

Rosini

BASI PIZZA





MI PRESENTO ABOUT ME

Sono **Valentina Rosini** e ho trasformato la mia passione per il pane, la pizza e i lievitati in un'arte. Come pizzaiola, ho perfezionato impasti **sottili e croccanti** che hanno conquistato i miei clienti, grazie a tecniche innovative e all'uso di farine selezionate.

Da questa esperienza nasce il mio progetto: basi per pizza precotte, pronte in soli 5 minuti, **semplici** da conservare e **personalizzare**. Ideali per ristoranti, locali pubblici e famiglie, offrono la qualità artigianale e la praticità di una pizza gustosa, sempre a portata di mano.

*I am **Valentina Rosini**, and I have turned my passion for bread, pizza, and baked goods into an art. As a "pizzaiola", a pizza chef, I have perfected thin and crispy doughs that have won over my customers, thanks to innovative techniques and the use of carefully selected flours.*

From this experience, my project was born: pre-cooked pizza bases, ready in just 5 minutes, easy to store and customize. Perfect for restaurants, public venues, and families, they offer artisanal quality and the convenience of a delicious pizza, always within reach.

Valentina Rosini

Perché scegliere le nostri basi?

Why choose our pizza crust?



Già precotte e pronte per essere farcite

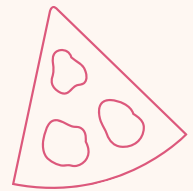
Are pre-cooked and ready to top as you like

1

Non ci sono sprechi di tempo e ingredienti

There is no waste of time and ingredients

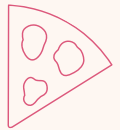
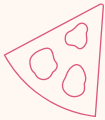
2



Facili da cuocere, bastano 5 minuti in forno

Easy to cook, just 5 minutes in the oven

3



Non hai bisogno di un pizzaiolo professionista

You don't need a professional pizza chef

4



Divertiti a sperimentare in cucina.

Condisci con pomodoro, mozzarella e ciò che più ti piace, oppure scaldi in forno con un filo d'olio per qualche minuto e farcisci a piacere con salumi, formaggi, verdure.

L'unico limite è la fantasia!

Have fun experimenting in the kitchen.

Add tomato, mozzarella, and your favorite ingredients. Alternatively, warm it in the oven with a drizzle of olive oil for a few minutes and fill it with cold cuts, cheese, or vegetables.

The only limit is your imagination.



basi per Pizza

IMPASTI | DOUGHS



FARINA 00
00 FLOUR



FARINA INTEGRALE
WHOLE WHEAT



FARINA VERNA
VERNA FLOUR

Le nostre basi per Pizza sono sottili e croccanti. La lunga maturazione e lievitazione dell'impasto per almeno 30 ore, le rende leggere e altamente digeribili. L'utilizzo dell'olio extra vergine di oliva dona profumo e fragranza. Stese a mano come nella migliore tradizione artigianale.

Our Pizza crusts are thin and crispy. Thanks to the long fermentation and rising process of at least 30 hours, they are light and highly digestible. The use of extra virgin olive oil adds aroma and flavor. Each crust is hand-stretched, staying true to the best artisanal tradition.

Come si preparano? | How that are cooking?



Farcisci come vuoi tu
Topping as you like



Inforna a 230°
Bake at 230°



5 minuti
5 minutes

PESO: 2 basi per busta (200g x 2) | **DIMENSIONE:** 33 cmø

DURATA: in frigo a +0°/+4° per 40 giorni

CONSUMARE ENTRO: 2-3 giorni all'apertura

Il prodotto si può congelare, ma va consumato entro 2 mesi dalla data di produzione riportata in etichetta.

Confezionato in atmosfera modificata

WEIGHT: 2 crusts for pack (200g x 2) | **SIZE:** 33 cmø

SHELF LIFE: Keep refrigerated at +32°,-39°F for up to 40 days

ONCE OPENED: consume within 2-3 days after opening

Can be frozen; consume within 2 months from the production date indicated on the label.

