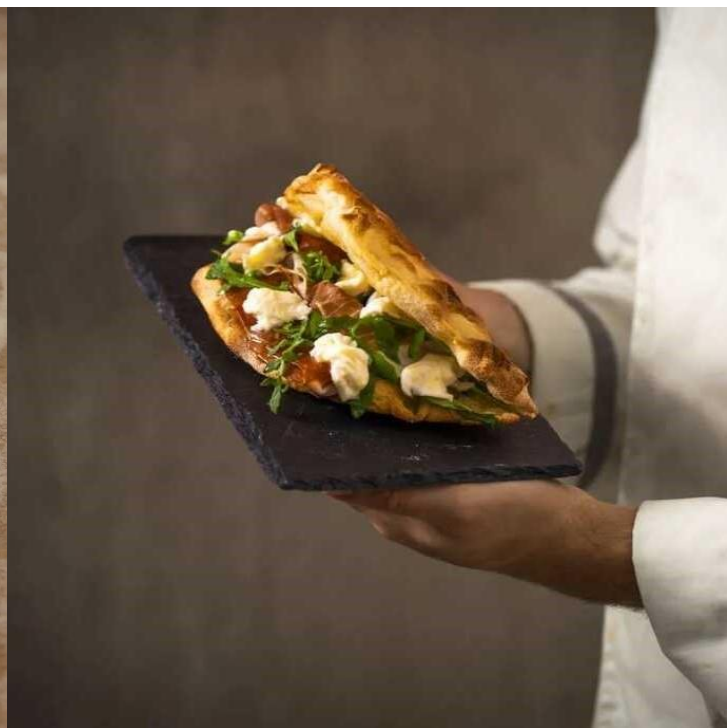




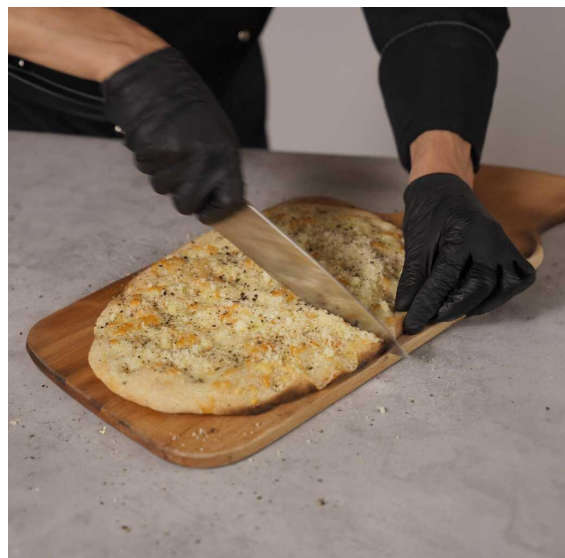
Pinsat sekä Leipurin aito napolilainen pizzataikina



GF Pinsa Romana pakaste **10x250g**

Nimikenumero: 5949

Gluteeniton Pinsa-pizzapohja. Lisää täytteet täytteet ja paista 250°C 5 minuuttia. Tuote on valmis tarjoiltavaksi. Herkullinen ja trendikäs. Erittäin monikäyttöinen. Voi lämmittää erilaisissa uuneissa tai grillissä. Laatikossa 10x250g pinsoja.



Pinsa pakastepohja 12x230 g/ltk

Nimikenumero: 5946

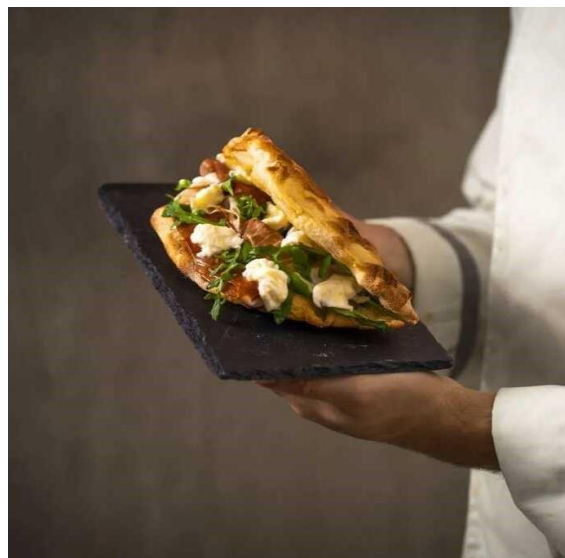
Esipaistettu pizzapohja Pinsa pizzojen ja leipien valmistukseen. Laatikko sisältää 4 kpl kolmen pinsan pakkausta.



Sorriso pakaste 35x120g

Nimikenumero: 5948

Artesaanileipä upeassa muodossa. Herkullinen ja paistovalmis Sorriso pakaste (Smile). Rapea tasku, joka käy esim. voileipägrilliin ja suolaisille ja makeille täytteille. Tuote on valmistettu samasta taikinasta kuin Pinsa Romana. Sulata 5 minuuttia huoneenlämpötilassa, lisää täytteet ja paista 240°C 5-8 minuuttia.



Leipurin aito napolilainen pizzataikina pakaste 9kg

Nimikenumero: 5944

Pakastettu taikina
napolilaistyylisten pizzojen
leivontaan. Pakkauksessa 30 kpl
noin 300 g painoista taikinapalloa.



Näin onnistut:

- Parhaan lopputuloksen saadaksesi anna taikinan levätä rauhassa jääkaapissa 24–72 tuntia ennen leipomista. Säilytä taikinaa ilmatiiviissä laatikossa tai rasiassa, jotta se ei pääse kuivumaan.
- Nosta se sitten huoneenlämpöön noin tuntia ennen leipomista ja paistamista.

Valmistusohje:

1. Aukaise ja levitä pizzapohja pellille tai pizzalapiolle
2. Levitä taikinan päälle tomaattikastike
3. Lisää muut haluamasi täytteet
4. Paista pizza uunissa 250°C noin 8 minuuttia tai pizzauunissa 450°C 60–90 sekuntia

Pakasteet tilaat kätevästi myyntipalvelustamme
Joka arkipäivä 8-16.
+358 9 5212600
tilaukset.leipurin@leipurin.com

Tai verkkokaupastamme
<https://store.leipurin.com/fi/home>

LEIPURIN®