



**Vandemoortele**

*shaping a tasty future*



**2022**

**CATALOGO PRODOTTI FOODSERVICE**



Portiamo gusto nella vostra cucina,  
sulla vostra tavola e ovunque voi siate.

## IL NOSTRO MONDO È IL FOODSERVICE

Siamo specialisti del settore Foodservice:  
siamo partner per i clienti del mondo bar, dei ristoranti,  
dei catering e dell'hotellerie.

I nostri prodotti sono ideali per tutti i momenti della giornata, dalla colazione all'aperitivo, con diverse proposte tra impasti, grammature e forme per proporre un'offerta di successo e personalizzata.

Aiutiamo gli operatori del settore con anni di esperienza e grazie al continuo lavoro di ricerca e sviluppo realizziamo prodotti di altissima qualità in linea con i trend di mercato, dai gusti classici a quelli più elaborati, per far fronte a ogni tipologia di richiesta.



Proponiamo un alto contenuto di servizio in diverse tipologie di prodotto: già pretagliati, 100% cotti, da cuocere in pochi minuti e veniamo incontro alle esigenze dei nostri clienti proponendo cartoni piccoli, facilmente stoccabili, per favorire le operatività quotidiane.

Siamo presenti in tutto il territorio nazionale grazie ad una rete di vendita capillare e offriamo la nostra consulenza per proporre i giusti prodotti in base alle differenti esigenze, dal tipo di clientela ai gusti territoriali, anche con idee e suggerimenti per ricette e presentazioni dei prodotti, così da arricchire l'offerta per una crescita duratura del tempo.



## I NOSTRI MARCHI

### Il piacere quotidiano di gustare prodotti da forno di qualità

I nostri prodotti sono sempre forniti surgelati, per una maggiore facilità di conservazione e preparazione. Vendiamo soluzioni pratiche ed adatte ad ogni tipo di esigenza. Grazie alla vastissima gamma di prodotti e alle molteplici tipologie di formati siamo in grado di garantire il massimo livello di servizio per qualsiasi necessità.



#### Crediamo che il vero sapore sia basato su ingredienti semplici

LANTERNA® rappresenta la nostra **gamma di focacce e pizze** che con orgoglio creiamo ogni giorno. LANTERNA® nasce a Genova, la città simbolo della focaccia nel mondo e **garanzia di sapore originale e autentico**.

È un marchio sinonimo di eccellenza non solo per la focaccia, ma anche per la pizza, realizzate secondo tradizione, con ingredienti selezionati e di alta qualità.



#### Offriamo servizio, qualità ed esperienza

AGRITECH® è il nostro **marchio di riferimento in Italia per l'offerta della categoria pane**.

I prodotti AGRITECH® sono studiati per offrire il massimo livello di servizio e la massima semplicità di utilizzo: **parzialmente cotti, 100% cotti, pretagliati, con cartoni piccoli e confezioni separate**.



### Golose ed irresistibili proposte per la colazione e non solo

Una vasta gamma di prodotti di viennoiserie, coloratissimi donuts, soffici e gustosi muffin. Abbiamo tutto quel che serve per arricchire la tua proposta.

Prodotti pre-cotti, pronto forno o solo da scongelare per facilitare e snellire l'operatività lavorativa quotidiana.



#### Dolci voglie per ogni momento della tua giornata

BANQUET D'OR® è il nostro marchio di riferimento per tutti i **prodotti da colazione e da merenda**. La linea BANQUET D'OR® include prodotti dolci, come i tipici croissant al burro, i cornetti italiani tradizionali, i croissant classici, le irresistibili specialità di pasta sfoglia e le dolcissime mini grammature, senza dimenticare le immancabili torte.



#### Prodotti americani creati secondo le autentiche ricette

MY ORIGINALS® rappresenta la nostra **gamma di prodotti americani: donuts, muffin e brownie**, creati secondo le autentiche tradizionali ricette e pronti da servire.

Ogni giorno produciamo oltre un milione di donuts con il nome di MY ORIGINAL DOONY'S®, di diversi gusti e colori.



## MISSION, VISION E VALORI AZIENDALI

Crediamo che il cibo debba essere un piacere quotidiano.

Dalla colazione alla cena, dal pranzo salustico ai momenti più golosi. Offriamo soluzioni ad alto contenuto di servizio per i professionisti e prodotti di cui il consumatore può fidarsi.

### LA NOSTRA MISSION

Portiamo gusto nella vostra cucina, sulla vostra tavola e ovunque voi siate.



### LA NOSTRA VISION

Come leader europeo di prodotti da forno surgelati e margarine, oli e grassi da cucina, vogliamo essere all'avanguardia per gusto, qualità e servizio.

### I NOSTRI VALORI AZIENDALI

Rispetto. Ambizione. Cooperazione.

Alla base delle nostre azioni e delle nostre relazioni sia interne che esterne c'è il rispetto.

Agiamo sempre con integrità e nel rispetto degli altri e dell'ambiente.

Lavoriamo con uno spirito di collaborazione sia all'interno dei nostri team che con i nostri partner. Siamo aperti a tutte le novità e valorizziamo ogni singolo contributo. Condividiamo proattivamente la nostra conoscenza e la nostra esperienza.

Puntiamo ad offrire prodotti di massima qualità con il miglior servizio e un ottimo gusto, per consentire ai nostri clienti di realizzare attività in grado di prosperare nel tempo.



## SOSTENIBILITÀ

### Un progetto per un futuro sostenibile



#### Produzione eco-efficiente

Ci adoperiamo per ridurre al minimo gli sprechi e massimizzare l'uso efficiente delle risorse lungo l'intera filiera produttiva.

Monitoriamo le emissioni prodotte dalle nostre attività e cerchiamo attivamente opportunità per ridurre l'impatto del nostro processo produttivo.



#### Prodotti di cui fidarsi

Siamo orgogliosi di offrire prodotti alimentari gustosi, sicuri e di alta qualità mantenendo un rapporto con i consumatori basato su fiducia e comprensione.

Adottiamo una politica di trasparenza, siamo innovativi ed offriamo ai nostri consumatori le migliori soluzioni senza compromettere il gusto.

Durante l'intero processo di produzione i nostri prodotti sono trattati e monitorati con la massima cura, per garantire la sicurezza del consumatore.



#### Approvvigionamento responsabile

Svolgiamo le nostre attività nel pieno rispetto della legge e dei principi di condotta etica.

Ci impegniamo a promuovere un comportamento integro e corretto per garantire il massimo rispetto verso le persone.

Lavoriamo nella tutela della risorse naturali impegnandoci per preservare l'ambiente per le generazioni future.



#### Impegno verso le persone

Ci impegniamo a garantire un luogo di lavoro sicuro sia per i nostri collaboratori che per i nostri visitatori.

Incoraggiamo e supportiamo lo sviluppo lavorativo del nostro personale, valutando i diversi background.

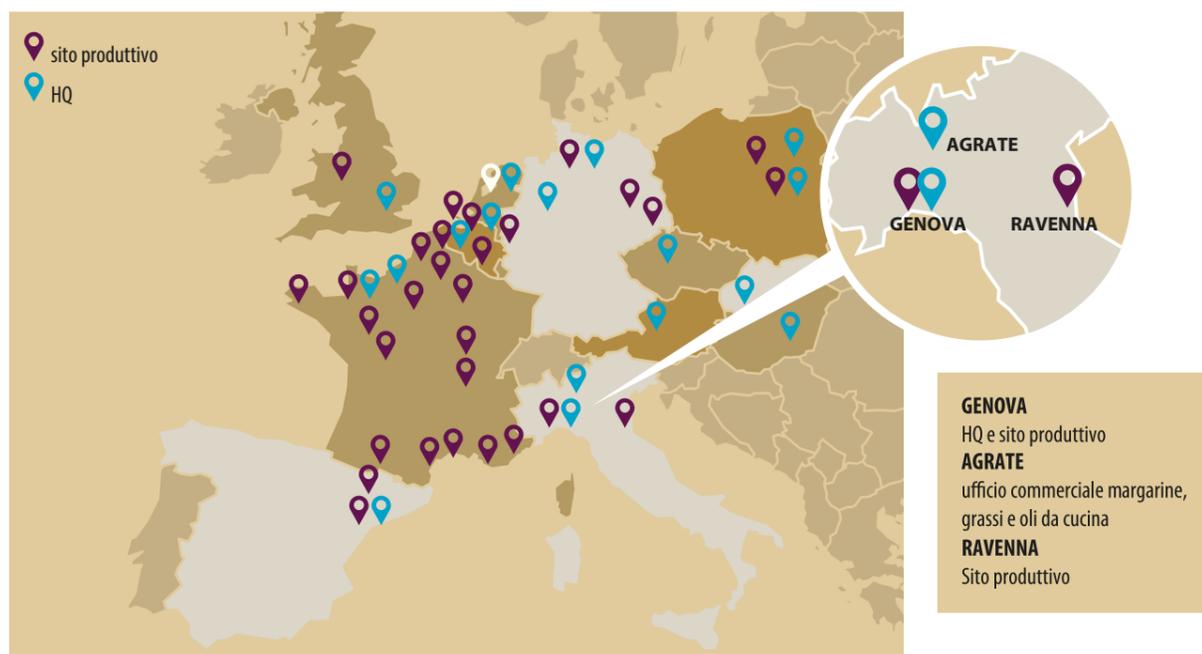
Rispettiamo i residenti locali e ci impegniamo a mantenere un dialogo costruttivo con la comunità



## STORIA

### Da produttori locali a leader nel mercato europeo

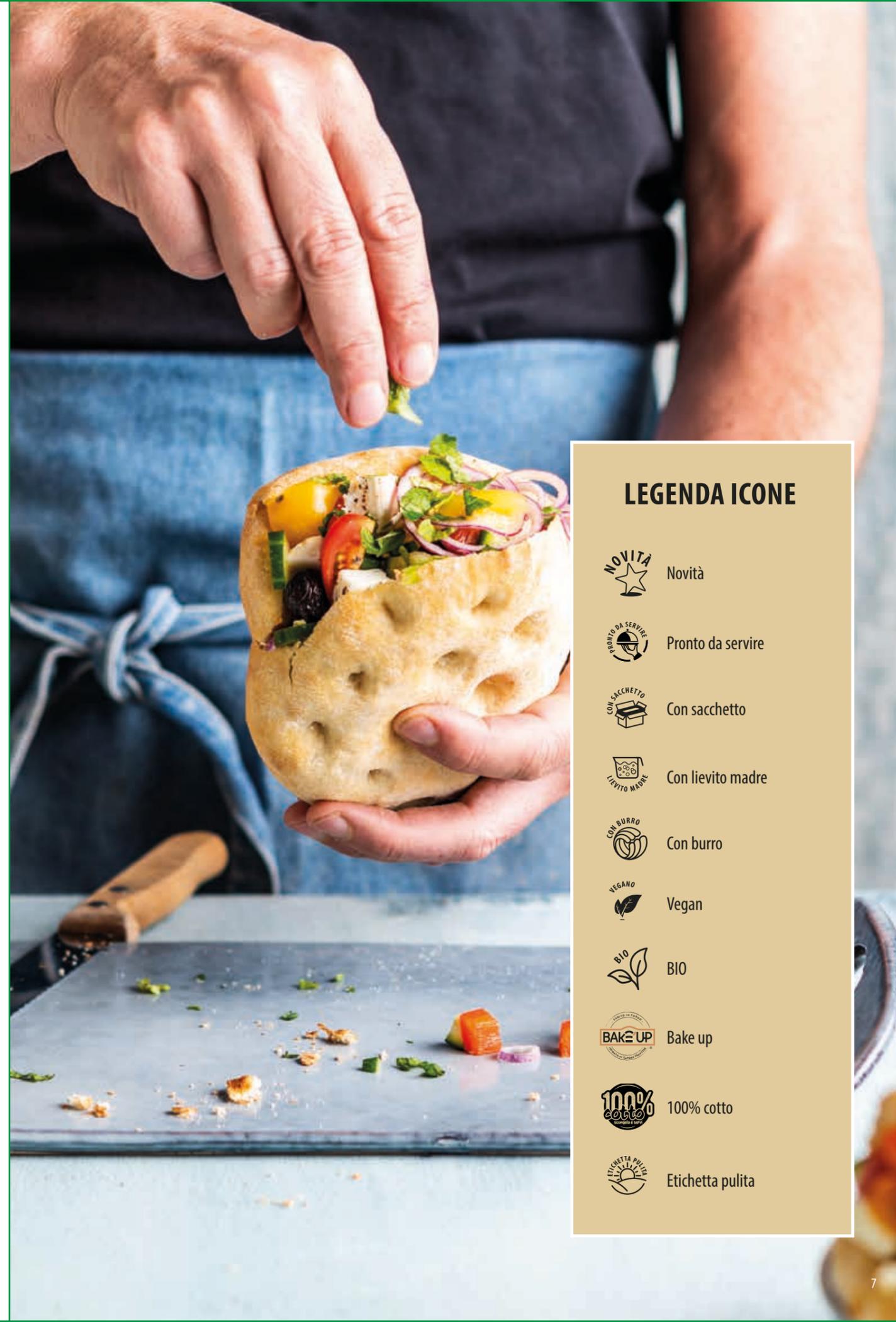
**V**andemoortele viene fondata nel 1899 da Constant Vandemoortele e suo figlio Adhemar a Izegem in Belgio come fornitore di materie prime per le industrie di sapone locali. Nel secondo dopoguerra l'espansione costante consente di diversificare la propria produzione in oli alimentari, prodotti da forno e prodotti a base di soia. Negli anni '90 l'azienda continua il suo sviluppo economico grazie alla crescita organica e alle acquisizioni strategiche di importanti aziende operanti a livello locale in diversi stati europei. Nel 2016 la società integra tutte le proprie imprese internazionali sotto la denominazione sociale di Vandemoortele con una nuova identità aziendale. Attraverso i marchi di prodotto, Lanterna, Agritech, Banquet d'Or e My Originals, il portafoglio prodotti vanta più di 300 referenze tra pane, di diverse forme e dimensioni, focacce e pizze, croissant, sfoglie, torte e dolci americani. La missione è basata sulla cultura del cibo per portare gusto in ogni momento della giornata.



