



PINSANA

healthy but delicious



Pinsana Stella, de 5-sterren pizza

- ✓ Rijk aan vezels
- ✓ Rijk aan proteïnen
- ✓ Luchtig & licht verteerbaar
- ✓ Lager in zout
- ✓ Minder calorieën



Pinsana Stella, puur genieten

Met Stella zet Pinsana een nieuwe norm neer. Met 10,8 g eiwit en 6 g vezels per 100 g is de bodem zowel eiwitrijk als vezelrijk. Met 0,9% bevat het minder zout dan normale pizza's.

De bodem bevat zeker 10% minder calorieën dan een gewone pizza, omdat er aanzienlijk meer water wordt toegevoegd aan het deeg. Mede door de hoge hydratatie, lange rijping en natuurlijke fermentatie is de pizza toch luchtig en licht verteerbaar.

Stella bevat géén verbeteraars of kunstmatige toevoegingen. Alleen wat de natuur geeft: zorgvuldig geselecteerde granen, water, zeezout en tijd.

Naast Pinsana Stella hebben wij een vergelijkbaar circulair product vervaardigd met bierbostel, de Pinsana Bostella. Qua smaak is Stella wat luchtiger en Bostella wat nootachtiger. Voor ieder wat wils.

Pinsana kan als onbelegde diepvriesbodem worden geleverd of naar wens worden belegd. De hieronder genoemde voorbeelden zijn gezonde bodems met gezond beleg.

Kortom: "Stella is een pizza die bijdraagt aan een gezonde levensstijl, zonder in te leveren op smaak."

Marcel Losekoot,
Pizza Academy



PINSANA

healthy but delicious



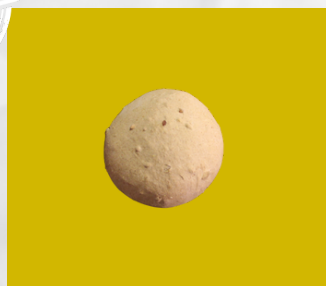
Assortiment Stella



Bostella rond 25 cm



Ovaal 35 / 55 cm

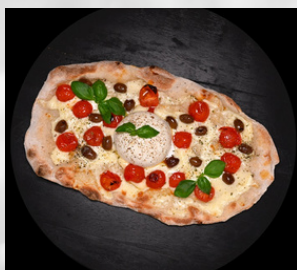


Deegbollen

R O N D O

O V A A L

D E E G B O L



Al onze bodems en bollen zijn diepgevroren. Houdbaarheid 14 maanden.



PINSANA
healthy but delicious



Voedingswaarden

Stella

tabel: indicatieve voedingswaarde diepvriesbodems

	Bodem 100 g	Bodem 250 g	bodem + toppings Margherita	bodem + toppings Verdure
Energie	209Kcal	523Kcal	631Kcal	628Kcal
Vetten	2,4 / 0,2 vv	5,9 / 0,6 vv	9,4 / 2,9 vv	8,9 / 2,5 vv
Koolhydraten	36,3 / suikers 0,5g	90,8 / suikers 1,4g	97,4 / suikers 3,5g	98,3 / suikers 4,2g
Vezels	6,0	15	17,8	19
Eiwitten	10,8	26,9	36,4	35,7
Zout	0,9	2,2	2,9	2,8

Ingrediënten bodem: tarwebloem, gedroogd tarwe zuurdesem, rijstmeel, volkoren meel type 2, rogge, lijnzaad, zonnebloempitten, pompoenpitten, gerstmeel, havermeel, gerstmoutmeel, sojameel.

Margherita: bodem (250 g), light mozzarella (plantaardig is optie), saus met gedroogde oregano, basilicum, spinazie en linzen (100 g). Deze pizza is een bron van vezels. Door toevoeging van wat meer spinazie of linzen in de saus is vezelrijk te claimen.

Verdure: bodem (250 g), tomatensaus met ui en oregano, light mozzarella, gegrilde groentenmix met courgette, rode paprika en champignons (100 g).



PINSANA
healthy but delicious