



BASI PER PINSA

SCOTTATE UNA AD UNA
IN FORNO A LEGNA
DA ESPERTI PINSAIOLI



CATALOGO PRODOTTI



BASE PINSA CLASSICA

2x250 g

Forma: ovale/rettangolare

Dimensione: 20x35cm

Tipologia: prodotto fresco

Conservazione: in frigo a >+2° >+6°

Shelf life: 60 giorni

Ingredienti:

Farina di grano tenero "00", acqua, semola di grano duro, farina di soia, farina di riso, pasta madre di frumento, olio Extravergine di oliva, sale integrale, lievito.

Senza grassi animali, senza conservanti, senza OGM.



BASE PINSA BIOLOGICA

1x250 g / 2x225 g

Forma: ovale/rettangolare

Dimensione: 20x35cm

Tipologia: prodotto fresco

Conservazione: in frigo a >+2° >+6°

Shelf life: 60 giorni

Ingredienti:

Farina di grano tenero*, acqua, farina di grano tenero integrale*, farina di riso*, olio extravergine di oliva, lievito madre (farina di grano tenero "0"**, pasta acida di farro*, lievito naturale in polvere, glutine di frumento*, enzimi) sale integrale, lievito. ***Produzione biologica, no OGM, no grassi animali.**



BASE PIZZA TONDA

1x300 g

Forma: ovale

Dimensione: 30 cm (diametro)

Tipologia: prodotto fresco

Conservazione: in frigo a >+2° >+6°

Shelf life: 60 giorni

Ingredienti:

Farina di grano tenero "00", acqua, semola di grano duro, farina di soia, farina di riso, pasta madre di frumento, olio Extravergine di oliva, sale integrale, lievito.

Senza grassi animali, senza conservanti, senza OGM.



BASE PIZZA SENZA GLUTINE

1x250 g

Servita in vassoio

Forma: ovale

Dimensione: 29cm (diametro)

Tipologia: prodotto fresco

Conservazione: in frigo a >+2° >+6°

Shelf life: 60 giorni

*erogabile dal 30/06/2022

Ingredienti:

Amido di mais, amido di tapioca, acqua, farina di riso, olio di semi di girasole, zucchero, fibre vegetali (psyllium, tapioca), destrosio, lievito, sale. **Addensanti:** E464, gomma di xantano; **agenti lievitanti:** pirofosfato di sodio, bicarbonato di sodio; aromi.



BASE PINSA TEMPERATURA AMBIENTE

1x250 g / 2x250 g

Forma: ovale/rettangolare

Dimensione: 20x35cm

Tipologia: prodotto fresco

Conservazione: in luogo fresco e asciutto

Shelf life: 90 giorni

Ingredienti:

Farina di grano tenero "00", acqua, semola di grano duro, lievito madre attivo di grano duro (pasta acida di grano duro (63%), lievito di birra essiccato, pasta acida di frumento, farina di grano tenero tipo "0", enzimi), farina di riso, sale integrale, olio extravergine di oliva, aceto in polvere. **Senza grassi animali, senza OGM.**



BASE PINSA RUSTICA

2x225 g

Forma: ovale/rettangolare

Dimensione: 20x35cm

Tipologia: prodotto fresco

Conservazione: in frigo a >+2° >+6°

Shelf life: 60 giorni

Ingredienti:

Farina di grano tenero "00", acqua, semola di grano duro, farina di soia, farina di riso, pasta madre di frumento, olio Extravergine di oliva, sale integrale, lievito.

Senza grassi animali, senza conservanti, senza OGM.



BASE PIZZA TONDA X5

5x250 g
 Forma: ovale
 Dimensione: 30cm (diametro)
 Tipologia: prodotto fresco
 Conservazione: in frigo a >+2° >+6°
 Shelf life: 60 giorni

Ingredienti:

Farina di grano tenero "00", acqua, semola di grano duro, farina di soia, farina di riso, pasta madre di frumento, olio Extravergine di oliva, sale integrale, lievito.

Senza grassi animali, senza conservanti, senza OGM.



BASE PINSA x5

5x250 g
 Forma: ovale/rettangolare
 Dimensione: 20x35cm
 Tipologia: prodotto fresco
 Conservazione: in frigo a >+2° >+6°
 Shelf life: 60 giorni

Ingredienti:

Farina di grano tenero "00", acqua, semola di grano duro, farina di soia, farina di riso, pasta madre di frumento, olio Extravergine di oliva, sale integrale, lievito.