#### VANDEMOORTELE OGGI

### UN UNICO APPROCCIO AZIENDALE FONDATO SUL GUSTO

Presenza in 12 paesi europei con 5100 impiegati e si posiziona come leader di mercato nei prodotti da forno surgelati e nelle margarine, oli da cucina e grassi. La mission aziendale diventa il valore portante "portiamo gusto nella vostra cucina, sulla vostra tavola e ovunque voi siate" con l'obiettivo di contribuire al successo dei clienti offrendo qualità, servizio e praticità.



#### LEGENDA ICONE



Novità



Pronto da servire



Con sacchetto



Con lievito madre



Con burro



Vegan



BIO



Bake up



100% cotto



Etichetta pulita



# INDICE

## PANE



Panini da farcire	13
Panini per hamburger	29
Panini farciti e snack	33
Pane da taglio	35
Piccole pezzature	39

## FOCACCE E PIZZE



Focacce 40x30	51
Focacce romane	55
Focaccia sandwich	57
Pizzette	63
Pizze	64
Basi per pizza	65

## VIENNOISERIE



Le sublime - Croissant al burro	73
Le Delizie - Croissant classici	80
La Bellezza - Cornetti italiani	81
La Purezza - Dolce benessere	82
I Favolosi - Specialità e sfoglie	85
Le Armonie - Mini golosità	93
I Sensazionali - Spuntini salati	95
Pasta sfoglia	97

## AMERICANI



Donuts decorati	105
Donuts farciti	109
Muffin	112
Mini	113

## TORTE



Torte	118
-------	-----

**NOVITÀ**

**Burger Bun  
con cumino nero**

pag 30

## PANE

### Panini da farcire

Speciali	13
Ciabatte	21
Morbidi	25
Classici	26
Pane a fette	27

<b>Panini per hamburger</b>	29
-----------------------------	----

<b>Panini farciti e snack</b>	33
-------------------------------	----

<b>Pane da taglio</b>	35
-----------------------	----

<b>Piccole pezzature</b>	39
--------------------------	----

## PANE



### Il marchio di riferimento per i prodotti di pane.

**A**GRITECH® nasce nel 1986 con l'obiettivo di offrire servizio e qualità ai baristi e ai ristoratori italiani: poter disporre di pane di alta qualità sempre fragrante in ogni momento della giornata, evitando sprechi.

Il forte legame con il territorio italiano, il grande patrimonio costruito in oltre 30 anni di presenza nel mercato e il desiderio di essere sempre innovativi, rendono questo marchio sinonimo di garanzia e affidabilità in linea con le richieste dei consumatori. I prodotti AGRITECH® sono studiati per offrire il massimo livello di servizio e la massima semplicità di utilizzo con altissima qualità.



## PANINI DA FARCIRE - SPECIALI

### BAGEL AL SESAMO



13909

Peso prodotto 80 G  
 Dimensione prodotto 120 MM  
 Pezzi per cartone 40  
 Confezioni per cartone 1  
 Peso del cartone 3,2 KG  
 Tempi di scongelamento 30'



Pallettizzazione 7x8 (1x→)  
 Peso pallet 179 KG  
 Altezza pallet 1,937 M

### ROSA RUSTICA CON SEMI



51060

Peso prodotto 90 G  
 Dimensione prodotto 105 MM  
 Pezzi per cartone 40  
 Confezioni per cartone 2  
 Peso del cartone 3,6 KG  
 Tempi di scongelamento 30'  
 Modalità di cottura 8-10' / 210-220°C



Pallettizzazione 6x8 (1x→)  
 Peso pallet 173 KG  
 Altezza pallet 1,717 M



## GAZPAZZO

Marco Carrieri  
 Artista del panino 2017

TEMPO DI PREPARAZIONE  
 15 minuti

### INGREDIENTI

- 80 GR BAGEL AL SESAMO DI AGRITECH
- 50 gr gazpacho
- 30 gr pesto di pistacchi siciliano
- 1 svizzera preparata con carne di vitello e suino da 140 gr
- Qualche goccia di tabasco
- 40 gr scamorza affumicata
- 1 friggietto

### PROCEDIMENTO

Preparare il Gazpacho. Tritare gli ingredienti e condire il tutto. Friggere il friggietto. Tagliare la Scamorza e tenere in linea il friggietto. Cuocere l'hamburger e tostare il pane.  
 Sulla base del panino spalmare il pesto di pistacchi, adagiarvi l'hamburger, la scamorza, il gazpacho e gocce di tabasco, per ultimo il friggietto. Chiudere il tutto con l'altra metà del panino. Servire caldo.

## PANINI DA FARCIRE - SPECIALI

### PANGOG ALLA CURCUMA



51097

Peso prodotto	90 G		Pallettizzazione 7x8 (↑x→)
Dimensione prodotto	Ø 120 MM		
Pezzi per cartone	32	Peso pallet	161 KG
Confezioni per cartone	1	Altezza pallet	1,979 M
Peso del cartone	2,88 KG		
Tempi di scongelamento	30'		

### PANGOG ALLA BARBABIETOLA



51098

Peso prodotto	90 G		Pallettizzazione 7x8 (↑x→)
Dimensione prodotto	Ø 120 MM		
Pezzi per cartone	32	Peso pallet	161 KG
Confezioni per cartone	1	Altezza pallet	1,979 M
Peso del cartone	2,88 KG		
Tempi di scongelamento	30'		

### PANGOG AL TÈ MATCHA



51099

Peso prodotto	90 G		Pallettizzazione 7x8 (↑x→)
Dimensione prodotto	Ø 120 MM		
Pezzi per cartone	32	Peso pallet	161 KG
Confezioni per cartone	1	Altezza pallet	1,979 M
Peso del cartone	2,88 KG		
Tempi di scongelamento	30'		

### PANGOG AL CACAO



51101

Peso prodotto	90 G		Pallettizzazione 7x8 (↑x→)
Dimensione prodotto	Ø 120 MM		
Pezzi per cartone	32	Peso pallet	161 KG
Confezioni per cartone	1	Altezza pallet	1,979 M
Peso del cartone	2,88 KG		
Tempi di scongelamento	30'		

## PANGOG

I Pangog sono un'innovazione unica! La combinazione di materie prime in linea con i trend di mercato e la caratteristica maculatura in superficie rendono i nostri pani sfiziosi e speciali.

Pangog si presentano in 4 versioni differenti con ingredienti di tendenza dalle molteplici proprietà benefiche.



## PANINI DA FARCIRE - SPECIALI

### PANPIZZA OVALE



49206

Peso prodotto	100 G		Pallettizzazione 9x8 (↑x→)
Dimensione prodotto	180 MM		
Pezzi per cartone	38	Peso pallet	274 KG
Confezioni per cartone	1	Altezza pallet	2,175 M
Peso del cartone	3,8 KG		
Tempi di scongelamento	20'		
Modalità di cottura	4' / 180-200°C		

### FOSSETTE

#### NUOVA RICETTA



52680

Peso prodotto	100 G		Pallettizzazione 6x8 (↑x→)
Dimensione prodotto	135 MM		
Pezzi per cartone	33	Peso pallet	158 KG
Confezioni per cartone	1	Altezza pallet	1,999 M
Peso del cartone	3,3 KG		
Tempi di scongelamento	30'		
Modalità di cottura	2-4' / 180-200°C		

### FOSSETTE

La Fossette, che prende il suo nome dalle fossette che ne caratterizzano la parte superiore, è un pane prodotto solo con **ingredienti naturali, senza conservanti, senza additivi e senza coloranti aggiunti.**

Si caratterizza per un **gusto autentico** e per un **look molto classico**, dalla forma rotonda.

**È la soluzione perfetta per sfiziosi snack ma anche per ricche farciture.**



## PANINI DA FARCIRE - SPECIALI

### CUORE DI MELOGRANO CON QUINOA ROSSA E MIGLIO 100G



**52011**

Peso prodotto	100 G	 Pallettizzazione 11x8 (↑x→) Peso pallet 264 KG Altezza pallet 2,075 M
Dimensione prodotto	± 100 MM	
Pezzi per cartone	30	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	3 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	10-12' / 180-200°C	

### CHIOCCIOLA CURCUMA E CHIA



**49745**

Peso prodotto	100 G	 Pallettizzazione 11x8 (↑x→) Peso pallet 264 KG Altezza pallet 2,240 M
Dimensione prodotto	± 100 MM	
Pezzi per cartone	30	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	3 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	10-12' / 180-200°C	

### PANOTTO ALLA SPIRULINA



**50681**

Peso prodotto	100 G	 Pallettizzazione 11x8 (↑x→) Peso pallet 264 KG Altezza pallet 2,240 M
Dimensione prodotto	± 160 MM	
Pezzi per cartone	30	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	3 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	10-12' / 180-200°C	

### CUORE DI MELOGRANO CON QUINOA ROSSA E MIGLIO

Novità unica per dare colore e movimento alla vetrina del tuo bar e dare vita a panini originali e gourmet!

Dalla **forma accattivante** con una combinazione di **ingredienti speciali**, il cuore di melograno è composto da un impasto di semola rimacinata di grano duro arricchito con succo di melograno che conferisce **sapore intenso, colore caratterizzante e un impasto consistente ma soffice**.

La superficie è ricca di semi di miglio e quinoa rossa, ingredienti dalle importanti proprietà nutritive.



