



Linea PINSA

Basi Pinsa cotte al mattone

Perfetta da usare come focaccia, per accompagnare salumi e formaggi, o da condire a piacere in cottura.

Ingredienti: farina di grano tenero "0", lievito madre (farina "0"), farina di riso, pasta acida di frumento, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, malto d'orzo, aromi naturali.

Shelf-life: SURGELATO 12 mesi in freezer a -18°C. FRESCO 2 mesi in frigo a 0/4°C.

Preparazione: farcire a piacere e cuocere in forno preriscaldato a 250°C circa per 8/10 minuti.

Wood-fired pinsa bases

Perfect for using as focaccia paired with cured meats and cheese or top it with your favourite ingredients.

Ingredients: soft wheat flour type "0", sourdough (flour type "0"), rice flour, wheat sour dough, extra virgin olive oil, salt, beeryeast, barley malt, natural flavourings.

Shelf-life: FROZEN: 12 months in the freezer at -18 °C. FRESH: 2 months in the fridge at 0 to 4 °C.

Preparation: add the topping and cook in a 250 °C pre-heated oven for about 8/10 minutes.



PRODOTTO IN ABRUZZO
100% INGREDIENTI ITALIANI



20 cm x 30 cm



20 cm x 40 cm



20 cm x 60 cm

FRESCO|FRESH

in atmosfera protettiva / in protective atmosphere

Codice Code	Formato(cm) Format(cm)	Peso Weight	Confezione Packaging
BPA2320	20x30	230g	2 cf x 10pz
BPA2412	20x40	380g	2 cf x 6pz
BPA2612	20x60	580g	2 cf x 6pz

SURGELATO|FROZEN

Codice Code	Formato(cm) Format(cm)	Peso Weight	Confezione Packaging
BPS2312	20x30	230g	1 cf x 12pz
BPS2410	20x40	380g	1 cf x 10pz
BPS2607	20x60	580g	1 cf x 7pz

Pinse farcite / Stuffed pinsa

Formato disponibile / Available format
20cm x 30cm

Ingredienti BASE: farina di grano tenero "0", lievito madre (farina "0"), farina di riso, pasta acida di frumento, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, malto d'orzo, aromi naturali.

Shelf-life: SURGELATO 12 mesi in freezer a -18°C.

Preparazione: in forno preriscaldato a 250° C circa, per 4/6 minuti.



MARGHERITA

Tomatoes and mozzarella



ROSSA

Tomatoes



PATATE E WURSTEL

Potatoes and frankfurters



COTTO E FUNGHI

Ham and mushrooms



VEGETARIANA

Vegetarian



ORTOLANA

Vegetable garden

Ingredients of the BASE: soft wheat flour type "0", sourdough (flour type "0"), rice flour, wheat sour dough, extra virgin olive oil, salt, beeryeast, barley malt, natural flavourings.

Shelf-life: FROZEN: 12 months in the freezer at -18 °C.

Preparation: cook in a 250 °C pre-heated oven for about 4/6 minutes.

PINSE FARCITE SURGELATE | FROZEN STUFFED PINSA

Codice Code	Formato (cm) e descrizione Format (cm) and description	Peso Weight	Confezione Packaging
BPMS2310	20x30 - Margherita / Tomatoes and mozzarella	365 g	1cf x 10pz
BPRS2310	20x30 - Rossa / Tomatoes	335 g	1cf x 10pz
BPWS2310	20x30 - Patate e wurstel / Potatoes and frankfurters	390 g	1cf x 10pz
BPCS2310	20x30 - Cotto e funghi / Ham and mushrooms	410 g	1cf x 10pz
BPVS2310	20x30 - Vegetaria / Vegetarian	400 g	1cf x 10pz
BPOS2310	20x30 - Ortolana / Vegetable garden	350 g	1cf x 10pz

Pinse farcite / Stuffed pinsa

Formato disponibile / Available format
20cm x 40cm

Ingredienti BASE: farina di grano tenero "0", lievito madre (farina "0"), farina di riso, pasta acida di frumento, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, malto d'orzo, aromi naturali.

Shelf-life: SURGELATO 12 mesi in freezer a -18°C.

Preparazione: in forno preriscaldato a 250° C circa, per 4/6 minuti.



ROSSA
Tomatoes

MARGHERITA
Tomatoes
and mozzarella

PATATE
Potatoes

COTTO E FUNGHI
Ham
and mushrooms

Ingredients of the BASE: soft wheat flour type "0", sourdough (flour type "0"), rice flour, wheat sour dough, extra virgin olive oil, salt, beeryeast, barley malt, natural flavourings.