Senza grassi animali, senza conservanti, senza OGM.



BASE PINSA PALA

1x750 g
 Forma: ovale/rettangolare
 Dimensione: 60x25cm
 Tipologia: prodotto fresco
 Conservazione: in frigo a >+2° >+6°
 Shelf life: 60 giorni

Ingredienti:

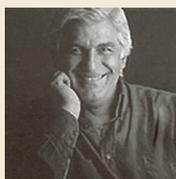
Farina di grano tenero "00", acqua, semola di grano duro, farina di soia, farina di riso, pasta madre di frumento, olio Extravergine di oliva, sale integrale, lievito.

Senza grassi animali, senza conservanti, senza OGM.



SCOPRI I NOSTRI PRODOTTI
PER I CANALI RETAIL E HORECA





FACCIAMO LA VERA PINSA ROMANA, COSÌ COME DOVREBBE ESSERE FATTA: A MANO

Le cose semplici sono le migliori. Abbiamo voluto riscoprire la ricetta originale della vera focaccia Romana per creare la migliore base per Pinsa Romana. Il nostro prodotto è fatto 100% a mano con ingredienti semplici e di altissima qualità, seguendo l'antico metodo artigianale. Così nasce la nostra Rusticana, una base scottata in forno a legna una ad una da esperti pinsaioli, pronta per essere condita dal consumatore finale per terminare la cottura nel forno di casa. Bastano 8 minuti!

Luciano Spigone

GLI ANTICHI SEGRETI DIETRO OGNI BASE PER PINSA RUSTICANA:

- Materie prime di altissima qualità.
- Impasto ad alta idratazione.
- Da 48 a 72 ore di maturazione.
- Formata a mano.
- Stesa con il solo uso dei polpastrelli.
- Scottate in forno a legna una ad una.
- Controllo qualità.



16 FORNI A LEGNA: LA PIÙ GRANDE PIZZERIA ARTIGIANALE D'EUROPA CERTIFICATA IFS

La pinsa Rusticana è nata nel 2014 a Roma. All'inizio la produzione si svolgeva in un piccolo laboratorio artigianale, ora può contare sulla forza di 16 forni a legna. Oggi la Rusticana è venduta in larga scala in Italia ed Europa ai distributori, grossisti e clienti Ho.re.ca. La Spiga Food si classifica come la più grande pizzeria artigianale d'Europa ed è la prima azienda in Italia ad utilizzare il sistema antibatterico Pure Health in tutto il processo produttivo. Rusticana è la tua base sicura!



TABELLA PRODOTTI

TABELLA PRODOTTI	Codice articolo	Temperatura di conservazione	Grammi confezione	Basi per confezione	Confezioni per collo	Colli per pedana	Shelf life gg	Codice EAN
Base pinsa rusticana 2x250g	1V02PN500	2°- 6°	500	2	10	80	60	8 058056 170 231
Base per pizza rusticana tonda 1x300g	1V01TNST	2°- 6°	300	1	15	72	60	8 058056 170 453
Base per pinsa la rustica 2X225g	1R02PNST	2°- 6°	450	2	10	80	60	8 058056 170 071
Base pinsa rusticana 1x250g ambiente	1A01PN250	Ambiente	250	1	11	80	120	8 058056 170 484
Base pinsa rusticana 2x250 g ambiente	1A02PN500	Ambiente	500	2	10	80	120	8 058056 170 651
Base pinsa rusticana bio 1x250g	1B01PN250	2°- 6°	250	1	16	80	60	8 058056 170 774
Base pinsa rusticana bio 2x225g	1B02PN500	2°- 6°	450	2	10	80	60	8 058056 170 804
Base per pizza senza glutine in teglia 1x250g	1NG01250	2°- 6°	250	1	15	36	60	8 058056 170 590
Base pizza tonda 5x300g (diam 30cm)	1H05TN30	2°- 6°	1500	5	2	102	60	8 058056 170 675
Base pinsa 5x250g	5H05PNST	2°- 6°	1250	5	4	80	60	8 058056 170 118
Base pinsa pala 5x750g (60x25 cm)	1H05PLMN	2°- 6°	3750	5	1	72	60	8 058056 170 149



La Spiga Food S.rl.
Via Degli Artigiani, 98
00077 Montecompatri (ROMA)

Via Bonifica del Tronto, 15
64010 Colonnella (TERAMO)

+39-06-87651249
info@laspigafood.it

www.larusticana.eu