## PANINI DA FARCIRE - SPECIALI

### SOFFICELLO ALL'OLIO



**51800**

Peso prodotto	100 G	 Pallettizzazione 6x8 (↑x→) Peso pallet 154 KG Altezza pallet 1,909 M
Dimensione prodotto	140 MM	
Pezzi per cartone	32	
Confezioni per cartone	16	
Peso del cartone	3,2 KG	
Tempi di scongelamento	1h	

### SOFFICELLO ALL'OLIO MULTICEREALI



**51802**

Peso prodotto	100 G	 Pallettizzazione 6x8 (↑x→) Peso pallet 154 KG Altezza pallet 1,909 M
Dimensione prodotto	140 MM	
Pezzi per cartone	32	
Confezioni per cartone	16	
Peso del cartone	3,2 KG	
Tempi di scongelamento	1h	



## STOP-DOWN

Elisa Varvarito  
Artista del panino 2020

**TEMPO DI PREPARAZIONE**  
15 minuti

### INGREDIENTI

- SOFFICELLO ALL'OLIO MULTICEREALI
- 125g di carne salada
- 35g di insalata verde rossa e romana
- 30g chips di mela verde
- Senape in grani
- Miele di acacia

### PROCEDIMENTO

Unire 3 cucchiaini di senape in grani con 1 cucchiaino di Miele di Acacia e mescolare. Tagliare il pane a metà e spalmare la salsa ottenuta su entrambi i lati. Disporre l'insalata sulla parte bassa del panino, adagiarvi sopra la carne salada e condire con sale, pepe e un filo d'olio evo. Finire con le chips di mela fatte in casa.

## PANINI DA FARCIRE - SPECIALI

### QUADROTTO AI CEREALI

#### FORTE DI FIBRE



43645

Peso prodotto	120 G		
Dimensione prodotto	110 MM		
Pezzi per cartone	40		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4,8 KG	Pallettizzazione	10x4 (↑x→)
Tempi di scongelamento	30'	Peso pallet	192 KG
Modalità di cottura	10-12' / 180-190°C	Altezza pallet	1,805 M

### PANPIZZA 120 G



47357

Peso prodotto	120 G		
Dimensione prodotto	150 MM		
Pezzi per cartone	30		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	3,6 KG	Pallettizzazione	9x8 (↑x→)
Tempi di scongelamento	20'	Peso pallet	259 KG
Modalità di cottura	4' / 190°C	Altezza pallet	2,175 M



## QUADROTTO AI CEREALI CON RADICCHIO ROSSO, SALMONE E SQUACQUERONE

Giacomo Dini  
Artista del panino 2019

**TEMPO DI PREPARAZIONE**  
15 minuti

### INGREDIENTI

- QUADROTTO AI CEREALI AGRITECH
- Squacquerone
- Rucola
- Uova di quaglia
- Germogli di soia e ravanella
- Radicchio rosso trevigiano
- Caprino dolce
- Salmone affumicato

### PROCEDIMENTO

Tagliare in tre fette orizzontali il pane in modo da creare 3 strati. Impanarlo nelle uova di quaglia e rosolarlo in padella. Far saltare in padella con un filo di olio il radicchio trevigiano tagliato a pezzetti. Assemblare il primo strato con un velo di radicchio ed il salmone affumicato. Coprire con la fetta centrale del panino, spalmarla di squacquerone e farcirla con rucola, germogli e caprino dolce. Ricoprire il tutto con l'ultimo strato di pane.

## PANINI DA FARCIRE - SPECIALI

### BAGUELINO MULTISEMI SCURO

#### FORTE DI FIBRE



41758

Peso prodotto	125 G		
Dimensione prodotto	-		
Pezzi per cartone	60		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	7,5 KG	Pallettizzazione	7x4 (↑x→)
Tempi di scongelamento	30'	Peso pallet	210 KG
Modalità di cottura	4-6' / 180-200°C	Altezza pallet	2,007 M

### BARRETTA AI CEREALI

#### FORTE DI FIBRE



66230

Peso prodotto	140 G		
Dimensione prodotto	275 MM		
Pezzi per cartone	45		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	6,3 KG	Pallettizzazione	5x8 (↑x→)
Tempi di scongelamento	20'	Peso pallet	252 KG
Modalità di cottura	5' / 180-200°C	Altezza pallet	2,005 M

### SCHIACCIATINA ALL'OLIO PRETAGLIATA 130 G



47737

Peso prodotto	130 G		
Dimensione prodotto	240 MM		
Pezzi per cartone	16		
Confezioni per cartone	8		
Peso del cartone	2,1 KG	Pallettizzazione	9x8 (↑x→)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	150 KG
Modalità di cottura	6-7' / 180-200°C	Altezza pallet	1,572 M

### BAGUETTINO CON FARINA 100% INTEGRALE 150G

#### ALTO CONTENUTO DI FIBRE



51884

Peso prodotto	150 G		
Dimensione prodotto	255 MM		
Pezzi per cartone	40		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	6 KG	Pallettizzazione	6x6 (↑x→)
Tempi di scongelamento	10-15'	Peso pallet	216 KG
Modalità di cottura	15' / 180-200°C	Altezza pallet	2,179 M



## PANINI DA FARCIRE - CIABATTE

### CIABATTINA DI GRANO DURO 100G PRETAGLIATA 100% COTTA



**51826**

Peso prodotto 100 G  
Dimensione prodotto 165 MM  
Pezzi per cartone 32  
Confezioni per cartone 4  
Peso del cartone 3,2 KG  
Tempi di scongelamento 15'



Pallettizzazione 6x9 (1x→)  
Peso pallet 173 KG  
Altezza pallet 2,215 M

Per una maggiore fragranza si consiglia di scaldare in forno o piastra 3-4 minuti.

### CIABATTINA DI GRANO TENERO 100G PRETAGLIATA 100% COTTA



**51825**

Peso prodotto 100 G  
Dimensione prodotto 170 MM  
Pezzi per cartone 32  
Confezioni per cartone 4  
Peso del cartone 3,2 KG  
Tempi di scongelamento 15'



Pallettizzazione 6x9 (1x→)  
Peso pallet 173 KG  
Altezza pallet 0 M

Per una maggiore fragranza si consiglia di scaldare in forno o piastra 3-4 minuti.

### CIABATTINA DI GRANO TENERO 120G PRETAGLIATA 100% COTTA



**51824**

Peso prodotto 120 G  
Dimensione prodotto 165 MM  
Pezzi per cartone 30  
Confezioni per cartone 5  
Peso del cartone 3,6 KG  
Tempi di scongelamento 15'



Pallettizzazione 6x9 (1x→)  
Peso pallet 194 KG  
Altezza pallet 2,215 M

Per una maggiore fragranza si consiglia di scaldare in forno o piastra 3-4 minuti.

**I classici da panino più richiesti dai consumatori in una versione ancora più pratica:**

**SCONGELA E FARCISCI!**



## PANINI DA FARCIRE - CIABATTE

### CIABATTINA DI GRANO TENERO 100 G


**49141**

Peso prodotto	100 G
Dimensione prodotto	170 MM
Pezzi per cartone	32
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	3,2 KG
Tempi di scongelamento	15'
Modalità di cottura	6-8' / 180-200°C



Pallettizzazione	7x9 (1x→)
Peso pallet	202 KG
Altezza pallet	2,196 M

### CIABATTINA DI GRANO TENERO 120 G


**47411**

Peso prodotto	120 G
Dimensione prodotto	170 MM
Pezzi per cartone	30
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	3,6 KG
Tempi di scongelamento	15'
Modalità di cottura	6-8' / 180-200°C



Pallettizzazione	7x9 (1x→)
Peso pallet	227 KG
Altezza pallet	2,196 M

## PANINI DA FARCIRE - CIABATTE

### CIABATTINA DI GRANO DURO 100 G


**49144**

Peso prodotto	100 G
Dimensione prodotto	165 MM
Pezzi per cartone	32
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	3,2 KG
Tempi di scongelamento	15'
Modalità di cottura	6-8' / 180-200°C



Pallettizzazione	7x9 (1x→)
Peso pallet	202 KG
Altezza pallet	2,196 M

### CIABATTINA AI CEREALI 120 G LIEVITO MADRE


**55035**

Peso prodotto	120 G
Dimensione prodotto	190 MM
Pezzi per cartone	25
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	3 KG
Tempi di scongelamento	-
Modalità di cottura	6-7' / 200-210°C



Pallettizzazione	8x8 (1x→)
Peso pallet	192 KG
Altezza pallet	1,953 M

### CIABATTINA AI CEREALI 120 G LIEVITO MADRE PRETAGLIATA


**55135**

Peso prodotto	120 G
Dimensione prodotto	190 MM
Pezzi per cartone	26
Confezioni per cartone	2
Peso del cartone	3,12 KG
Tempi di scongelamento	-
Modalità di cottura	6-7' / 200-210°C



Pallettizzazione	8x8 (1x→)
Peso pallet	200 KG
Altezza pallet	1,953 M

### I NOSTRI CONSIGLI

#### COME CREARE UNA VETRINA PER IL PRANZO RICCA ED INVITANTE

Organizzate la vostra vetrina in tre aree divise per categorie di prodotti: **PANINI CLASSICI, PANINI SPECIALI, FOCACCE E PIZZE.**

1. I **panini classici** sono quelli più richiesti dai consumatori come ciabattine, tramezzini e toast. Farciscili in modo innovativo, per differenziarti dai tuoi concorrenti.

2. Scegli per la tua offerta anche **panini speciali** con cereali, semi, spezie poiché sempre più consumatori ricercano la genuinità senza rinunciare al gusto.

3. Adibisci un'area a  **focacce e pizze**, ideali sia per il pranzo che per sfiziosi snack.

4. Ricorda di posizionare su ogni prodotto **cartellini segna gusto** che indichino le farciture e il prezzo, velocizzerai le ordinazioni.



Scopri di più

**LA VETRINA È UN FONDAMETALE STRUMENTO DI VENDITA**


## PANINI DA FARCIRE - CIABATTE

### CIABATTINA DI GRANO TENERO 120 G LIEVITO MADRE



**55258**

Peso prodotto	120 G	
Dimensione prodotto	190 MM	
Pezzi per cartone	25	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	3 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	3-5' / 200-210°C	
		 Pallettizzazione 8x8 (1x→) Peso pallet 192 KG Altezza pallet 1,953 M

### CIABATTINA DI GRANO TENERO 120 G LIEVITO MADRE PRETAGLIATA



**55358**

Peso prodotto	120 G	
Dimensione prodotto	200 MM	
Pezzi per cartone	26	
Confezioni per cartone	2	
Peso del cartone	3,12 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	3-5' / 200-210°C	
		 Pallettizzazione 8x8 (1x→) Peso pallet 200 KG Altezza pallet 1,953 M

### CIABATTINA DI SEMOLA 100 G LIEVITO MADRE



**55030**

Peso prodotto	100 G	
Dimensione prodotto	180 MM	
Pezzi per cartone	30	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	3 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	3-5' / 200-210°C	
		 Pallettizzazione 8x8 (1x→) Peso pallet 192 KG Altezza pallet 1,953 M

### CIABATTINA DI SEMOLA 100 G LIEVITO MADRE PRETAGLIATA



**55130**

Peso prodotto	100 G	
Dimensione prodotto	180 MM	
Pezzi per cartone	30	
Confezioni per cartone	2	
Peso del cartone	3 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	3-5' / 200-210°C	
		 Pallettizzazione 8x8 (1x→) Peso pallet 192 KG Altezza pallet 1,953 M

## PANINI DA FARCIRE - MORBIDI

### BUGHY GRIGLIATO PRETAGLIATO 100% COTTO



**51822**

Peso prodotto	80 G	
Dimensione prodotto	205 MM	
Pezzi per cartone	54	
Confezioni per cartone	6	
Peso del cartone	4,32 KG	
Tempi di scongelamento	10'	
		 Pallettizzazione 8x6 (1x→) Peso pallet 207 KG Altezza pallet 2,209 M

### BUGHY PRETAGLIATO 100% COTTO



**53087**

Peso prodotto	80 G	
Dimensione prodotto	205 MM	
Pezzi per cartone	48	
Confezioni per cartone	8	
Peso del cartone	3,84 KG	
Tempi di scongelamento	10'	
		 Pallettizzazione 8x6 (1x→) Peso pallet 184 KG Altezza pallet 2,209 M

### MAXI SPIDY



**49115**

Peso prodotto	100 G	
Dimensione prodotto	220 MM	
Pezzi per cartone	40	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	4 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	3' / 180°C	
		 Pallettizzazione 6x9 (1x→) Peso pallet 216 KG Altezza pallet 2,095 M

