

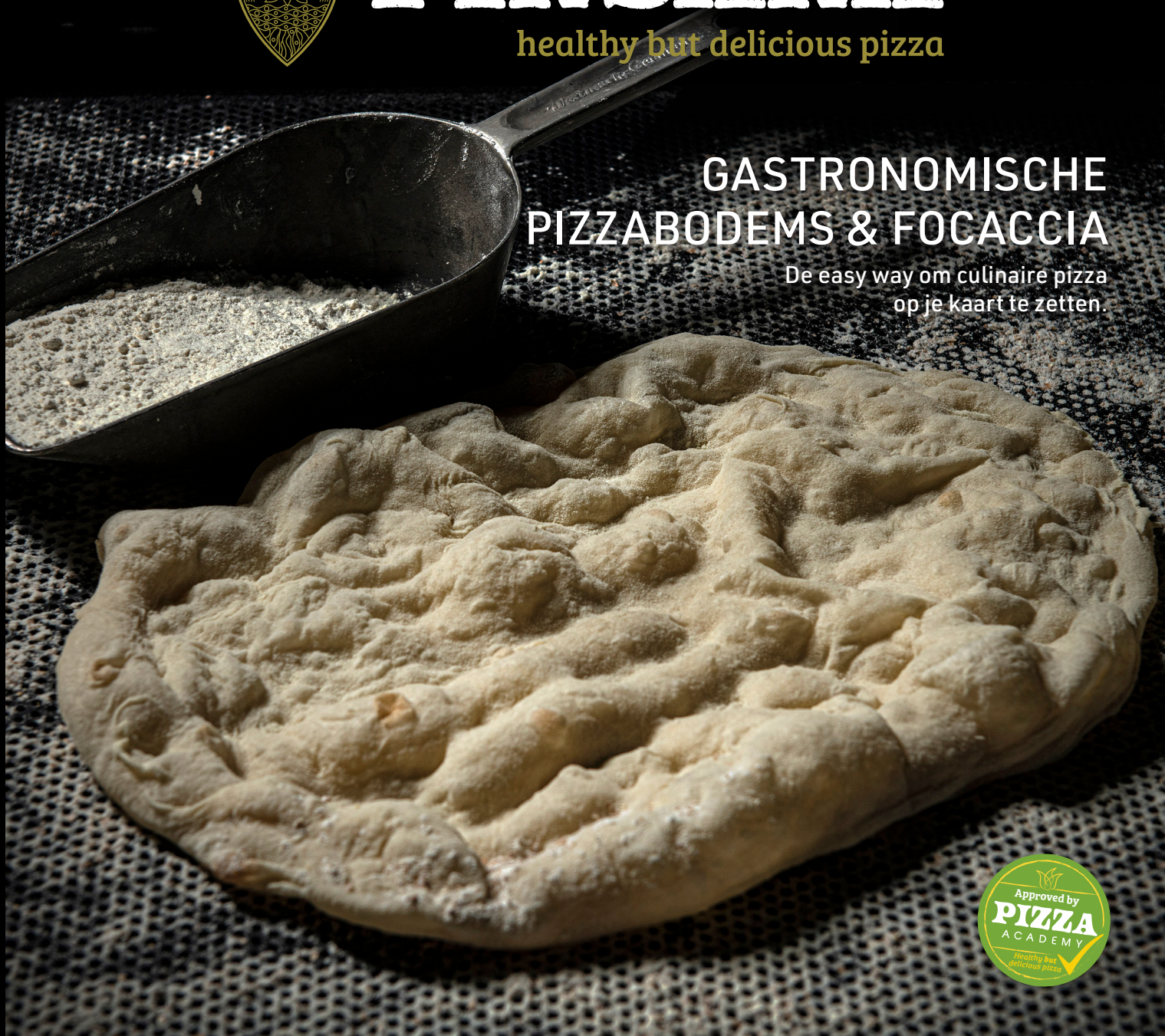


PINSANA

healthy but delicious pizza

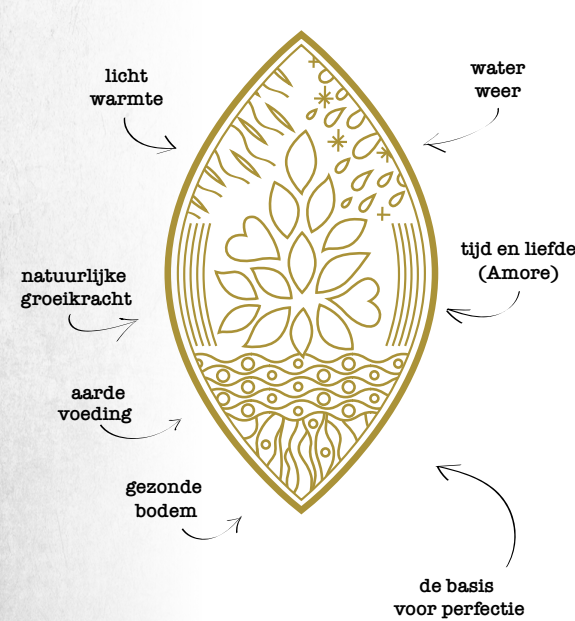
GASTRONOMISCHE PIZZABODEMS & FOCACCIA

De easy way om culinaire pizza
op je kaart te zetten.



MAAK KENNIS MET DÉ PIZZABAKKERS MET EEN MISSIE

Als je als horecaprofessional op zoek bent naar gastronomische pizza, dan ben je *benvenuto* bij de Pizza Academy. Vakmanschap en oprechte aandacht voor voedsel zijn voor ons de ingrediënten waarmee je de pizza weer terugbrengt naar gastronomische waarden, zoals voedzaam, gezond, smaakvol en verrassend.



