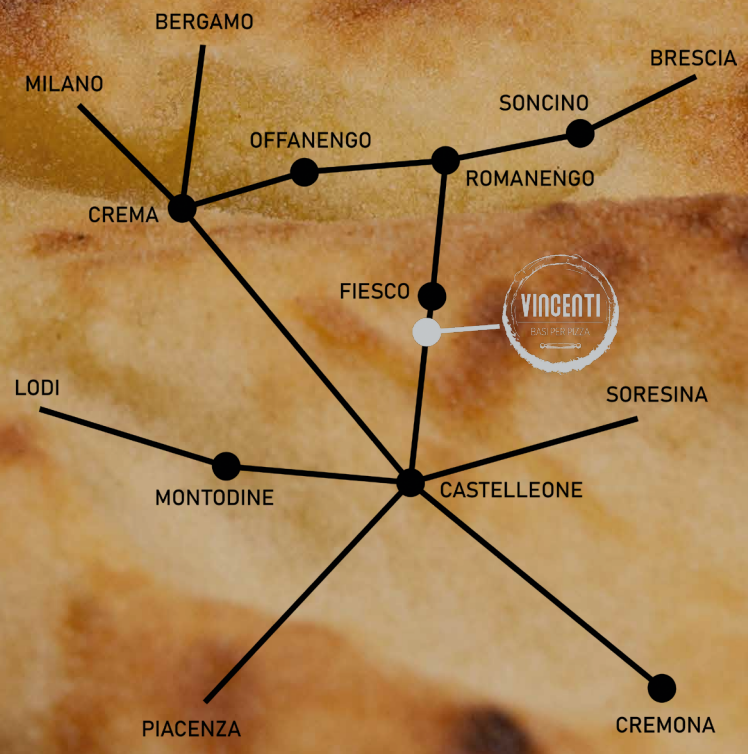
Confezione da 2 pezzi

TUTTI I PRODOTTI SONO FRESCHI E CONFEZIONATI IN ATMOSFERA SHELF-LIFE A 60 GIORNI
SU RICHIESTA SI POSSONO AVERE ANCHE CONGELATI (-18°C) CON SHELF-LIFE DI 12 MESI

VINCENTI

BASI PER PIZZA

Siamo produttori artigianali di basi per pizza.
La nostra esperienza, il sapore antico di passione e tradizione ci hanno portato, attraverso uso di tecnologie, a realizzare prodotti straordinari freschi, leggeri, croccanti e altamente digeribili.
L'artigianalità e l'alta qualità dei prodotti sono per noi valori imprescindibili che con passione vengono tramandati da più di 30 anni di storia.



Prodotto Confezionato da:
VVC.srl
Via Gerola, 23 26010 Fiesco(CR) Italy
Tel. +39 0374 350 073
info@pizzevincenti.it
P.IVA 01397630193
www.pizzevincenti.it