**BUGHY  
100% COTTI  
per il massimo  
livello di servizio:**



**SCONGELA,  
FARCISCI, PIASTRA!**



## PANINI DA FARCIRE - CLASSICI

### MAFALDINA SICILIANA


**53123**

Peso prodotto	100 G		Pallettizzazione 7x8 (↑x→) Peso pallet 224 KG Altezza pallet 2,05 M
Dimensione prodotto	175 MM		
Pezzi per cartone	40		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4 KG		
Tempi di scongelamento	-		
Modalità di cottura	5-7' / 180-200°C		

### FRANCESINO


**49113**

Peso prodotto	100 G		Pallettizzazione 6x9 (↑x→) Peso pallet 216 KG Altezza pallet 2,095 M
Dimensione prodotto	180 MM		
Pezzi per cartone	40		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4 KG		
Tempi di scongelamento	-		
Modalità di cottura	10-12' / 180-200°C		

### TARTARUGA


**47660**

Peso prodotto	100 G		Pallettizzazione 6x9 (↑x→) Peso pallet 189 KG Altezza pallet 2,100 M
Dimensione prodotto	120 MM		
Pezzi per cartone	35		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	3,5 KG		
Tempi di scongelamento	20'		
Modalità di cottura	7' / 180-200°C		

### BOLLO GALIZIANO COTTO PRETAGLIATO


**60229**

Peso prodotto	120 G		Pallettizzazione 11x6 (↑x→) Peso pallet 206 KG Altezza pallet 1,773 M
Dimensione prodotto	240 MM		
Pezzi per cartone	26		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	3,12 KG		
Tempi di scongelamento	30-40'		
Modalità di cottura	1' / 190-210°C		

### BAGUETTINO


**49111**

Peso prodotto	150 G		Pallettizzazione 5x6 (↑x→) Peso pallet 180 KG Altezza pallet 1,84 M
Dimensione prodotto	265 MM		
Pezzi per cartone	40		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	6 KG		
Tempi di scongelamento	-		
Modalità di cottura	15' / 180-200°C		

### MINI PANE DI CRISTALLO


**47893**

Peso prodotto	180 G		Pallettizzazione 8x4 (↑x→) Peso pallet 173 KG Altezza pallet 2,075 M
Dimensione prodotto	320 MM		
Pezzi per cartone	30		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	5,4 KG		
Tempi di scongelamento	30-40'		
Modalità di cottura	10-12' / 180-200°C		

## PANINI DA FARCIRE - PANE A FETTE

### PANE AMERICANO


**49134**

Peso prodotto	50 G		Pallettizzazione 7x4 (↑x→) Peso pallet 185 KG Altezza pallet 2,04 M
Dimensione prodotto	110 MM		
Pezzi per cartone	132		
Confezioni per cartone	4		
Peso del cartone	6,6 KG		
Tempi di scongelamento	25-30'		

### TOAST SENZA BORDO


**68774**

Peso prodotto	60 G		Pallettizzazione 12x4 (↑x→) Peso pallet 269 KG Altezza pallet 2,130 M
Dimensione prodotto	125X125 MM		
Pezzi per cartone	96		
Confezioni per cartone	4		
Peso del cartone	5,6 KG		
Tempi di scongelamento	30'		

### MAXITOAOST


**49140**

Peso prodotto	76 G		Pallettizzazione 5x6 (↑x→) Peso pallet 300 KG Altezza pallet 1,725 M
Dimensione prodotto	150X150 MM		
Pezzi per cartone	132		
Confezioni per cartone	4		
Peso del cartone	10 KG		
Tempi di scongelamento	30'		

### TRAMEZZONE


**47371**

Peso prodotto	70 G		Pallettizzazione 7x8 (↑x→) Peso pallet 235 KG Altezza pallet 1,760 M
Dimensione prodotto	250 MM		
Pezzi per cartone	60		
Confezioni per cartone	6		
Peso del cartone	4,2 KG		
Tempi di scongelamento	25-30'		

### PANE CARRÈ PER TRAMEZZINI


**47373**

Peso prodotto	100 G		Pallettizzazione 9x7 (↑x→) Peso pallet 252 KG Altezza pallet 2,085 M
Dimensione prodotto	470 MM		
Pezzi per cartone	40		
Confezioni per cartone	4		
Peso del cartone	4 KG		
Tempi di scongelamento	25-30'		

### PANE PER BRUSCHETTA


**47372**

Peso prodotto	100 G		Pallettizzazione 8x8 (↑x→) Peso pallet 192 KG Altezza pallet 2,03 M
Dimensione prodotto	255 MM		
Pezzi per cartone	30		
Confezioni per cartone	6		
Peso del cartone	3 KG		
Tempi di scongelamento	15'		

## PANINI DA FARCIRE - PANE A FETTE

### PIADINA SFOGLIATA 100 G


**49126**

Peso prodotto	100 G
Dimensione prodotto	240 MM
Pezzi per cartone	50
Confezioni per cartone	10
Peso del cartone	5 KG
Tempi di scongelamento	15'



Pallettizzazione	7x12 (↑x→)
Peso pallet	420 KG
Altezza pallet	1,445 M

### PIADINA EXTRAFINE 110 G


**49128**

Peso prodotto	110 G
Dimensione prodotto	215 MM
Pezzi per cartone	60
Confezioni per cartone	12
Peso del cartone	6,6 KG
Tempi di scongelamento	15'



Pallettizzazione	5x12 (↑x→)
Peso pallet	396 KG
Altezza pallet	1,280 M

### PIADINA EXTRAFINE 160 G


**47370**

Peso prodotto	160 G
Dimensione prodotto	260 MM
Pezzi per cartone	40
Confezioni per cartone	8
Peso del cartone	6,4 KG
Tempi di scongelamento	15'



Pallettizzazione	7x8 (↑x→)
Peso pallet	358 KG
Altezza pallet	1,417 M

### BRUSCHETTA MARGHERITA


**50191**

Peso prodotto	230 G
Dimensione prodotto	255 MM
Pezzi per cartone	16
Confezioni per cartone	16
Peso del cartone	3,68 KG
Tempi di scongelamento	20'
Modalità di cottura	6-8' / 200-220°C



Pallettizzazione	5x16 (↑x→)
Peso pallet	294 KG
Altezza pallet	1,650 M



## PANINI PER HAMBURGER

### MINI GOURMY BURGER


**49755**

Peso prodotto	25 G
Dimensione prodotto	± 55 MM
Pezzi per cartone	120
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	3 KG
Tempi di scongelamento	30'



Pallettizzazione	11x8 (↑x→)
Peso pallet	264 KG
Altezza pallet	2,240 M

### HAMBURGER 52G PRETAGLIATO


**49487**

Peso prodotto	52 G
Dimensione prodotto	95 MM
Pezzi per cartone	48
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	2,49 KG
Tempi di scongelamento	20'



Pallettizzazione	9x8 (↑x→)
Peso pallet	233 KG
Altezza pallet	1,855 M

### HOT DOG BREAK


**81519**

Peso prodotto	75 G
Dimensione prodotto	190 MM
Pezzi per cartone	36
Confezioni per cartone	2
Peso del cartone	2,7 KG
Tempi di scongelamento	20'



Pallettizzazione	18x4 (↑x→)
Peso pallet	194 KG
Altezza pallet	1,945 M

### HAMBURGER CON SESAMO 75 G PRETAGLIATO


**49131**

Peso prodotto	75 G
Dimensione prodotto	110 MM
Pezzi per cartone	48
Confezioni per cartone	4
Peso del cartone	3,6 KG
Tempi di scongelamento	20'



Pallettizzazione	10x5 (↑x→)
Peso pallet	180 KG
Altezza pallet	2,045 M

### GOURMY BURGER


**49739**

Peso prodotto	100 G
Dimensione prodotto	± 110 MM
Pezzi per cartone	25
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	2,5 KG
Tempi di scongelamento	60'



Pallettizzazione	11x8 (↑x→)
Peso pallet	220 KG
Altezza pallet	2,240 M

### MAXI HAMBURGER 125 G PRETAGLIATO


**81187**

Peso prodotto	125 G
Dimensione prodotto	145 MM
Pezzi per cartone	16
Confezioni per cartone	2
Peso del cartone	2 KG
Tempi di scongelamento	20'



Pallettizzazione	16x4 (↑x→)
Peso pallet	128 KG
Altezza pallet	2,225 M

## PANINI PER HAMBURGER

### BURGER BUN CON CUMINO NERO



51735

Peso prodotto 90 G  
 Dimensione prodotto 120 MM  
 Pezzi per cartone 30  
 Confezioni per cartone 1  
 Peso del cartone 2,7 KG  
 Tempi di scongelamento 30'



Pallettizzazione 7x8 (↑x→)  
 Peso pallet 151 KG  
 Altezza pallet 2,007 M

### BURGER BUN INTEGRALE



51771

Peso prodotto 90 G  
 Dimensione prodotto 120 MM  
 Pezzi per cartone 30  
 Confezioni per cartone 1  
 Peso del cartone 2,7 KG  
 Tempi di scongelamento 30'



Pallettizzazione 7x8 (↑x→)  
 Peso pallet 151 KG  
 Altezza pallet 2,007 M

NOVITÀ

### BURGER BUN

Due Burger **dall'impasto soffice ideali da farcire** sia con hamburger che con farciture gourmet.

Dal gusto leggermente dolce sono proposti in 2 versioni, una arricchita di **sesamo e cumino nero** che dona un gusto distintivo ed erbaceo, l'altro in versione **integrale** con semi di sesamo e lino in superficie e Vegano. **Look artigianale, già pretagliati e facilissimi da manipolare nel bar.**

**Butterfly cut:** facili da aprire con un movimento rotatorio, le due metà del panino rimangono insieme, evitando che il prodotto di secchi!



NOVITÀ

NOVITÀ  
 Burger Bun  
 con cumino nero



# BARRETTA PROTEICA

CON  
EDAMAME & LENTICCHIE ROSSE  
13G DI PROTEINE

NOVITÀ



**NATURALMENTE RICCA DI PROTEINE**

grazie alla presenza di farina integrale, lenticchie rosse e soia edamame.



**RICCA DI FIBRE**



**ALTO CONTENUTO DI PROTEINE**  
(il 20% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine)



**ETICHETTA PULITA**



Basso contenuto di **SALE**



Basso contenuto di **GRASSI** e **GRASSI SATURI**



Basso contenuto di **ZUCCHERI**

## PANINI FARCITI E SNACK

### BARRETTA PROTEICA CON EDAMAME E LENTICCHIE ROSSE



52905

Peso prodotto 100 G  
Dimensione prodotto 25x55 MM  
Pezzi per cartone 40  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 4 KG  
Tempi di scongelamento -  
Modalità di cottura 7-9' / 190-200°C



Pallettizzazione 8x8 (↑x→)  
Peso pallet 256 KG  
Altezza pallet 1,953 M

### BASTONCINO ALLE NOCI



51428

Peso prodotto 100 G  
Dimensione prodotto 245 MM  
Pezzi per cartone 60  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 6 KG  
Tempi di scongelamento -  
Modalità di cottura 8-12' / 200-210°C



Pallettizzazione 6x8 (↑x→)  
Peso pallet 288 KG  
Altezza pallet 1,909 M

### NOVITÀ

#### BARRETTA PROTEICA CON EDAMAME E LENTICCHIE ROSSE

L'innovativa **barretta** è **naturalmente ricca di proteine** grazie alla presenza nell'impasto di **farina integrale, lenticchie rosse e soia edamame**.

**Ricca di fibre**, con **l'etichetta pulita**, abbinata ai giusti alimenti può apportare fino al **50% del fabbisogno proteico giornaliero**.

Adatta in accompagnamento ai pasti, farcita per il pranzo o come spuntino salutare.



