Non puoi comprare la felicità ma puoi comprare una pinsa

Email

info@doven.it

Telefono

069 818 0314
329 799 9299

DOVEN
Informiamo con arte

Indice

3. Chi siamo
4. Basi e prodotti
6. Lavorazioni e punti di forza
7. Le ovali
8. Le tonde
11. Le pale
13. I panini
14. Le speciali

Email

info@doven.it

Telefono

069 818 0314
329 799 9299

Chi Siamo

TRA PROFESSIONALITÀ E TRADIZIONE

Doven è un marchio creato da una famiglia di imprenditori romani che da generazioni lavora nel settore del commercio.

Realizziamo nel nostro laboratorio vari prodotti precotti tra cui: pinsa romana, panini pinsa e pizza romana.

L'obiettivo primario è quello di offrire ai nostri clienti prodotti che siano in grado di soddisfare appieno ogni palato, attraverso un'accurata lavorazione artigianale e l'utilizzo di materie prime della migliore qualità.

L'attenzione ai dettagli è ciò che ci contraddistingue: dalla scelta degli ingredienti, passando per la realizzazione dell'impasto, la stesura rigorosamente manuale arrivando fino alla cottura su pietra naturale, senza tralasciare la cura del ciclo di conservazione delle basi.

Email

info@doven.it

Telefono

069 818 0314
329 799 9299

Basi e prodotti

Con noi avrai la certezza di avere un prodotto della stessa qualità in ogni situazione. Stessa *idratazione*, stessa *lievitazione*, stesso *impasto*. Sempre.

Ovale Classica

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
30x22cm

PESO
230g

Tonda 26

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
26Ø

PESO
260g

Tonda Maxi

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
45Ø

PESO
700g

Pala 60x20

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
60x20cm

PESO
550g

Ovalina

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
26x18cm

PESO
150g

Tonda 33

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
33Ø

PESO
260g

Tonda Napoli

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
33Ø

PESO
260g

Pala 60x20

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
60x20cm

PESO
700g

Tondina

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
20Ø

PESO
100g

Pizza 33

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
33Ø

PESO
200g

Pala 60x20

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
60x20cm

PESO
400g

Email

info@doven.it

Telefono

069 818 0314
329 799 9299

DOVEN
Informiamo con arte

Basi e prodotti

Con noi avrai la certezza di avere un prodotto della stessa qualità in ogni situazione. Stessa *idratazione*, stessa *lievitazione*, stesso *impasto*. Sempre.

Pala 60x40

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
60x40cm

PESO
1000g

Panino 100

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
/

PESO
100g

L'integrale

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
30x22cm

PESO
230g

Pinsa Roll

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
30Ø

PESO
160g

Baciata

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
60x20cm

PESO
800g

Panino 120

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
/

PESO
120g

Sorriso

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
24x12cm

PESO
230g

Pinsotto

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
20Ø

PESO
230g

La Rossa

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
33Ø

PESO
260g

Panino 150

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
/

PESO
150g

Mini Sorriso

- *Stesura a mano*

DIMENSIONI
16x8cm

PESO
100g

Email

info@doven.it

Telefono

069 818 0314
329 799 9299

DOVEN
Informiamo con arte

Lavorazioni e punti di forza

01 Impasto

L'impasto è il primo tassello per la creazione di un lievitato di estrema qualità. Ad una miscela di farine di riso, soia e frumento aggiungiamo sale, olio e lievito.

Completiamo l'impasto con l'acqua che porta le nostre basi ad un'idratazione dell' 80%.

Successivamente inizia la fase di lievitazione e maturazione dell'impasto che arriva **fino a 48h.** Pochi semplici ingredienti naturali che, uniti seguendo procedure studiate ed applicate da anni, rendono il nostro prodotto eccellente.

02 Stesura

La stesura è uno dei passaggi a cui prestiamo massima attenzione per la realizzazione di una base artigianale che allo stesso tempo rispetti standard precisi.

Ogni pinsa viene stesa rigorosamente a mano e passa per un processo di selezione accurato per garantire caratteristiche eguali e costanti.

Successivamente le basi vengono brevemente precotte e in seguito abbattute per conservare tutte le loro caratteristiche e garantire una scadenza a lungo termine.