Shelf-life: FROZEN: 12 months in the freezer at -18 °C.

Preparation: cook in a 250 °C pre-heated oven for about 4/6 minutes.

PINSE FARCITE SURGELATE | FROZEN STUFFED PINSA

Codice Code	Formato(cm)e descrizione Format(cm)and description	Peso Weight	Confezione Packaging
BPMS2408	20x40 - Margherita / Tomatoes and mozzarella	500 g	1cf x 8pz
BPRS2408	20x40 - Rossa / Tomatoes	480 g	1cf x 8pz
BPCS2408	20x40 - Cotto e funghi / Ham and mushrooms	560 g	1cf x 8pz
BPPS2408	20x40 - Patate / Potatoes	510 g	1cf x 8pz

Pinse farcite / Stuffed pinsa

Formato disponibile / Available format
20cm x 60cm

Ingredienti BASE: farina di grano tenero "0", lievito madre (farina "0"), farina di riso, pasta acida di frumento, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, malto d'orzo, aromi naturali.

Shelf-life: SURGELATO 12 mesi in freezer a -18°C.

Preparazione: in forno preriscaldato a 250° C circa, per 4/6 minuti.



ROSSA
Tomatoes

MARGHERITA
Tomatoes and mozzarella

PATATE
Potatoes

COTTO E FUNGHI
Ham and mushrooms

Ingredients of the BASE: soft wheat flour type "0", sourdough (flour type "0"), rice flour, wheat sour dough, extra virgin olive oil, salt, beeryeast, barley malt, natural flavourings.

Shelf-life: FROZEN: 12 months in the freezer at -18 °C.

Preparation: cook in a 250 °C pre-heated oven for about 4/6 minutes.

PINSE FARCITE SURGELATE | FROZEN STUFFED PINSA

Codice Code	Formato(cm)e descrizione Format(cm)and description	Peso Weight	Confezione Packaging
BPMS2606	20x60 - Margherita / Tomatoes and mozzarella	860 g	1cf x 6pz
BPRS2606	20x60 - Rossa / Tomatoes	780 g	1cf x 6pz
BPCS2606	20x60 - Cotto e funghi / Ham and mushrooms	960 g	1cf x 6pz
BPPS2606	20x60 - Patate / Potatoes	900 g	1cf x 6pz

Le nostre Pinse

L'esperienza trentennale nella produzione di impasti e basi pizza, unita alla passione per la sperimentazione, ci ha condotto oggi a proporvi una nuova linea di prodotti che si ispira all'antica tradizione della cucina romana: **le pinse**.

Dalla tipica forma ovale allungata, la pinsa è preparata con uno **speciale mix di farine e pasta madre**; l'idratazione elevata e la **lunga lievitazione** concorrono alla sua incredibile **leggerezza e digeribilità**.

Per rispondere a tutte le esigenze del settore della ristorazione abbiamo ideato differenti proposte: le basi, perfette da usare come focacce o da condire a piacere, e le farcite pronte da cuocere.

Ingredienti 100% italiani, metodo di **lavorazione artigianale**, cura in tutte le fasi del processo produttivo, dalla preparazione della biga fino al confezionamento.

Our Pinsa

Thirty years of experience in the production of doughs and pizza bases, combined with a passion for experimentation, has led us today to offer you a new line of products inspired by the ancient tradition of Roman cuisine: **pinse**.

With its typical elongated oval shape, pinsa is prepared with a **special mix of flours and sourdough**; high hydration and **long leavening** contribute to its incredible **lightness and digestibility**.

To meet all the needs of the catering industry, we have come up with different proposals: bases, perfect for use as flatbreads or to be topped as desired, and fillings ready to bake.

100% Italian ingredients, artisanal processing method, care in all stages of the production process, from the preparation of the biga to packaging.



PRODOTTO IN ABRUZZO
100% INGREDIENTI ITALIANI



CMA di Alessandro & Michele Costantini s.n.c.

Sede Legale: Via Madonna del Ponte, 14 - 66010 Fara Filiorum Petri (Ch)

Sede Operativa: Via Cerrani 6/A - 66010 Pretoro (Ch)

Tel/Fax 0871.706084

P.I. e C.F. 02055730697 - Codice SDI: M5UXCR1

info@cmaimpastiperpizzerie.it - www.cmaimpastiperpizzerie.it



Seguici su facebook!



353.4049863