Segui i nostri consigli di farcitura



## PANINI FARCITI E SNACK

### BASTONCINO ALLA CIPOLLA


**49052**

Peso prodotto	100 G	
Dimensione prodotto	225 MM	
Pezzi per cartone	60	Pallettizzazione   6x8 (↑x→) Peso pallet   288 KG Altezza pallet   1,909 M
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	6 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	8-12' / 200-210°C	

### BASTONCINO ALLE OLIVE


**51430**

Peso prodotto	100 G	
Dimensione prodotto	225 MM	
Pezzi per cartone	40	Pallettizzazione   8x8 (↑x→) Peso pallet   256 KG Altezza pallet   1,953 M
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	4 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	8-12' / 200-210°C	

### BREZEL


**81180**

Peso prodotto	120 G	
Dimensione prodotto	145 MM	
Pezzi per cartone	72	Pallettizzazione   10x4 (↑x→) Peso pallet   346 KG Altezza pallet   1,8085 M
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	8,64 KG	
Tempi di scongelamento	30'	
Modalità di cottura	14' / 220-230°C	



## PANE DA TAGLIO

### UTILIZZA AL MEGLIO I PANI DA TAGLIO:

I prodotti della categoria pane da taglio possono avere diversi utilizzi nel tuo bar:

- Puoi tagliarli in due o più pezzi e farcirli a piacere per i tuoi panini
- Puoi utilizzarli per il cestino del pane
- Da proporre come tapas e bruschette per l'aperitivo.

### CIABATTON DI GRANO DURO


**49150**

Peso prodotto	250 G	
Dimensione prodotto	450 MM	
Pezzi per cartone	31	Pallettizzazione   6x4 (↑x→) Peso pallet   186 KG Altezza pallet   1,981 M
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	7,75 KG	
Tempi di scongelamento	15'	
Modalità di cottura	4-5' / 180-200°C	

### SCHIACCIATA ROMANA 250 G


**56250**

Peso prodotto	250 G	
Dimensione prodotto	340 MM	
Pezzi per cartone	20	Pallettizzazione   5x8 (↑x→) Peso pallet   200 KG Altezza pallet   1,900 M
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	5 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	5-7' / 210-220°C	

### CIAMBELLINA


**53229**

Peso prodotto	200 G	
Dimensione prodotto	150 MM	
Pezzi per cartone	20	Pallettizzazione   7x8 (↑x→) Peso pallet   224 KG Altezza pallet   2,005 M
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	4 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	10-12' / 215°C	

### BAGUETTE AI CEREALI


**55385**

Peso prodotto	250 G	
Dimensione prodotto	520 MM	
Pezzi per cartone	40	Pallettizzazione   6x4 (↑x→) Peso pallet   240 KG Altezza pallet   1,981 M
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	10 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	22-25' / 175-180°C	



## PANE DA TAGLIO

### CIABATTA RUSTICA DI GRANO DURO


**49148**

Peso prodotto	250 G		Pallettizzazione	7x4 (↑x→)	
Dimensione prodotto	285 MM				
Pezzi per cartone	26	Peso pallet	182 KG	Altezza pallet	2,07 M
Confezioni per cartone	1				
Peso del cartone	6,5 KG				
Tempi di scongelamento	30'				
Modalità di cottura	5-6' / 180-190°C				

### CIABATTA RUSTICA ALLE PATATE


**55309**

Peso prodotto	250 G		Pallettizzazione	6x9 (↑x→)	
Dimensione prodotto	270 MM				
Pezzi per cartone	14	Peso pallet	189 KG	Altezza pallet	2,215 M
Confezioni per cartone	1				
Peso del cartone	3,5 KG				
Tempi di scongelamento	-				
Modalità di cottura	10-12' / 180-190°C				

### CIABATTA RUSTICA DI GRANO TENERO


**55311**

Peso prodotto	280 G		Pallettizzazione	7x4 (↑x→)	
Dimensione prodotto	300 MM				
Pezzi per cartone	14	Peso pallet	182 KG	Altezza pallet	2,070 M
Confezioni per cartone	1				
Peso del cartone	3,92 KG				
Tempi di scongelamento	30'				
Modalità di cottura	7-8' / 180-200°C				

### PANTIAGO


**81273**

Peso prodotto	250 G		Pallettizzazione	6x4 (↑x→)	
Dimensione prodotto	±480 MM				
Pezzi per cartone	30	Peso pallet	180 KG	Altezza pallet	2,245 M
Confezioni per cartone	1				
Peso del cartone	7,5 KG				
Tempi di scongelamento	30-40'				
Modalità di cottura	8-10' / 190-210°C				

### PANE DI CRISTALLO


**60330**

Peso prodotto	270 G		Pallettizzazione	8x4 (↑x→)	
Dimensione prodotto	380 MM				
Pezzi per cartone	18	Peso pallet	156 KG	Altezza pallet	2,137 M
Confezioni per cartone	1				
Peso del cartone	4,86 KG				
Tempi di scongelamento	30-40'				
Modalità di cottura	10-15' / 180-200°C				

### PANE PROVENZALE ALLA SEGALE


**76200**

Peso prodotto	280 G		Pallettizzazione	6x4 (↑x→)	
Dimensione prodotto	250 MM				
Pezzi per cartone	30	Peso pallet	202 KG	Altezza pallet	1,915 M
Confezioni per cartone	1				
Peso del cartone	8,40 KG				
Tempi di scongelamento	-				
Modalità di cottura	18-22' / 185-190°C				

## PANE DA TAGLIO

### BAGUETTE CLASSICA


**49109**

Peso prodotto	280 G		Pallettizzazione	6x4 (↑x→)	
Dimensione prodotto	560 MM				
Pezzi per cartone	40	Peso pallet	269 KG	Altezza pallet	1,981 M
Confezioni per cartone	1				
Peso del cartone	11,2 KG				
Tempi di scongelamento	-				
Modalità di cottura	20-21' / 180-190°C				

### BAGUETTE INTEGRALE CON SEMI


**51875**

Peso prodotto	280 G		Pallettizzazione	6x4 (↑x→)	
Dimensione prodotto	500 MM				
Pezzi per cartone	35	Peso pallet	235 KG	Altezza pallet	1,981 M
Confezioni per cartone	1				
Peso del cartone	9,8 KG				
Tempi di scongelamento	-				
Modalità di cottura	20-21' / 180°C				

### BAGUETTE FRANCESE


**37728**

Peso prodotto	280 G		Pallettizzazione	7x4 (↑x→)	
Dimensione prodotto	580 MM				
Pezzi per cartone	30	Peso pallet	259 KG	Altezza pallet	2,168 M
Confezioni per cartone	1				
Peso del cartone	8,40 KG				
Tempi di scongelamento	-				
Modalità di cottura	19-20' / 180-190°C				

### BAGUETTE CAMPAGNE


**72221**

Peso prodotto	280 G		Pallettizzazione	6x4 (↑x→)	
Dimensione prodotto	520 MM				
Pezzi per cartone	30	Peso pallet	202 KG	Altezza pallet	1,915 M
Confezioni per cartone	1				
Peso del cartone	8,4 KG				
Tempi di scongelamento	15'				
Modalità di cottura	18-22' / 185-190°C				

### BAGUETTE PAYSANNE


**72120**

Peso prodotto	280 G		Pallettizzazione	5x4 (↑x→)	
Dimensione prodotto	385 MM				
Pezzi per cartone	35	Peso pallet	196 KG	Altezza pallet	1,895 M
Confezioni per cartone	1				
Peso del cartone	9,80 KG				
Tempi di scongelamento	15'				
Modalità di cottura	18-22' / 185-190°C				

### BAGUETTE PREMIUM


**49107**

Peso prodotto	300 G		Pallettizzazione	7x4 (↑x→)	
Dimensione prodotto	560 MM				
Pezzi per cartone	30	Peso pallet	252 KG	Altezza pallet	2,070 M
Confezioni per cartone	1				
Peso del cartone	9 KG				
Tempi di scongelamento	-				
Modalità di cottura	19-20' / 190°C				

## PANE DA TAGLIO

### BAGUETTE SUPREMA DI GRANO DURO


**49108**

Peso prodotto	300 G		
Dimensione prodotto	550 MM		
Pezzi per cartone	30		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	9 KG		
Tempi di scongelamento	-		
Modalità di cottura	20-22' / 180-190°C		
			
		Pallettizzazione	6x4 (↑x→)
		Peso pallet	216 KG
		Altezza pallet	1,79 M

### PANE PROVENZALE ALLE OLIVE


**76802**

Peso prodotto	330 G		
Dimensione prodotto	250 MM		
Pezzi per cartone	30		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	10 KG		
Tempi di scongelamento	15'		
Modalità di cottura	16' / 200°C		
			
		Pallettizzazione	6x4 (↑x→)
		Peso pallet	238 KG
		Altezza pallet	1,920 M

### PANE CROCE DEL SUD


**49158**

Peso prodotto	450 G		
Dimensione prodotto	190 MM		
Pezzi per cartone	10		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4,50 KG		
Tempi di scongelamento	20'		
Modalità di cottura	18-20' / 180-200°C		
			
		Pallettizzazione	6x8 (↑x→)
		Peso pallet	217 KG
		Altezza pallet	2,010 M

## APERITIVO

Crea un aperitivo semplice e gustoso tagliando i prodotti a rondelle, passandoli i piastra e decorandoli con ingredienti speciali in superficie, avrai una proposta appetitosa!



## PICCOLE PEZZATURE

### MIX MINI BOCCONCINI RUSTICI


**49752**

Peso prodotto	25 G		
Dimensione prodotto	-		
Pezzi per cartone	120		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	3 KG		
Tempi di scongelamento	-		
Modalità di cottura	7-10' / 215°C		
			
		Pallettizzazione	11x8 (↑x→)
		Peso pallet	264 KG
		Altezza pallet	2,240 M

### PANINO SOFFICE


**81417**

Peso prodotto	25 G		
Dimensione prodotto	-		
Pezzi per cartone	200		
Confezioni per cartone	4		
Peso del cartone	5 KG		
Tempi di scongelamento	30'		
Modalità di cottura	-		
			
		Pallettizzazione	6x9 (↑x→)
		Peso pallet	216 KG
		Altezza pallet	1,993 M

### PARTY MIX


**54135**

Peso prodotto	32 G		
Dimensione prodotto	63X42 MM		
Pezzi per cartone	128		
Confezioni per cartone	4		
Peso del cartone	4 KG		
Tempi di scongelamento	5'		
Modalità di cottura	3-5' / 180-200°C		
			
		Pallettizzazione	6x9 (↑x→)
		Peso pallet	216 KG
		Altezza pallet	2,100 M

### MINIFRUSTINO


**47959**

Peso prodotto	35 G		
Dimensione prodotto	80 MM		
Pezzi per cartone	115		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4 KG		
Tempi di scongelamento	-		
Modalità di cottura	8-10' / 190°C		
			
		Pallettizzazione	6x9 (↑x→)
		Peso pallet	217 KG
		Altezza pallet	2,95 M

### MINI BOCCONCINO DI GRANO DURO


**47960**

Peso prodotto	35 G		
Dimensione prodotto	70 MM		
Pezzi per cartone	116		
Confezioni per cartone	4		
Peso del cartone	4,06 KG		
Tempi di scongelamento	-		
Modalità di cottura	5-6' / 190°C		
			
		Pallettizzazione	6x9 (↑x→)
		Peso pallet	219 KG
		Altezza pallet	2,095 M

### MINI MULTICEREALI


**47962**

Peso prodotto	35 G		
Dimensione prodotto	90 MM		
Pezzi per cartone	116		
Confezioni per cartone	4		
Peso del cartone	4,06 KG		
Tempi di scongelamento	10'		
Modalità di cottura	10' / 200°C		
			
		Pallettizzazione	6x9 (↑x→)
		Peso pallet	219 KG
		Altezza pallet	2,096 M

NOVITÀ

## PICCOLE PEZZATURE

### MINI FRUSTINO CON FARINA 100% INTEGRALE



**53260**

Peso prodotto 50 G  
Dimensione prodotto 85 MM  
Pezzi per cartone 80  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 4 KG  
Tempi di scongelamento 10-15'  
Modalità di cottura 12-15' / 190-200°C