03 ATM e gelo

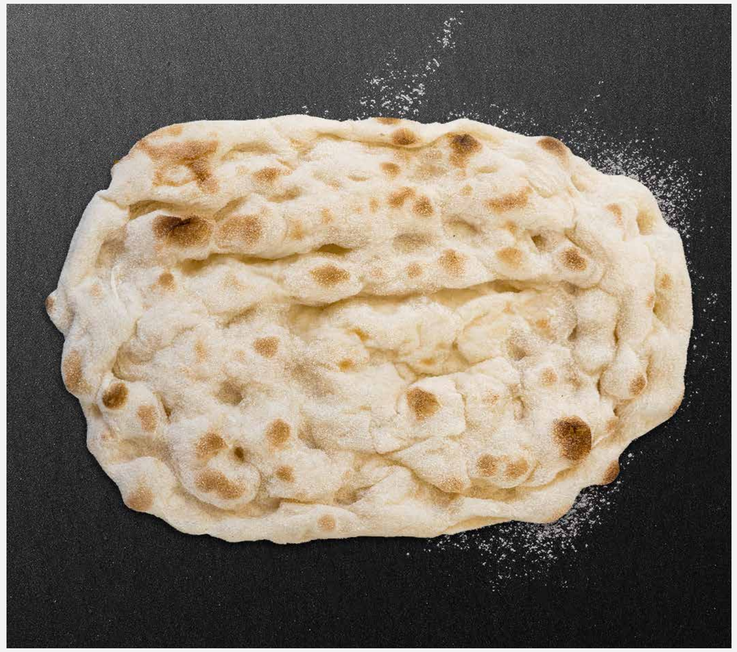
I nostri prodotti sono disponibili sia freschi, chiusi in Atmosfera Modificata (ATM), sia congelati. **Con la chiusura ATM la conservazione** delle basi in frigo **è garantita per 40 giorni** dalla data di produzione.

Grazie all'abbattimento delle basi appena uscite dal forno **i prodotti** congelati **possono essere conservati fino a 12 mesi** conservando tutte le loro caratteristiche organolettiche.

Queste scadenze vengono garantite senza l'utilizzo di alcun conservante.

Ovale classica e Ovalina

	PEZZI X CARTONE	MISURE CARTONE	CARTONI X STRATO	STRATI	CARTONI X PALLET
OVALE CLASSICA	20	38x29x28	9	7	63
OVALINA	20	38x29x28	9	7	63



Ovale Classica

- *Stesura a mano*

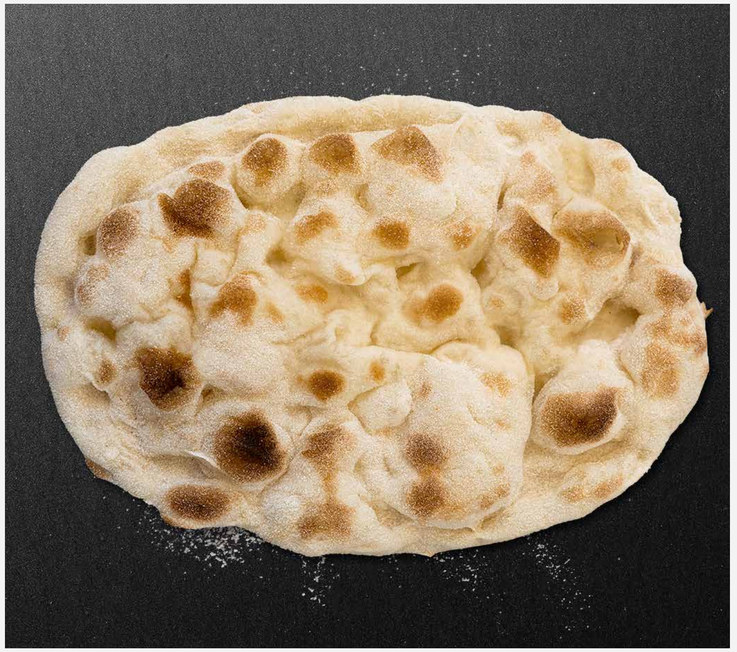
PIÙ INFO

Il formato ovale è il più canonico e diffuso. Ideale per aperitivi, come focaccia di accompagno o condita e servita al piatto.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI 30x22cm

