

Comunicato stampa  
Ottobre 2017

## **NOVITA' DA LANTERNA**

### **ECCO LA PINSA**

***L'antenata della pizza,  
preparata secondo la ricetta artigianale millenaria,  
ora si trova nel comparto dei surgelati.***

[www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com)

Lanterna, storico marchio ligure di focacce surgelate sinonimo di tradizione e autenticità, oggi parte del gruppo belga Vandemoortele, presenta la Pinsa, autentica evoluzione della classica pizza surgelata che va ad ampliare la gamma di prodotti dedicati ad ogni momento della giornata.

Vandemoortele, azienda leader europeo nel mercato del frozen bakery con oltre 100 anni di storia, 1 miliardo e mezzo di fatturato e più di 3000 prodotti, con la Pinsa riconferma la sua mission di deliziare il palato degli italiani che amano la tradizione e la genuinità.

La Pinsa infatti è nata nell'antica Roma, a cui deve il suggestivo nome latino -dal verbo *pinsere*, che significa schiacciare o allungare - ed è quindi una pizza dalla storia millenaria e dal gusto sempre attuale.

Vandemoortele riprende l'antica ricetta dei contadini dell'Urbe, che fuori dalle mura impastavano cereali, sale ed erbe aromatiche creando una focaccia bassa, dalla forma ovale, guarnita con diversi ingredienti.

La nuova Pinsa è quindi sana e genuina perché contiene il 100% di biga, preimpasto ottenuto miscelando farina- interamente di tipo 1, quindi poco raffinata, macinata a pietra dalla storica azienda Mulino Spadoni- acqua e lievito madre, a cui viene aggiunto del germe di grano, vera e propria sintesi di antiossidanti e Omega 3 per combattere il colesterolo.

L' impasto, altamente idratato, grazie al procedimento di stiratura affettuato a mano per ogni pinsa, viene fatto lievitare 24 ore, in parte prima di essere steso e in parte dopo la stesura.

Al termine del processo, la Pinsa è pronta per essere guarnita con due ingredienti tipici italiani: la salsa di pomodoro al 100% italiana, olio extravergine di oliva e la mozzarella fiordilatte. Non solo. Grazie alla straordinaria idratazione e ai lunghi tempi di lievitazione si esalta al meglio l'invitante e caratteristica alevolatura della pinsa originale, il prodotto ha capacità ancora più elevate di resistere al banco e può essere riscaldato più volte rimanendo fragrante e della giusta croccantezza. Ideale da proporre nel banco del supermercato, la Pinsa è molto più digeribile e ha una minore presenza di carboidrati e grassi.

Ufficio Stampa  
Gruppo Arete srl  
Tel. +39 33004397 - Mob. +39 3494330142  
3480344371  
email [martinelli@gruppoarete.it](mailto:martinelli@gruppoarete.it)

VANDEMOORTELE ITALIA S.p.A.  
Giorgio Montefusco  
Tel. +39 0107231613 Mob. +39  
email [Giorgio.montefusco@vandemoortele.com](mailto:Giorgio.montefusco@vandemoortele.com)