Pallettizzazione 8x8 (1x→)  
Peso pallet 256 KG  
Altezza pallet 1,953 M

### MIX MINI LONGUETTE



**28203**

Peso prodotto 40 G  
Dimensione prodotto 130 MM  
Pezzi per cartone 60  
Confezioni per cartone 3  
Peso del cartone 2,4 KG  
Tempi di scongelamento -  
Modalità di cottura 8-11' / 200°C



Pallettizzazione 12x8 (1x→)  
Peso pallet 230 KG  
Altezza pallet 1,945 M

### FRUSTINO



**49112**

Peso prodotto 50 G  
Dimensione prodotto 100 MM  
Pezzi per cartone 80  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 4 KG  
Tempi di scongelamento -  
Modalità di cottura 10' / 190°C



Pallettizzazione 6x9 (1x→)  
Peso pallet 216 KG  
Altezza pallet 2,095 M

### ZOCCOLETTA



**47658**

Peso prodotto 50 G  
Dimensione prodotto 80 MM  
Pezzi per cartone 80  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 4 KG  
Tempi di scongelamento 15'  
Modalità di cottura 4-5' / 180-190°C



Pallettizzazione 6x9 (1x→)  
Peso pallet 216 KG  
Altezza pallet 2,215 M



Referenza	Prodotto	Peso prodotto	Dimensione prodotto	Pezzi per cartone	Confezioni per cartone	Peso per cartone	Tempi di scongelamento	Modalità cottura
<b>PANINI DA FARCIRE - SPECIALI</b>								
13908	Bagel al sesamo	80 G	120 MM	40	1	3,2 KG	30'	-
51060	Rosa rustica con semi	90 G	105 MM	40	2	3,6 KG	30'	8-10'/210-220°C
51097	Pangog alla curcuma	90 G	Ø 120 MM	32	1	2,88 KG	30'	-
51098	Pangog alla barbabietola	90 G	Ø 120 MM	32	1	2,88 KG	30'	-
51099	Pangog al tè matcha	90 G	Ø 120 MM	32	1	2,88 KG	30'	-
51101	Pangog al cacao	90 G	Ø 120 MM	32	1	2,88 KG	30'	-
49206	Panpizza ovale	100 G	180 MM	38	1	3,8 KG	20'	4'/180-200°C
52680	Fossette	100 G	135 MM	33	1	3,3 KG	30'	2-4'/180-200°C
52011	Cuore di melograno con quinoa rossa e miglio 100g	100 G	±100 MM	30	1	3 KG	-	10-12'/180-200°C
49745	Chiocciola curcuma e chia	100 G	±100 MM	30	1	3 KG	-	10-12'/180-200°C
50681	Panotto alla spirulina	100 G	± 160 MM	30	1	3 KG	-	10-12'/180-200°C
51800	Sofficello all'olio	100 G	140 MM	32	16	3,2 KG	1h	-
51802	Sofficello all'olio multicereali	100 G	140 MM	32	16	3,2 KG	1h	-
43645	Quadrotto ai cereali	120 G	110 MM	40	1	4,8 KG	30'	10-12' / 180-190°C
47357	Panpizza 120 g	120 G	150 MM	30	1	3,6 KG	20'	4' / 190°C
41758	Baguelino multisemi scuro	125 G	-	60	1	7,5 KG	30'	4-6'/180-200°C
47737	Schiacciata all'olio pretagliata 130 g	130 G	240 MM	16	8	2,1 KG	-	6-7'/180-200°C
66230	Barretta ai cereali	140 G	275 MM	45	1	6,3 KG	20'	5/180-200°C
51884	Baguettino con farina 100% integrale 150g	150 G	255 MM	40	1	6 KG	10-15'	15' / 180-200°C

Referenza	Prodotto	Peso prodotto	Dimensione prodotto	Pezzi per cartone	Confezioni per cartone	Peso per cartone	Tempi di scongelamento	Modalità cottura
<b>PANINI DA FARCIRE - CIABATTE</b>								
51826	Ciabattina di grano duro 100g pretagliata 100% cotta	100 G	165 MM	32	4	3,2 KG	15'	-
51825	Ciabattina di grano tenero 100g pretagliata 100% cotta	100 G	170 MM	32	4	3,2 KG	15'	-
51824	Ciabattina di grano tenero 120g pretagliata 100% cotta	120 G	165 MM	30	5	3,6 KG	15'	-
49141	Ciabattina di grano tenero 100 g	100 G	170 MM	32	1	3,2 KG	15'	6-8'/180-200°C
47411	Ciabattina di grano tenero 120 g	120 G	170 MM	30	1	3,6 KG	15'	6-8'/180-200°C
49144	Ciabattina di grano duro 100 g	100 G	165 MM	32	1	3,2 KG	15'	6-8'/180-200°C
55035	Ciabattina ai cereali 120 g lievito madre	120 G	190 MM	25	1	3 KG	-	6-7' / 200-210°C
55135	Ciabattina ai cereali 120 g lievito madre pretagliata	120 G	190 MM	26	2	3,12 KG	-	6-7' / 200-210°C
55258	Ciabattina di grano tenero 120 g lievito madre	120 G	190 MM	25	1	3 KG	-	3-5' / 200-210°C
55358	Ciabattina di grano tenero 120 g lievito madre pretagliata	120 G	200 MM	26	2	3,12 KG	-	3-5' / 200-210°C
55030	Ciabattina di semola 100 g lievito madre	100 G	180 MM	30	1	3 KG	-	3-5' / 200-210°C
55130	Ciabattina di semola 100 g lievito madre pretagliata	100 G	180 MM	30	2	3 KG	-	3-5' / 200-210°C
<b>PANINI DA FARCIRE - MORBIDI</b>								
51822	Bughy grigliato pretagliato 100% cotto	80 G	205 MM	54	6	4,32 KG	10'	-
53087	Bughy pretagliato 100% cotto	80 G	205 MM	48	8	3,84 KG	10'	-
49115	Maxi spidy	100 G	220 MM	40	1	4 KG	-	3' / 180°C

Referenza	Prodotto	Peso prodotto	Dimensione prodotto	Pezzi per cartone	Confezioni per cartone	Peso per cartone	Tempi di scongelamento	Modalità cottura
<b>PANINI DA FARCIRE - CLASSICI</b>								
53123	Mafaldina siciliana	100 G	175 MM	40	1	4 KG	-	5-7' / 180-200°C
49113	Francesino	100 G	180 MM	40	1	4 KG	-	10-12' / 180-200°C
47660	Tartaruga	100 G	120 MM	35	1	3,5 KG	20'	7' / 180-200°C
60229	Bollo galiziano cotto pretagliato	120 G	240 MM	26	1	3,12 KG	30-40'	1' / 190-210°C
49111	Baguettino	150 G	265 MM	40	1	6 KG	-	15' / 180-200°C
47893	Mini pane di cristallo	180 G	320 MM	30	54	5,4 KG	30-40'	10-12' / 180-200°C

**PANINI DA FARCIRE - PANE A FETTE**

49134	Pane americano	50 G	110 MM	132	4	6,6 KG	25-30'	-
68774	Toast senza bordo	60 G	125X125 MM	96	4	5,6 KG	30'	-
49140	Maxittoast	76 G	150X150 MM	132	4	10 KG	30'	-
47371	Tramezzone	70 G	250 MM	60	6	4,2 KG	25-30'	-
47373	Pane carrè per tramezzini	100 G	470 MM	40	4	4 KG	25-30'	-
47372	Pane per bruschetta	100 G	255 MM	30	6	3 KG	15'	-
49126	Piadina sfogliata 100 g	100 G	240 MM	50	10	5 KG	15'	-
49128	Piadina extrafine 110 g	110 G	215 MM	60	12	6,6 KG	15'	-
47370	Piadina extrafine 160 g	160 G	260 MM	40	8	6,4 KG	15'	-
50191	Bruschetta margherita	230 G	255 MM	16	16	3,68 KG	20'	6-8' / 200-220°C

Referenza	Prodotto	Peso prodotto	Dimensione prodotto	Pezzi per cartone	Confezioni per cartone	Peso per cartone	Tempi di scongelamento	Modalità cottura
<b>PANINI PER HAMBURGER</b>								
49755	Mini gourmy burger	25 G	± 55 MM	120	1	3 KG	30'	-
49487	Hamburger 52g pretagliato	52 G	95 MM	48	1	2,49 KG	20'	-
81519	Hot dog break pretagliato	75 G	190 MM	36	2	2,7 KG	20'	-
49131	Hamburger con sesamo 75 g pretagliato	75 G	110 MM	48	4	3,6 KG	20'	-
49739	Gourmy burger	100 G	±110 MM	25	1	2,5 KG	60'	-
81187	Maxi hamburger 125 g pretagliato	125 G	145 MM	16	2	2 KG	20'	-
51735	Burger bun con cumino nero	90 G	120 MM	30	1	2,7 KG	30'	-
51771	Burger bun integrale	90 G	120 MM	30	1	2,7 KG	30'	-

**PANINI FARCITI E SNACK**

52905	Bareretta proteica con edamame e lenticchie rosse	100 G	25x25 MM	40	1	4 KG	-	7-9' / 190-200°C
51428	Bastoncino alle noci	100 G	245 MM	60	1	6 KG	-	8-12' / 200-210°C
49052	Bastoncino alla cipolla	100 G	225 MM	60	1	6 KG	-	8-12' / 200-210°C
51430	Bastoncino alle olive	100 G	225 MM	40	1	4 KG	-	8-12' / 200-210°C
81180	Brezel	120 G	145 MM	72	4	8,64 KG	30'	14' / 220-230°C

**PANE DA TAGLIO**

53229	Ciambellina	200 G	150 MM	20	1	4 KG	-	10-12' / 215°C
49150	Ciabotton di grano duro	250 G	450 MM	31	1	7,75 KG	15'	4-5' / 180-200°C

Referenza	Prodotto	Peso prodotto	Dimensione prodotto	Pezzi per cartone	Confezioni per cartone	Peso per cartone	Tempi di scongelamento	Modalità cottura
<b>PANE DA TAGLIO</b>								
55385	Baguette ai cereali	250 G	520 MM	40	1	10 KG	-	22-25' / 175-180°C
56250	Schiacciata romana 250 g	250 G	340 MM	20	1	5 KG	-	5-7' / 210-220°C
49148	Ciabatta rustica di grano duro	250 G	285 MM	26	1	6,5 KG	30'	5-6' / 180-190°C
55309	Ciabatta rustica alle patate	250 G	270 MM	14	1	3,5 KG	-	10-12' / 180-190°C
55311	Ciabatta rustica di grano tenero	280 G	300 MM	14	1	3,92 KG	30'	7-8' / 180-200°C
81273	Pantiago	250 G	±480 MM	30	1	7,5 KG	30-40'	8-10' / 190-210°C
60330	Pane di cristallo	270 G	380 MM	18	1	4,86 KG	30-40'	10-15' / 180-200°C
76200	Pane provenzale alla segale	280 G	250 MM	30	1	8,40 KG	-	18-22' / 185-190°
49109	Baguette classica	280 G	560 MM	40	1	11,2 KG	-	20-21' / 180-190°C
51875	Baguette integrale con semi	280 G	560 MM	35	1	9,8 KG	-	20-21' / 180°C
37728	Baguette francese	280 G	580 MM	30	1	8,40 KG	-	19-20' / 180-190°C
72221	Baguette campagne	280 G	520 MM	30	1	8,4 KG	15'	18-22' / 185-190°C
72120	Baguette paysanne	280 G	385 MM	35	1	9,80 KG	15'	18-22' / 185-190°C
49107	Baguette premium	300 G	550 MM	30	1	9 KG	-	19-20' / 190°C
49108	Baguette suprema di grano duro	300 G	550 MM	30	1	9 KG	-	20-22' / 180-190°C
76802	Pane provenzale alle olive	330 G	250 MM	30	1	10 KG	15'	16' / 200°C
49158	Pane croce del sud	450 G	190 MM	10	1	4,50 KG	20'	18-20' / 180-200°C