PESO 230g



Ovalina

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

Un'ovale più piccola per fornire un'alternativa all'ovale classica. Ideale per aperitivi.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI 26x18cm

PESO 150g

Tondina e Tonda 26

	PEZZI X CARTONE	MISURE CARTONE	CARTONI X STRATO	STRATI	CARTONI X PALLET
TONDINA	30	38x29x28	9	7	63
TONDA 26	20	38x29x28	9	7	63

Tondina

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

La tondina è la versione più piccola della nostra pinsa, ottima come monoporzione oppure servita al posto del pane.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI
20Ø

PESO
100g

Tonda 26

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

Alternativa alla tonda classica, la 26 ha uno spessore maggiore, per questo è ottima per essere spaccata e farcita.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI
26Ø

PESO
260g

Tonda 33
e Pizza 33

	PEZZI X CARTONE	MISURE CARTONE	CARTONI X STRATO	STRATI	CARTONI X PALLET
TONDA 33	20	36x36x28	6	7	42
PIZZA 33	40	36x36x28	6	7	42

Tonda 33

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

La pinsa tonda 33 è il formato perfetto per il servizio al piatto in ristorante o pizzeria.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI
33Ø

PESO
260g

Pizza 33

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

La pizza 33 è la nostra versione della pizza classica romana bassa e croccante. Anche questa prodotto è perfetto per il servizio al piatto.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI
33Ø

PESO
200g

Tonda Maxi
e Tonda Napoli

	PEZZI X CARTONE	MISURE CARTONE	CARTONI X STRATO	STRATI	CARTONI X PALLET
TONDA MAXI	20	60x40x23	4	7	28
TONDA NAPOLI	20	36x36x28	6	7	42

Tonda Maxi

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

Con i suoi 45 cm di diametro è un formato davvero speciale, adatta per la sua grandezza a grandi tavolate o per feste e ricevimenti.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI
45Ø

PESO
700g

Tonda Napoli

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

Con il suo cornicione la tonda Napoli asseconda il gusto dei clienti che ricercano la tradizione quando mangiano una pizza.

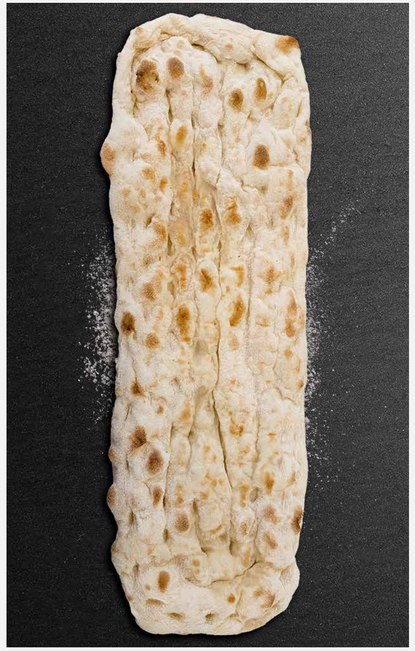
Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI
33Ø

PESO
260g

Pale 60x20
400, 550 e 700g

	PEZZI X CARTONE	MISURE CARTONE	CARTONI X STRATO	STRATI	CARTONI X PALLET
PALA 60X20	30	60x40x23	4	7	28



Pala 60x20 **400g**

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

Di forma stretta e lunga la 60x20 è una pala ottima sia bianca che condita, disponibili in 3 pesi differenti a seconda delle necessità.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI 60x20cm

PESO 400g

Pala 60x20 **550g**

- *Stesura a mano*

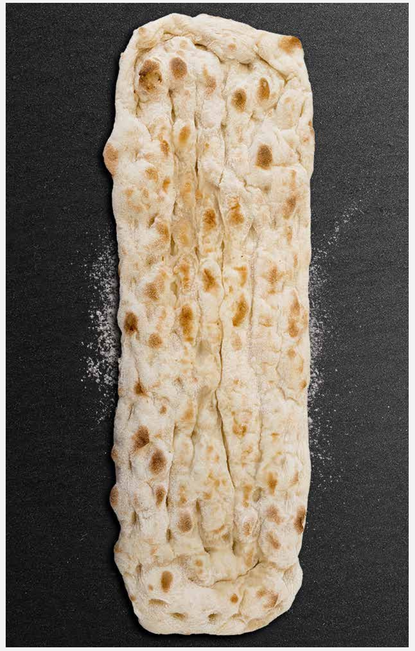
PIÙ INFO

Di forma stretta e lunga la 60x20 è una pala ottima sia bianca che condita, disponibili in 3 pesi differenti a seconda delle necessità.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI 60x20cm

