**Wszystkie kulinarne drogi prowadzą do… pinsy**

**Owalny, chrupki placek podbija nasze podniebienia. Pinsa romana, kuzynka pizzy coraz częściej trafia do kart menu restauracji w naszym kraju oraz na nasze stoły, gdy zdecydujemy przygotować ją samodzielnie w domowym zaciszu. Czemu zawdzięcza swoją rosnącą popularność? Jest mniej kaloryczna oraz bardziej lekkostrawna. Jak mówi Jacek Czauderna, właściciel marki The Legendary Jack's Bar & Restaurant, Polacy nie boją się eksperymentować ze smakami i chętnie próbują nowych dań, których nie powinni obawiać się restauratorzy.**

**Tradycja wprost z czasów imperium rzymskiego**

Pinsa romana to pyszne danie pochodzące ze stolicy Włoch. Jest typową przekąską jedzoną na ulicach Rzymu. W smaku podobna jest do pizzy, ale samo ciasto znacznie się różni. Chrupkie na zewnątrz, a miękkie w środku ciasto **jest mniej kaloryczne oraz lżejsze dla naszego żołądka.** Za wyjątkowością pinsy romana stoi receptura oparta na mieszance trzech rodzajów mąki: ryżowej (dzięki której jest miękka w środku), sojowej (dzięki której ciasto jest chrupkie) oraz pszennej (użytej w małej ilości, by dać ciastu możliwość wyrośnięcia). To, co odróżnia ją od pizzy, to również fakt, że nie jest smarowana sosem pomidorowym. Do przygotowania pinsy wykorzystuje się niewielką ilość drożdży oraz oliwy. Czas wyrastania ciasta to aż 48 godzin.

**Stare, dobre przepisy wracają do łask**

– *Pinsa romana to stosunkowo nowy produkt na polskim rynku. Dla naszych gości, którzy uwielbiają być zaskakiwani nowymi smakami, postanowiliśmy wprowadzić prababcię pizzy, która również pochodzi z Włoch, a dokładnie ze starożytnego Rzymu. Przygotowujemy ją według tradycyjnej receptury, używając najlepszej jakości świeżych składników. Nasi szefowie kuchni wyrabiają spody ręcznie. Dzięki temu nasi goście doceniają pinsę, często to właśnie na nią wracają i polecają ją znajomym* – opowiada Jacek Czauderna.

Pinsę, podobnie jak pizzę możemy podawać w dowolnej kombinacji składników. Zazwyczaj są to mozzarella, pomidory, pieczarki, szynka. The Legendary Jack's Bar & Restaurant proponuje ją w czterech znakomitych smakach, które spełnią różne gusta. Do wyboru mamy: wyśmienitą A’la Romana z salami i papryczką pepperoni, pożywną Jack z boczkiem, Vege oraz Frommagie dla wielbicieli serów.

**Kontakt dla mediów:**

Inga Ryfka

Account Executive

+48 790 393 471

[i.ryfka@agencjafaceit.pl](mailto:i.ryfka@agencjafaceit.pl)

**The Legendary Jack's Bar & Restaurant** to wyjątkowe miejsce, w którym spróbować można wyśmienitych i różnorodnych smaków – steaków, burgerów, pysznych zup, sałatek i amerykańskich przekąsek. Kucharze z wieloletnim doświadczeniem gwarantują, że każde danie zadowoli nawet najbardziej wymagających gości. Restauracje Jack's Bar & Restaurant znajdują się w Warszawie, Gdańsku, Sopocie oraz Łodzi.