Referenza	Prodotto	Peso prodotto	Dimensione prodotto	Pezzi per cartone	Confezioni per cartone	Peso per cartone	Tempi di scongelamento	Modalità cottura
<b>PICCOLE PEZZATURE</b>								
49752	Mix mini bocconcini rustici	25 G	-	120	1	3 KG	-	7-10' / 215°C
81417	Panino soffice	25 G	-	200	4	5 KG	30'	-
54135	Party mix	32 G	63X42 MM	128	4	4 KG	5'	3-5' / 180-200°C
47959	Minifrustino	35 G	70 MM	115	1	4 KG	-	8-10' / 190°C
47960	Mini bocconcino di grano duro	35 G	70 MM	116	4	4,06 KG	-	5-6' / 190°C
47962	Mini multicereali	35 G	90 MM	116	4	4,06 KG	10'	10' / 200°C
53260	Mini frustino con farina 100% integrale	45 G	90 MM	249	249	11,2 KG	-	10' / 190°C
28203	Mix mini longuette	40 G	130 MM	60	3	2,4 KG	-	8-11' / 200°C
49112	Frustino	50 G	100 MM	80	1	4 KG	-	10' / 190°C
47658	Zoccoletta	50 G	80 MM	80	1	4 KG	15'	4-5' / 180-190°C

**NUOVA  
RICETTA**  
Pizzetta  
prosciutto e funghi  
pag 63

**NUOVA  
RICETTA**  
Pizzetta  
vegetariana  
pag 63

**NUOVA  
RICETTA**  
Pizzetta  
margherita 110 g  
pag 63

## FOCACCE E PIZZE

<b>Focacce 40x30</b>	51
<b>Focacce romane</b>	55
<b>Focacce sandwich</b>	
Focaccia toast	57
Focaccino	58
Tranci	61
Focacce tonde	62
<b>Pizzette</b>	63
<b>Pizze</b>	64
<b>Basi per pizza</b>	65

## FOCACCE E PIZZE



### La qualità di una semplice ricetta

**F**arina, acqua, olio, lievito e sale sono gli ingredienti principali della nostra ricetta caratterizzata da materie prime semplici e di altissima qualità. Usiamo olio extra vergine di oliva per garantire un sapore intenso ed una fragranza unica. Siamo sempre alla ricerca di innovazione.

Ci impegniamo ogni giorno per realizzare focacce e pizze sempre morbide e dorate secondo tradizione.

Con olio extra vergine di oliva  
Differenti formati  
Gustose farciture



## FOCACCE 40x30

### FOCACCIA ORIGINALE



**49083**

Peso prodotto	500 G		
Dimensione prodotto	400X300 MM		
Pezzi per cartone	5		
Confezioni per cartone	5		
Peso del cartone	2,5 KG		
Tempi di scongelamento	-		
Modalità di cottura	5' / 230°C		
			
		Pallettizzazione	12x8 (↑x→)
		Peso pallet	240 KG
		Altezza pallet	1,921 M

### FOCACCIA TRADIZIONALE



**49232**

Peso prodotto	600 G		
Dimensione prodotto	400X300 MM		
Pezzi per cartone	4		
Confezioni per cartone	4		
Peso del cartone	2,4 KG		
Tempi di scongelamento	-		
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C		
			
		Pallettizzazione	12x8 (↑x→)
		Peso pallet	230 KG
		Altezza pallet	1,885 M

### FOCACCIA TRADIZIONALE COTTA



**49084**

Peso prodotto	650 G		
Dimensione prodotto	400X300 MM		
Pezzi per cartone	4		
Confezioni per cartone	4		
Peso del cartone	2,6 KG		
Tempi di scongelamento	-		
Modalità di cottura	3-4' / 200-210°C		
			
		Pallettizzazione	12x8 (↑x→)
		Peso pallet	250 KG
		Altezza pallet	1,921 M

### FOCACCIA AL ROSMARINO



**49098**

Peso prodotto	600 G		
Dimensione prodotto	400X300 MM		
Pezzi per cartone	4		
Confezioni per cartone	4		
Peso del cartone	2,4 KG		
Tempi di scongelamento	-		
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C		
			
		Pallettizzazione	12x8 (↑x→)
		Peso pallet	230 KG
		Altezza pallet	1,885 M

### FOCACCIA AI CEREALI



**49169**

Peso prodotto	800 G		
Dimensione prodotto	400X300 MM		
Pezzi per cartone	4		
Confezioni per cartone	4		
Peso del cartone	3,2 KG		
Tempi di scongelamento	-		
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C		
			
		Pallettizzazione	12x8 (↑x→)
		Peso pallet	307 KG
		Altezza pallet	1,921 M

## FOCACCE 40x30

### FOCACCIA AI POMODORINI



**49183**

Peso prodotto	800 G	
Dimensione prodotto	400X300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	3,2 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C	Pallettizzazione   12x8 (↑x→) Peso pallet   307 KG Altezza pallet   1,885 M

### FOCACCIA ALLE OLIVE



**49166**

Peso prodotto	800 G	
Dimensione prodotto	400X300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	3,2 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C	Pallettizzazione   12x8 (↑x→) Peso pallet   307 KG Altezza pallet   1,885 M

### FOCACCIA ALLE CIPOLLE



**49094**

Peso prodotto	800 G	
Dimensione prodotto	400X300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	3,2 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C	Pallettizzazione   12x8 (↑x→) Peso pallet   307 KG Altezza pallet   1,921 M

### FOCACCIA ALLO STRACCHINO



**49188**

Peso prodotto	850 G	
Dimensione prodotto	400X300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	3,4 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C	Pallettizzazione   12x8 (↑x→) Peso pallet   326 KG Altezza pallet   1,885 M



## FOCACCE 40x30

### FOCACCIA VEGETARIANA



**49193**

Peso prodotto	800 G	
Dimensione prodotto	400X300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	3,2 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C	Pallettizzazione   12x8 (↑x→) Peso pallet   307 KG Altezza pallet   1,885 M

### FOCACCIA MEDITERRANEA



**49172**

Peso prodotto	800 G	
Dimensione prodotto	400X300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	3,2 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C	Pallettizzazione   12x8 (↑x→) Peso pallet   307 KG Altezza pallet   1,885 M

### FOCACCIA SAPORI LIGURI

Con olive taggiasche, pomodorini e maggiorana



**50018**

Peso prodotto	800 G	
Dimensione prodotto	400X300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	3,2 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	7-8' / 200-210 °C	Pallettizzazione   12x8 (↑x→) Peso pallet   307 KG Altezza pallet   1,885 M

### FOCACCIA VEGANA CON CIPOLLA ROSSA



**47757**

Peso prodotto	800 G	
Dimensione prodotto	400X300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	3,2 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C	Pallettizzazione   12x8 (↑x→) Peso pallet   307 KG Altezza pallet   1,921 M



Focaccia romana 39x14 pretagliata 270g

Focaccia romana 39x14 pretagliata 270g

Focaccia romana 40x30 420g

## FOCACCE ROMANE

### FOCACCIA ROMANA 39x14 270G



52372

Peso prodotto 270 G  
Dimensione prodotto 390x140 MM  
Pezzi per cartone 6  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 1,62 KG  
Tempi di scongelamento 10'  
Modalità di cottura 5-7' / 200-220°C



Pallettizzazione 9x9 (1x→)  
Peso pallet 131 KG  
Altezza pallet 1,657 M

### FOCACCIA ROMANA 39x14 270G PRETAGLIATA



52373

Peso prodotto 270 G  
Dimensione prodotto 390x140 MM  
Pezzi per cartone 6  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 1,62 KG  
Tempi di scongelamento 10'  
Modalità di cottura 5-7' / 200-220°C



Pallettizzazione 9x9 (1x→)  
Peso pallet 131 KG  
Altezza pallet 1,657 M

### FOCACCIA ROMANA 40x30 420G



52371

Peso prodotto 420 G  
Dimensione prodotto 400x300 MM  
Pezzi per cartone 10  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 4,2 KG  
Tempi di scongelamento 10'  
Modalità di cottura 5-7' / 200-220°C



Pallettizzazione 9x4 (1x→)  
Peso pallet 151 KG  
Altezza pallet 2,025 M

### FOCACCIA ROMANA 55x25 620G



52370

Peso prodotto 620 G  
Dimensione prodotto 550x250 MM  
Pezzi per cartone 6  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 3,3 KG  
Tempi di scongelamento 10'  
Modalità di cottura 5-7' / 200-220°C



Pallettizzazione 9x4 (1x→)  
Peso pallet 134 KG  
Altezza pallet 2,025 M

## FOCACCE ROMANE

Le focacce romane sono realizzate con ingredienti di altissima qualità che creano un impasto solido e una croccantezza esterna.

Lo spolvero in superficie di semola rimacinata di grano duro di Altamura dona in cottura la caratteristica crosta del panettiere, e rende la base croccante e compatta trattenendo ogni tipo di facitura.

Le diverse dimensioni e grammature vanno incontro alle esigenze di tutti i locali e la versione pretagliata è utile per creare panini velocizzando le operatività.



# FOCACCIA SANDWICH

AUTENTICA ESPERIENZA DI GUSTO



CREARE IL PANINO PERFETTO È POSSIBILE!  
SCOPRI FOCACCIA SANDWICH

Per valorizzare il momento del pranzo creando panini gustosi con le focacce.

## FOCACCIA SANDWICH - FOCACCIA TOAST

### FOCACCIA MAXI TOAST CLASSICA



50743

Peso prodotto 140 G  
Dimensione prodotto 150x150 MM  
Pezzi per cartone 16  
Confezioni per cartone 4  
Peso del cartone 2,24 KG  
Tempi di scongelamento -



Pallettizzazione 12x6 (↑x→)  
Peso pallet 161 KG  
Altezza pallet 1,945 M

### FOCACCIA MAXI TOAST CEREALI



50761

Peso prodotto 140 G  
Dimensione prodotto 150x150 MM  
Pezzi per cartone 16  
Confezioni per cartone 4  
Peso del cartone 2,24 KG  
Tempi di scongelamento -



Pallettizzazione 12x6 (↑x→)  
Peso pallet 161 KG  
Altezza pallet 1,945 M



Focaccia  
Toast

## FOCACCIA SANDWICH - FOCACCINO

### IL FOCACCINO



52099

Peso prodotto 110 G  
 Dimensione prodotto 210 MM  
 Pezzi per cartone 27  
 Confezioni per cartone 9  
 Peso del cartone 2,97 KG  
 Tempi di scongelamento 10-15'



Pallettizzazione 5x9 (1x→)  
 Peso pallet 133 KG  
 Altezza pallet 1,655 M

### IL FOCACCINO CURCUMA E LINO



52307

Peso prodotto 110 G  
 Dimensione prodotto 210 MM  
 Pezzi per cartone 27  
 Confezioni per cartone 9  
 Peso del cartone 2,97 KG  
 Tempi di scongelamento 10-15'



Pallettizzazione 5x9 (1x→)  
 Peso pallet 133 KG  
 Altezza pallet 1,655 M



**il Focaccino**  
 molto più di un panino



## FOCACCIA SANDWICH - TRANCI

### NUOVO TRANCIO LIGURE AL ROSMARINO 180 G 100% COTTO



**53042**

Peso prodotto 180 G  
Dimensione prodotto 185X148 MM  
Pezzi per cartone 30  
Confezioni per cartone 10  
Peso del cartone 5,4 KG  
Tempi di scongelamento 15'



Pallettizzazione 6x8 (1x→)  
Peso pallet 259 KG  
Altezza pallet 2,065 M



### NUOVO TRANCIO LIGURE ALL'OLIO 180G 100% COTTO



**51810**

Peso prodotto 180 G  
Dimensione prodotto 185X148 MM  
Pezzi per cartone 30  
Confezioni per cartone 10  
Peso del cartone 5,4 KG  
Tempi di scongelamento 15'



Pallettizzazione 6x8 (1x→)  
Peso pallet 259 KG  
Altezza pallet 2,065 M



### NUOVO TRANCIO LIGURE AI CEREALI 180G 100% COTTO



**51811**

Peso prodotto 180 G  
Dimensione prodotto 185X148 MM  
Pezzi per cartone 30  
Confezioni per cartone 10  
Peso del cartone 5,4 KG  
Tempi di scongelamento 15'



