



# PINSANA

healthy but delicious pizza

## GASTRONOMISCHE PIZZABODEMS & FOCACCIA

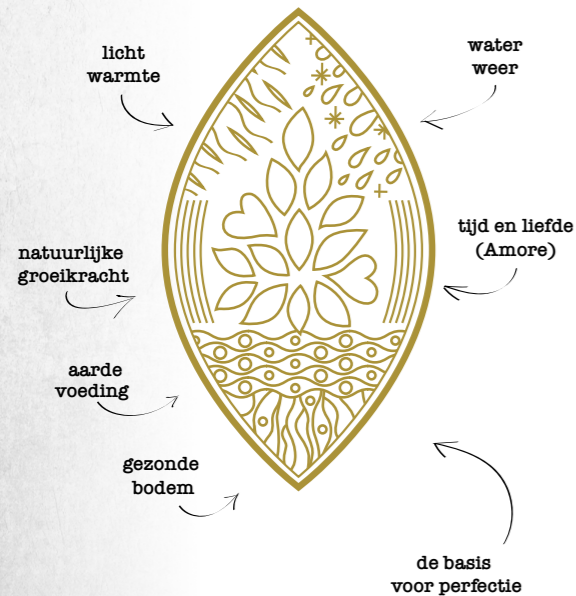
De easy way om culinaire pizza  
op je kaart te zetten.





# 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 [BAKKERIJ@PIZZAACADEMY.NL](mailto:BAKKERIJ@PIZZAACADEMY.NL)

[VERKOOP@PIZZAACADEMY.NL](mailto: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 **peasy!** Pinsana is het antwoord op de vraag van de consument naar gezonde, hoogwaardige pizza's en bites.

weg

## 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 | GASTRONOMISCHE PIZZA OP DE MENUKAART. EASY!

SPATIE WEG

# PINSANA: HEALTHY BUT DELICIOUS (PIZZA)

(pizza) weg

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 vitamines, 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* >

PINSANA | GASTRONOMISCHE PIZZA OP DE MENUKAART. EASY!

# 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.

[verkoop@pizzaacademy.nl](mailto:verkoop@pizzaacademy.nl)

NIEUWSGIERIG  
GEWORDEN?

Stuur dan een  
mail naar:

[bakkerij@pizzaacademy.nl](mailto:bakkerij@pizzaacademy.nl)

en meld je aan voor een gratis  
Pizza Proeverij.










*Proeven zegt meer  
dan 1000 woorden >*








kleuren weg

## ONTDEK ONZE PINSANA-PRODUCTEN:

ingredienten vervangen door meeltype

Product	Afmeting	Gewicht	Ingrediënten
 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 <span style="color: red;">iets kleiner</span>
 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

zwarte balk uitlijnen (pgaina's liggen naast elkaar)

Naam	Afmeting	Gewicht	Ingrediënten
 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.

■ Multi granen
 ■ Biga
 ■ Glutenarm
 ■ Glutenvrij



Wil jij gastronomische pizza of focaccia op de menukaart? Neem contact op met de pizzabakkers van **Pinsana** /de Pizza Academy.

pinsana/ weghalen



# PINSANA

healthy but delicious pizza



DE PIZZA ACADEMY BAKKERIJ BV

P.C. STAALWEG 110A  
3721 TJ DE BILTHOVEN

[verkoop@pizzaacademy.nl](mailto:verkoop@pizzaacademy.nl)

[BAKKERIJ@PIZZAACADEMY.NL](mailto:BAKKERIJ@PIZZAACADEMY.NL)

[WWW.PIZZAACADEMY.NL](http://WWW.PIZZAACADEMY.NL)

