PRESSEINFORMATION

Pinsa 100%: für rustikale Snacks mit handwerklichem Charakter

GoodMills Innovation bringt eine Mehlmischung für Pinsa auf den Markt – eine einfache Lösung für Bäckereien und Filialisten, um mit diesem attraktiven Snack ihr Portfolio zu erweitern.

***Hamburg, 19.02.2025* - Mit Pinsa 100% bietet GoodMills Innovation eine vielseitige, prozesssichere Mehlmischung, die Bäckereien, Großfilialisten sowie dem Foodservice einen neuen Snack-Trend erschließt. Der luftige, knusprige Boden mit der charakteristischen, handwerklichen Optik lässt sich effizient vorproduzieren, einfrieren und bei Bedarf frisch aufbacken. Die Mischung kombiniert Weizen-, Reis-, sowie Kichererbsenmehl und Trockensauerteig – für Geschmack, Knusprigkeit und einen unverwechselbaren Premium-Charakter.**

Die Pinsa ist als Snackprodukt noch vergleichsweise unbekannt, gewinnt jedoch aufgrund ihres rustikalen, handwerklichen Charakters zunehmend an Beliebtheit. Mit Pinsa 100% von GoodMills Innovation können Filialbäckereien, Großfilialisten und Handwerksbäckereien unkompliziert von diesem Trend profitieren. Die Mehlmischung enthält Weizen-, Reis- und Kichererbsenmehl sowie einen Sauerteiganteil – perfekt angepasst an eine sichere Verarbeitung auf bestehenden Anlagen. "Pinsa 100% überzeugt nicht nur durch seinen rustikalen Handmade-Charakter, sondern auch durch die einfache Handhabung im Prozess", erklärt André Bordes, Produktentwickler und Anwendungstechniker bei GoodMills Innovation.

Sensorik und Backeigenschaften: Knusprig, luftig, aromatisch
Ein mit Pinsa 100% hergestellter Boden hebt sich sensorisch deutlich von herkömmlichen Pizzen ab. Die lange Teigführung von mindestens 24 Stunden sorgt für ein komplexes Aromaprofil und eine grobporige, lockere Krume. Der Reismehlanteil verleiht dem Boden seine charakteristische Knusprigkeit, während das Kichererbsenmehl mit seiner nussigen Note die geschmackliche Tiefe unterstützt. Die Pinsa wird in zwei Backvorgängen hergestellt: Im ersten Schritt erfolgt das zentrale Abbacken des Teiglings, wodurch eine stabile, lagerfähige Basis entsteht. Anschließend kann der Boden je nach Bedarf tiefgekühlt, zentral belegt oder direkt in die Filialen geliefert werden. Der zweite Backvorgang erfolgt erst unmittelbar vor dem Verkauf und sorgt für die knusprige Kruste und den saftig-luftigen Kern.

Herstellung: effizient und individuell

Der Herstellungsprozess mit Pinsa 100% ist gezielt auf die Bedürfnisse von Bäckereien abgestimmt. Der Teig wird nach der Herstellung maschinell im gewünschten Gewicht aufgearbeitet, bevor er für etwa 24 Stunden für eine Reifephase ins Kühlhaus kommt. Am nächsten Tag erfolgt ein kurzer händischer Zwischenschritt: Durch das Ausdrücken des Teigs mit den Fingerspitzen entsteht die für die Pinsa typische unregelmäßige Oberfläche. Diese strukturierte Teigoberfläche verleiht dem Produkt sein rustikales Erscheinungsbild und eine handwerkliche Anmutung, die bei Kunden als Qualitätsmerkmal wahrgenommen wird.

Nach dem Ausdrücken folgt der erste Backprozess. Anschließend können die Böden tiefgekühlt oder direkt ausgeliefert werden. Das ermöglicht eine optimale Ressourcennutzung: Solange dafür Zeit ist, kann der Bäcker Pinsa-Böden herstellen und dann für die spätere Verwendung in die Tiefkühlung geben. Das Belegen der Böden erfolgt je nach Logistik zentral oder auch dezentral in den Filialen. Optimalerweise sollte der finale Backprozess jedoch direkt vorm Verzehr stattfinden.

Die Anwendungstechniker von GoodMills Innovation unterstützen von Beginn an bei der Optimierung der Prozesse. Sie analysieren die vorhandene Anlagentechnik, geben Empfehlungen für die Prozessparameter und begleiten die Testläufe, um ein gleichbleibend hochwertiges Ergebnis sicherzustellen.

Pinsa: Vielseitiger Snack-Trend mit Wachstumspotenzial

Die Nachfrage nach handwerklich anmutenden Snackprodukten wächst. Immer mehr Konsumenten suchen nach schnellen, aber dennoch hochwertigen Alternativen für zwischendurch. Die Pinsa erfüllt genau diese Anforderungen: Sie ist unkompliziert in der Zubereitung, variantenreich belegbar und hebt sich durch ihre rustikale Optik vom Standardangebot ab. Mit Pinsa 100% können Filial- und Großbäckereien ihr Sortiment ohne größere Investitionen erweitern.

Neben der klassischen Pinsa als herzhaft belegter Snack eignet sich Pinsa 100% auch für weitere Produktideen. Ob als Basis für gefüllte Snack-Taschen, Focaccia oder Grillbrot – die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig.

Über die GoodMills Innovation GmbH

Das Hamburger Unternehmen GoodMills Innovation entwickelt Clean-Label-Zutaten auf Getreide- und Hülsenfruchtbasis für vielseitige Anwendungen in der Lebensmittel-, Back-, Snack- und Nutraceuticals-Industrie sowie dem Bäckerhandwerk. Das Ziel ist es immer, höchsten Genuss mit

einem oder mehreren Zusatznutzen zu kombinieren: für die Gesundheit der Verbraucher, wie zum Beispiel mit ausgewählten Ballaststoffen und einem verbesserten Nutri-Score, für einen zukunftsfähigen Planeten mit pflanzlichem Fleischersatz oder für eine wirtschaftlichere Produktion durch die aktive Nutzung von Einsparpotentialen.

Mit seinem Know-how entlang der gesamten Wertschöpfungskette von der Rohwarenbeschaffung, der Verarbeitung bis hin zum Verständnis der Bedürfnisse der Märkte und Verbraucher unterstützt der Getreideexperte seine Kunden mit innovativen Produktkonzepten, maßgeschneiderten Lösungen sowie einer kompetenten Beratung in anwendungs-, lebensmittelrechtlichen und Marketingfragen. Als Teil der GoodMills Group, Europas größter Mühlengruppe steht GoodMills Innovation für höchste Qualität, (Liefer-)Sicherheit, Nachhaltigkeit und Innovation.

Hinweis: Auch wenn der Unternehmensname lang ist, bitten wir darum, GoodMills Innovation **bitte** immer **auszuschreiben.** Hintergrund ist, dass GoodMills eine komplett andere Business-Unit ist. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Unternehmenskontakt
GoodMills Innovation GmbH
Katharina Haack
Trettaustraße 35
21107 Hamburg
T +49 40 75109-455
katharina.haack@goodmillsinnovation.com
www.goodmillsinnovation.com

Pressekontakt
akp Communications GmbH
Hilke Weinand / Füsun Topcu
Birkenauer Talstraße 9
69469 Weinheim
T +49 6201 18898-29
F +49 6201 18898-20
h.weinand@akp-communication.com