Packaged in a modified atmosphere



Pinsa e Pinsona

IMPASTI | DOUGHS



FARINA 00
00 FLOUR



FARINA INTEGRALE
WHOLE WHEAT

Le nostre Pinse TOSCANE sono soffici e alveolate dentro e croccanti fuori. L'alta idratazione dell'impasto e la lunga maturazione e lievitazione per almeno 30 ore, le rende leggere e altamente digeribili. L'utilizzo dell'olio extra vergine di oliva dona profumo e fragranza. Stese a mano come nella migliore tradizione artigianale.

Our Tuscan Pinza is soft and airy on the inside, with a crispy exterior. The high hydration of the dough, combined with a long maturation and fermentation period of at least 30 hours, makes it light and easy to digest. The use of extra virgin olive oil adds taste and flavor. Hand-stretched in keeping with the finest artisanal tradition.

Come si preparano? | How that are cooking?



Farcisci come vuoi tu
Topping as you like



Inforna a 230°
Bake at 230°



5 minuti
5 minutes

PESO: Pinza, 2 pinse per busta (250g x 2)

PESO: Pinsona, 1 pinsona per busta (550g)

DURATA: in frigo a +0°/+4° per 30 giorni

CONSUMARE ENTRO: 2/3 giorni all'apertura

Il prodotto si può congelare, ma va consumato entro 2 mesi dalla data di produzione riportata in etichetta.

Confezionato in atmosfera modificata

WEIGHT : Pinza, 2 pinse for pack (250g x 2)

WEIGHT : Pinsona (bigger pinza) 1 pinsona for pack (550g)

SHELF LIFE: Keep refrigerated at +32°, -39°F for up to 30 days

ONCE OPENED: consume within 2-3 days after opening

Can be frozen; consume within 2 months of the production date indicated on the label.

Packaged in a modified atmosphere



Ciaccine

IMPASTI | DOUGHS



FARINA 00
00 FLOUR



FARINA INTEGRALE
WHOLE WHEAT

Le nostre Ciaccine sono soffici e alveolate dentro e croccanti fuori. L'alta idratazione dell'impasto e la lunga maturazione e lievitazione per almeno 30 ore, le rende leggere e altamente digeribili. L'utilizzo dell'olio extra vergine di oliva dona profumo e fragranza. Stese a mano come nella migliore tradizione artigianale.

Our Ciaccine (focaccia bread) are soft and airy on the inside, with a crispy exterior. The high hydration of the dough, combined with a long maturation and fermentation period of at least 30 hours, makes them light and easy to digest. The use of extra virgin olive oil adds fragrance and flavor. They are hand-stretched in keeping with the finest artisanal tradition.

Come si preparano? | How that are cooking?



Farcisci come vuoi tu
Topping as you like



Inforna a 230°
Bake at 230°



5 minuti
5 minutes

PESO: 4 Ciaccine per busta (120g x 4)

DURATA: in frigo a +0°/+4° per 30 giorni

CONSUMARE ENTRO: 2-3 giorni all'apertura

Il prodotto si può congelare, ma va consumato entro 2 mesi dalla data di produzione riportata in etichetta.

Confezionato in atmosfera modificata

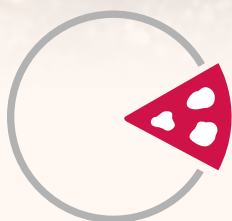
WEIGHT: 4 Ciaccine for pack (120g x 4)

SHELF LIFE: Keep refrigerated at +32°,-39°F for up to 30 days

ONCE OPENED: consume within 2-3 days after opening

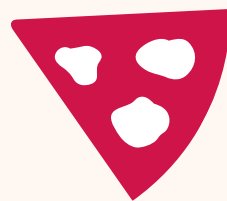
Can be frozen; consume within 2 months from the production date indicated on the label.

Packaged in a modified atmosphere



Rosini

BASI PIZZA



Rosini di Rosini Valentina
via A. Milaneschi, 14
52048 Monte San Savino (AR)
Italia

tel. 353 44 70 448 | www.rosinibasipizza.it | info@rosinibasipizza.it



@rosinibasipizza