Bij de Pizza Academy hebben we één missie: gezonde en lekkere pizza's op de kaart zetten in Nederland. Dat doen we door pizzabakkers op te leiden en samen met restaurateurs pizzabodems met een eigen signatuur te ontwikkelen. We hebben dat al succesvol voor verschillende (top) restaurateurs gedaan zoals Sergio Herman, Herman den Blijker, Jacob Jan Boerma en Omar Dahak.

Waarmee mogen we jou helpen? Neem contact op als je ook gastronomische pizzabodems voor jouw horecabedrijf wilt. Mail naar VERKOOP@PIZZAACADEMY.NL

ZET MET PINSANA JOUW GASTRONOMISCHE PIZZA OP DE KAART. EASY!

Pinsana is een nieuw concept van de Pizza Academy. Daarmee serveer jij als horecaondernemer eenvoudig gastronomische pizza's zonder dat je een volleerde pizzabakker hoeft te zijn en grote investeringen hoeft te doen. Wij leveren jou een gastronomische pizza waaraan je zelf alleen een finishing touch hoeft te geven. Lekker easy! Pinsana is het antwoord op de vraag van de consument naar gezonde, hoogwaardige pizza's en bites.

De pluspunten van Pinsana zijn:

- Keuze uit meerdere gastronomische pizza's;
- Iedereen kan deze beleggen en afbakken;
- Je hoeft nooit meer 'nee' verkopen;
- Geen investeringen in kostbare machines;
- No waste want je voorraad ligt ready to use in de diepvries;
- Minder arbeidsintensief dus goedkoper dan zelf maken;
- Lang houdbaar (frozen);
- Met een ambachtelijke look and feel en boordevol smaak!



Supercrunchy focaccia's >

PINSANA: HEALTHY BUT DELICIOUS

Een pizza moet vooral lekker zijn. Als een pizza naast lekker ook gezond is, smaakt ie nog beter. Bij Pinsana houden we rekening met alle elementen die zorgen voor lekkere én gezonde pizza. Als onze pizzabodems en focaccia's hebben meer smaak doordat we hoogwaardig tarwemeel gebruiken dat rijk is aan vitaminen, mineralen en vezels.



Bovendien zijn al onze bodems handgemaakt en licht verteerbaar door lange rijping en bewezen fermentatietechnieken. De pizza's zijn gemaakt met een voordeeg of met een zuurdesem. Het meel dat wij gebruiken komt uit Europa en is niet gemodificeerd. Pinsana staat voor puur!

Naast 'gewone' pizzabodems maken we ook glutenvrije producten.

Last but not least produceren wij onze pizza's in Nederland. Duurzaam, lekker, gezond en voedzaam: dat komt samen in alle producten van Pinsana.



< *Glutenvrij* >

ONTDEK JOUW PIZZASTIJL, PROEVEN IS WETEN

Een pizza proeven zegt meer dan 1000 woorden.

Wil jij weten of en zo ja welke pizza op jouw menukaart past? Tijdens een proeverij vertellen we je over de laatste pizzatrends en proef je diverse pizza's.

Zo heb je snel een indruk welke pizzastijl het beste past bij jouw concept. Je maakt zo ook kennis met de producten van Pinsana.

NIEUWSGIERIG GEWORDEN?	Stuur dan een mail naar:	verkoop@pizzaacademy.nl	en meld je aan voor een gratis Pizza Proeverij.
-----------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------	--



*Proeven zegt meer
dan 1000 woorden >*

ONTDEK ONZE PINSANA-PRODUCTEN:

Product	Afmeting		Gewicht	Meeltype
Bacio sandwich	16 ø		135	multigranen, volkorenmeel, sojameel, rijstmeel, gedroogde zuurdesem
Pan Puccia	15 ø		120	multigranen, volkorenmeel, sojameel, rijstmeel, gedroogde zuurdesem
Rondo	30x28		250	multigranen, volkorenmeel, sojameel, rijstmeel, gedroogde zuurdesem
Rondo mini	21x19		135	multigranen, volkorenmeel, sojameel, rijstmeel, gedroogde zuurdesem
Pinsa classic	35x20		250	multigranen, volkorenmeel, sojameel, rijstmeel, gedroogde zuurdesem
Pinsa medi	25x13		160	multigranen, volkorenmeel, sojameel, rijstmeel, gedroogde zuurdesem
Pinsa cereal	35x20		250	multigranen, volkorenmeel, sojameel, rijstmeel, gedroogde zuurdesem

Product	Afmeting		Gewicht	Meeltype
Pinsa pala	55x30		650	multigranen, volkorenmeel, sojameel, rijstmeel, gedroogde zuurdesem
Focaccina	13 ø		90	multigranen, volkorenmeel, sojameel, rijstmeel, gedroogde zuurdesem
Focaccia	39x29		1200	Biga tipo 1, multigranen, volkoren
Pizzini	13x13		160	Biga tipo 1, multigranen, volkoren
Paleo pizzette	25X13		150	Glutenarm, oermeel, durum
Pinsa Gvrij	30X17		240	Glutenvrij
Pizza Gvrij	30 ø		240	Glutenvrij

Maatwerk! Staat jouw pizzaproduct hier niet tussen? Neem dan contact met ons op. We werken op maat en denken graag met je mee.

Wil jij gastronomische pizza of
focaccia op de menukaart?
Neem contact op met de pizzabakkers
van de Pizza Aacdemy.



PINSANA

healthy but delicious pizza



DE PIZZA ACADEMY BAKKERIJ BV

P.C. STAALWEG 110A
3721 TJ DE BILTHOVEN

VERKOOP@PIZZAACADEMY.NL

WWW.PIZZAACADEMY.NL

