

Pinsas romanas

stargourmet





Pinsa antes que pizza.

La diferencia entre la pinza y la pizza está en la masa que, en el caso de la pinza, se prepara con ingredientes 100% vegetales y naturales, utilizando harina de trigo y sin ninguna grasa más allá de la del aceite de oliva virgen; la masa de la pinza es mucho más ligera y digestiva que la de la pizza.



CHEF EJECUTIVO

César Terrer

PINZA ROMANA

La pinza romana aunque parezca una pizza alargada en lugar de redonda, no es lo mismo ni es igual que la pizza.

Nosotros decimos pinza antes que pizza porque, si bien la pinza tal y como la conocemos hoy es un plato de finales del S.XX, su origen es anterior al de la pizza, es más, la pizza tiene su origen en la pinza, de la que ya hablaba Virgilio en la Eneida, y en las antiguas foccacias romanas.

La diferencia entre la pinza y la pizza está en la masa que, en el caso de la pinza, se prepara con ingredientes 100% vegetales y naturales, utilizando harina de trigo y sin ninguna grasa más allá de la del aceite de oliva virgen; la masa de la pinza es mucho más ligera y digestiva que la de la pizza, contiene una cantidad de agua mayor y su periodo de fermentación es de 72 horas.

Claro que las pinzas que presentamos en este catálogo no son sólo pinzas, son pinzas *deluxe* desarrolladas especialmente por nuestro chef ejecutivo César Terrer y lo primero que las hace *deluxe* es la elaboración enteramente manual, preparadas con Masa Madre por personas sin máquinas de amasar que las distancien de su origen artesanal. Además, las variedades de pinzas de Star Gourmet son fruto de la fusión de la cocina italiana con lo mejor de la nuestra, integrando ingredientes como la sobrasada y el queso Mahón, o bien la posibilidad de crear las combinaciones que se prefieran, ideales para todos los gustos, incluso para para los amantes del dulce.

Comer pinza es el mejor modo de pasear por la historia gastronómica de Italia, le invitamos a acompañarnos en este viaje de los sentidos.





Nuestras Pinsas



Un concepto genuino



Pinsa Tonnino

CON BONITO, CEBOLLA ROJA, CHERRY CONFITADO Y ALCAPARRAS.



MÉTODO COCCIÓN
Horno 240°C



TIEMPO
4 minutos



INGREDIENTES

- Bonito
- Tomate triturado
- Aceite de oliva virgen
- Cebolla roja
- Tomate cherry confitado en aceite de hinojo
- Alcaparras
- Cilantro picado
- Orégano
- Harina de trigo
- Agua
- Levadura
- Sal

FORMATO

*10 unidades de 445 gr aprox.
por caja.*

REFERENCIA

FR00028

<https://star-gourmet.com>



Pinsa Montanara

CON BACON, RULO DE CABRA Y NUECES



MÉTODO COCCIÓN
Horno 240°C



TIEMPO
4 minutos



INGREDIENTES

- *Bacón*
- *Tomate triturado*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Rulo queso de cabra*
- *Mozzarella*
- *Nueces*
- *Miel*
- *Pimienta negra molida*
- *Orégano*
- *Harina de trigo*
- *Agua*
- *Levadura*
- *Sal*

FORMATO

*10 unidades de 460 gr aprox.
por caja.*

REFERENCIA

FR00027

<https://star-gourmet.com>



Pinsa Pepperoni

CON PEPPERONI, PIMIENTO VERDE Y CEBOLLA ROJA



MÉTODO COCCIÓN
Horno 240°C



TIEMPO
4 minutos



INGREDIENTES

- Pepperoni
- Tomate triturado
- Aceite de oliva virgen
- Mozzarella
- Pimiento verde
- Cebolla roja
- Orégano
- Harina de trigo
- Agua
- Levadura
- Sal

FORMATO

*10 unidades de 360 gr aprox.
por caja.*

REFERENCIA

FR00026

<https://star-gourmet.com>





Pinsa Mediterránea

CON SOBRASADA Y QUESO MAHOÉS



MÉTODO COCCIÓN
Horno 240°C



TIEMPO
4 minutos



INGREDIENTES

- *Sobrasada*
- *Queso Mahonés*
- *Mozzarella*
- *Miel*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Tomate triturado*
- *Orégano*
- *Harina de trigo*
- *Agua*
- *Levadura*
- *Sal*

FORMATO

*10 unidades de 375 gr aprox.
por caja.*

REFERENCIA

FR00025

<https://star-gourmet.com>



Pinsa Terrana

CON SETAS, TRUFA Y PARMIGIANO REGGIANO DOP



INGREDIENTES

- Setas "Tre Cime"
- Crema de trufa blanca
- Crema 5 quesos
- Escamas de Parmesano Reggiano DOP
- Aceite de oliva virgen
- Harina de trigo
- Agua
- Levadura
- Sal

FORMATO

10 unidades de 435 gr aprox.
por caja.

REFERENCIA

FR00030

<https://star-gourmet.com>





PINSA CON SALSA CAFÉ PARÍS Y CHULETÓN DE TERNERA

Al gusto...

Opciones para personalizar al gusto



**PINSA ROMANA
BLANCA**

15 unidades de aprox. 250 gr
por caja

REFERENCIA

FB00020



**PINSA ROMANA
CON TOMATE**

15 unidades de aprox. 250 gr
por caja

REFERENCIA

FB00001



**PINSA ROMANA EXTRA LARGA
CON TOMATE**

10 unidades de aprox. 500 gr
por caja

REFERENCIA

FR00029





PINSA CON BACALAO Y TOMATE TROCEADO WOW DE GINO'S

Sugerencias

DE PREPARACIÓN

Ingredientes ideales para pinsas



SP03005 **WOW STRACCETTI**

Trozos de tomate semidry confitados. Cajas de 6 latas. Peso neto: 770 g por lata.



SG03202 **GRANCREMA 5 FORMAGGI**

"La Saporita" Crema de 5 quesos. Cajas de 12 latas. Peso neto: 400 g por lata.



SX03243 **GRANCREMA TARTUFATA BIANCA**

Crema de trufa blanca. Cajas de 6 botes de cristal. Peso neto: 520 g por bote.



SS08015 **FUNGHI MISTI TRIFOLATI TRE CIME**

Variado de 7 tipos de setas en aceite. Cajas de 6 latas. Peso neto: 2500 g por lata.



SG01026 **PESTO ROSSO MEDITERRANEO**

Pesto rojo. Cajas de 6 latas. Peso neto: 780 g por lata.



SG03230 **GRANCREMA "APPETITOSA"**

Salsa de pimientos, ajiñ y filetes de anchoas. Cajas de 6 botes de cristal. Peso neto: 510 g por bote.



QB03068 **CUOR DI BURRATA**

Corazón de burrata. Cajas de 10 tarrinas. Peso neto: 200 g por tarrina.



QP00006 **PARMIGIANO REGGIANO DOP**

Cuña de 300 g 12 meses. Corte Artesanal. 20 cuñas por caja.



QD00160 **NEW DORÓNICO ESCAMAS**

Congelado. 12 bolsas por caja. Peso neto: 1000 g por bolsa.



PASIÓN POR LA RESTAURACIÓN



SOLCHEM NATURE S.L.

C/ Aragón 119 planta E
08015 Barcelona · Spain.

DIVISIÓN STAR GOURMET

Polígono Industrial Vilapou · Nave 33
08640 Olesa de Montserrat
Barcelona · Spain
T.+34 937 787 277

ONLINE

info@star-gourmet.com
<https://star-gourmet.com>



NO DUDE EN CONTACTAR CON NOSOTROS