PESO 550g



Pala 60x20 **700g**

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

Di forma stretta e lunga la 60x20 è una pala ottima sia bianca che condita, disponibili in 3 pesi differenti a seconda delle necessità.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI 60x20cm

PESO 700g

Pala 60x40 e Baciata

	PEZZI X CARTONE	MISURE CARTONE	CARTONI X STRATO	STRATI	CARTONI X PALLET
PALA 60X40	15	60x40x23	4	7	28
BACIATA	30	60x40x23	4	7	28

Pala 60x40

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

Formato classico della pala da pizzeria al taglio o tavola calda. Speciale sia bianca che condita.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI 60x40cm

PESO 1000g

Baciata

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

La classica pala “baciata” romana o “accoppiata” , grande come la 60x20 ma di peso maggiore, pronta ad essere farcita in qualsiasi modo.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI 60x20cm

PESO 800g

Panino
100, 120 e 150

	PEZZI X CARTONE	MISURE CARTONE	CARTONI X STRATO	STRATI	CARTONI X PALLET
PANINO 100	20	38x29x28	9	7	63
PANINO 120	20	38x29x28	9	7	63
PANINO 150	20	38x29x28	9	7	63

Panino 100

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

I nostri panini pinsa gustosi e adatti in tantissime occasioni, perfetti per ogni tipo di ripieno. Il più piccolo è da 100 grammi.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI
/

PESO
100g

Panino 120

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

I nostri panini pinsa gustosi e adatti in tantissime occasioni, perfetti per ogni tipo di ripieno. Il medio è da 120 grammi.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI
/

PESO
120g

Panino 150

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

I nostri panini pinsa gustosi e adatti in tantissime occasioni, perfetti per ogni tipo di ripieno. Il grande è da 150 grammi.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI
/

PESO
150g

La rossa
e L'integrale

	PEZZI X CARTONE	MISURE CARTONE	CARTONI X STRATO	STRATI	CARTONI X PALLET
LA ROSSA	20	36x36x28	6	7	42
L'INTEGRALE	20	38x29x28	9	7	63

DIMENSIONI 33Ø
PESO 260g

La Rossa

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

L'aggiunta di pomodori italiani di alta qualità ci permette di offrire un prodotto davvero gustoso. Disponibile su tutti i formati in versione congelata.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI 30x22cm
PESO 230g

L'Integrale

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

Al nostro mix di farine viene aggiunto un 30% di farina di tipo 2 integrale che rende le basi adatte ad una clientela differente. Disponibile su tutti i formati, sia fresco chiuso in ATM che congelato.

Cottura su pietra naturale

Sorriso
e Mini Sorriso

	PEZZI X CARTONE	MISURE CARTONE	CARTONI X STRATO	STRATI	CARTONI X PALLET
SORRISO	24	38x29x28	9	7	63
MINI SORRISO	48	38x29x28	9	7	63

Sorriso

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

Prodotto nato per essere farcito all'interno, molto sfizioso al piatto o come prodotto da asporto.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI
24x12cm

PESO
230g

Mini Sorriso

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

Prodotto nato per essere farcito all'interno, la versione baby del sorriso.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI
16x8cm

PESO
100g

Pinsa Roll e Pinsotto

	PEZZI X CARTONE	MISURE CARTONE	CARTONI X STRATO	STRATI	CARTONI X PALLET
PINSA ROLL	40	36x36x28	6	7	42
PINSOTTO	20	38x29x28	9	7	63

Pinsa Roll

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

Ideata come base sottile e morbida da arrotolare come una piadina, mantenendo tutti i vantaggi di un impasto pinsa.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI
30Ø

PESO
160g

Pinsotto

- *Stesura a mano*

PIÙ INFO

Base del diametro della nostra Tondina ma con un peso maggiorato, ideale per essere spaccato o condito a freddo dopo la cottura finale.

Cottura su pietra naturale

DIMENSIONI
20Ø

PESO
230g