

PINSA 100 %

DIE INNOVATIVE MISCHUNG FÜR IHR NEUES TRENDPRODUKT

Grab & Go: Verbraucher:innen greifen häufiger zu kleinen, hochwertigen Snacks anstatt zu großen Mahlzeiten.

PINSA IST DIE TRENDY ALTERNATIVE ZU PIZZA:

- Luftig-leichter Boden mit grober Porung und knuspriger Kruste
- Für Prebake optimiert
- Für eine rustikale Optik
- Vielseitig einsetzbar: belegtes Flatbread oder gefüllte Tasche
- Fertiger Mix aus Weizen-, Kichererbsen- und Reismehl

SCHON GEWUSST?

Pinsa oder Pinsa romana ist eine Art Brot, das nach dem Backen belegt wird.

IHR POTENZIAL

Neue Zielgruppen: Ein neues Textur- und Geschmackserlebnis für den trendbewussten Konsumenten – Pinsa überzeugt mit luftiger Leichtigkeit und hebt sich klar von klassischer Pizza ab.

Betriebliche Effizienz: Einfaches Handling in der Filiale und konstante Gebäckqualität. Pinsa kann schnell frisch aufgebacken und individuell belegt werden.

Attraktive Marge: Aufwertung des Snack-Sortiments durch Premium-Positionierung und für höhere Gewinnspannen.

Erfahren Sie, wie Pinsa Ihr Angebot aufwerten kann und werden Sie Teil des Trends!



Fragen zum neuen Produkt?
Kontaktieren Sie uns unter info@goodmillsinnovation.com



Nichts verpassen?
Folgen Sie uns auf LinkedIn.



Weitere Informationen unter
www.goodmillsinnovation.com