Pallettizzazione 6x8 (1x→)  
Peso pallet 259 KG  
Altezza pallet 2,065 M



### TRANCIO LIGURE ALL'OLIO 450g

**49120**

Peso prodotto 450 G  
Dimensione prodotto 370X185 MM  
Pezzi per cartone 12  
Confezioni per cartone 12  
Peso del cartone 5,4 KG  
Tempi di scongelamento 15'  
Modalità di cottura 3-5' / 200°C



Pallettizzazione 6x9 (1x→)  
Peso pallet 292 KG  
Altezza pallet 2,215 M



**Nuovo trancio  
ligure al  
rosmarino 180g  
100% cotto**

**NOVITÀ**

**Nuovo trancio  
ligure al rosmarino  
100% cotto**



**NUOVA RICETTA  
NUOVO LOOK  
ETICHETTA PULITA**



## FOCACCIA SANDWICH - FOCACCE TONDE

### FOCACCINA ALL'OLIO 70g PRETAGLIATA



**49122**

Peso prodotto 70 G  
 Dimensione prodotto 125 MM  
 Pezzi per cartone 54  
 Confezioni per cartone 9  
 Peso del cartone 3,8 KG  
 Tempi di scongelamento 10'  
 Modalità di cottura 2-3' / 180-200°C



Pallettizzazione 6x9 (↑x→)  
 Peso pallet 204 KG  
 Altezza pallet 2,215 M

### FOCACCINA TRADIZIONALE 80g



**49088**

Peso prodotto 80 G  
 Dimensione prodotto 125 MM  
 Pezzi per cartone 65  
 Confezioni per cartone 1  
 Peso del cartone 5,2 KG  
 Tempi di scongelamento -  
 Modalità di cottura 2-3' / 180-200°C



Pallettizzazione 5x8 (↑x→)  
 Peso pallet 208 KG  
 Altezza pallet 1,91 M

### FOCACETTA ALL'OLIO 120g PRETAGLIATA



**49090**

Peso prodotto 120 G  
 Dimensione prodotto 140 MM  
 Pezzi per cartone 16  
 Confezioni per cartone 4  
 Peso del cartone 1,9 KG  
 Tempi di scongelamento -  
 Modalità di cottura 3-4' / 180-200°C



Pallettizzazione 10x6 (↑x→)  
 Peso pallet 115 KG  
 Altezza pallet 1,885 M



## PIZZETTE

### PIZZETTA MARGHERITA 110 G



NUOVA RICETTA

**51176**

Peso prodotto 110 G  
 Dimensione prodotto 145 MM  
 Pezzi per cartone 60  
 Confezioni per cartone 30  
 Peso del cartone 6,6 KG  
 Tempi di scongelamento 25'  
 Modalità di cottura 4-6' / 180-190°C



Pallettizzazione 8x5 (↑x→)  
 Peso pallet 264 KG  
 Altezza pallet 2,225 M

### PIZZETTA VEGETARIANA



NUOVA RICETTA

**51417**

Peso prodotto 125 G  
 Dimensione prodotto 145 MM  
 Pezzi per cartone 42  
 Confezioni per cartone 30  
 Peso del cartone 5,25 KG  
 Tempi di scongelamento -  
 Modalità di cottura 8-9' / 180-190°C



Pallettizzazione 8x5 (↑x→)  
 Peso pallet 210 KG  
 Altezza pallet 2,225 M

### PIZZETTA PROSCIUTTO E FUNGHI



NUOVA RICETTA

**51415**

Peso prodotto 135 G  
 Dimensione prodotto 145 MM  
 Pezzi per cartone 42  
 Confezioni per cartone 30  
 Peso del cartone 5,25 KG  
 Tempi di scongelamento -  
 Modalità di cottura 8-9' / 180-190°C



Pallettizzazione 8x5 (↑x→)  
 Peso pallet 227 KG  
 Altezza pallet 2,225 M

### NUOVA RICETTA

#### LINEA PIZZETTE

Una gamma di pizzette ideali per ogni momento della giornata:

**Pranzo gustoso con tanta farcitura:** tre varianti di gusto (classica - prosciutto e funghi - vegetariana) adatte ad ogni esigenza.

**Snack e merenda:** grazie alla grammatura versatile l'intera gamma è ideale per uno spuntino.

**Aperitivo:** da proporre tagliata in spicchi.



## PIZZE

### DEMI PIZZA MARGHERITA 150 G



**49102**

Peso prodotto 150 G  
 Dimensione prodotto 180 MM  
 Pezzi per cartone 36  
 Confezioni per cartone 12  
 Peso del cartone 5,4 KG  
 Tempi di scongelamento 10'  
 Modalità di cottura 6' / 230°C



Pallettizzazione 7x8 (↑x→)  
 Peso pallet 302 KG  
 Altezza pallet 2,215 M

### TRANCETTO MARGHERITA



**49125**

Peso prodotto 230 G  
 Dimensione prodotto 210x165 MM  
 Pezzi per cartone 22  
 Confezioni per cartone 22  
 Peso del cartone 5,1 KG  
 Tempi di scongelamento -  
 Modalità di cottura 8-10' / 180-190°C



Pallettizzazione 7x9 (↑x→)  
 Peso pallet 318 KG  
 Altezza pallet 2,196 M

### TRANCIO MARGHERITA



**49123**

Peso prodotto 580 G  
 Dimensione prodotto 280X320 MM  
 Pezzi per cartone 8  
 Confezioni per cartone 8  
 Peso del cartone 4,6 KG  
 Tempi di scongelamento -  
 Modalità di cottura 10-12' / 180-190°C



Pallettizzazione 7x8 (↑x→)  
 Peso pallet 260 KG  
 Altezza pallet 2,245 M

### PIZZA MARGHERITA ALTA 40x30



**49177**

Peso prodotto 1 KG  
 Dimensione prodotto 400X300 MM  
 Pezzi per cartone 4  
 Confezioni per cartone 4  
 Peso del cartone 4 KG  
 Tempi di scongelamento -  
 Modalità di cottura 8-10' / 180-190°C



Pallettizzazione 12x8 (↑x→)  
 Peso pallet 384 KG  
 Altezza pallet 1,885 M



## BASI PER PIZZA

### BASE ALL'OLIO D'OLIVA



**49121**

Peso prodotto 200 G  
 Dimensione prodotto 230X230 MM  
 Pezzi per cartone 20  
 Confezioni per cartone 1  
 Peso del cartone 4 KG  
 Tempi di scongelamento 10-15'  
 Modalità di cottura 5-8' / 230°C



Pallettizzazione 7x9 (↑x→)  
 Peso pallet 252 KG  
 Altezza pallet 2,196 M

### BASE RETTANGOLARE



**47368**

Peso prodotto 300 G  
 Dimensione prodotto 280X320 MM  
 Pezzi per cartone 13  
 Confezioni per cartone 1  
 Peso del cartone 3,9 KG  
 Tempi di scongelamento 10-15'  
 Modalità di cottura 5-8' / 230°C



Pallettizzazione 7x8 (↑x→)  
 Peso pallet 218 KG  
 Altezza pallet 2,245 M

### BASE PER PIZZA ALTA



**47416**

Peso prodotto 750 G  
 Dimensione prodotto 400X300 MM  
 Pezzi per cartone 8  
 Confezioni per cartone 8  
 Peso del cartone 6 KG  
 Tempi di scongelamento -  
 Modalità di cottura 7-8' / 200-210°C



Pallettizzazione 5x8 (↑x→)  
 Peso pallet 240 KG  
 Altezza pallet 1,685 M

Referenza	Prodotto	Peso prodotto	Dimensione prodotto	Pezzi per cartone	Confezioni per cartone	Peso per cartone	Tempi di scongelamento	Modalità cottura
<b>FOCACCE 40x30</b>								
49083	Focaccia originale	500 G	400X300 MM	5	5	2,5 KG	-	5' / 230°C
49232	Focaccia tradizionale	600 G	400X300 MM	4	4	2,4 KG	-	7-8' / 200-210°C
49084	Focaccia tradizionale cotta	650 G	400X300 MM	4	4	2,6 KG	-	3-4' / 200-210°C
49098	Focaccia al rosmarino	600 G	400X300 MM	4	4	2,4 KG	-	7-8' / 200-210
49169	Focaccia ai cereali	800 G	400X300 MM	4	4	3,2 KG	-	7-8' / 200-210°C
49183	Focaccia ai pomodorini	800 G	400X300 MM	4	4	3,2 KG	-	7-8' / 200-210°C
49166	Focaccia alle olive	800 G	400X300 MM	4	4	3,2 KG	-	7-8' / 200-210°C
49094	Focaccia alle cipolle	800 G	400X300 MM	4	4	3,2 KG	-	7-8' / 200-210°C
49188	Focaccia allo stracchino	850 G	400X300 MM	4	4	3,4 KG	-	7-8' / 200-210°C
49193	Focaccia vegetariana	800 G	400X300 MM	4	4	3,2 KG	-	7-8' / 200-210°C
49172	Focaccia mediterranea	800 G	400X300 MM	4	4	3,2 KG	-	7-8' / 200-210°C
50018	Focaccia sapori liguri Con olive taggiasche, pomodorini e maggiorana	800 G	400X300 MM	4	4	3,2 KG	-	7-8' / 200-210°C
47757	Focaccia vegana con cipolla rossa	800 G	400X300 MM	4	4	3,2 KG	-	7-8' / 200-210°C

### FOCACCE ROMANE

52372	Focaccia romana 39x14 270g	270 G	390x140 MM	6	1	1,62 KG	10'	5-7' / 200-220°C
52373	Focaccia romana 39x14 270g pretagliata	270 G	390x140 MM	6	1	1,62 KG	10'	5-7' / 200-220°C
52371	Focaccia romana 40x30 420g	420 G	400X300 MM	10	1	4,2 KG	10'	5-7' / 200-220°C
52370	Focaccia romana 55x25 620g	620 G	550x250 MM	6	1	3,3 KG	10'	5-7' / 200-220°C

Referenza	Prodotto	Peso prodotto	Dimensione prodotto	Pezzi per cartone	Confezioni per cartone	Peso per cartone	Tempi di scongelamento	Modalità cottura
<b>FOCACCIA SANDI WICH - FOCACCIA TOAST</b>								
50743	Focaccia Maxi Toast Classica	140 G	150X150 MM	16	4	2,24 KG	-	-
50761	Focaccia Maxi Toast ai Cereali	140 G	150X150 MM	16	4	2,24 KG	-	-
<b>FOCACCIA SANDI WICH - FOCACCINO</b>								
52099	Il focaccino	110 G	210 MM	27	9	2,97 KG	10-15'	-
52307	Il focaccino curcuma e lino	110 G	210 MM	27	9	2,97 KG	10-15'	-
<b>FOCACCIA SANDI WICH - TRANCI</b>								
53042	Focaccia ligure al rosmarino 180 g 100% cotto	180 G	185X148 MM	30	10	5,4 KG	15'	-
51810	Nuovo trancio ligure all'olio 180g 100% cotto	180 G	185X148 MM	30	10	5,4 KG	15'	-
51811	Nuovo trancio ligure ai cereali 180g 100% cotto	180 G	185X148 MM	30	10	5,4 KG	15'	-
49120	Trancio ligure all'olio 450g	450 G	370X185 MM	12	12	5,4 KG	15'	3-5' / 200°C
<b>FOCACCIA SANDI WICH - FOCACCE TONDE</b>								
49122	Focaccina all'olio 70g pretagliata	70 G	125 MM	54	9	3,8 KG	10'	2-3' / 180-200°C
49088	Focaccina tradizionale 80g	80 G	125 MM	65	1	5,2 KG	-	2-3' / 180-200°C
49090	Focaccetta all'olio 120g pretagliata	120 G	140 MM	16	4	1,9 KG	-	3-4' / 180-200°C
<b>PIZZETTE</b>								
51176	Pizzetta margherita 100g	110 G	145 MM	60	30	6,6 KG	25'	4-6' / 180-190°C
51417	Pizzetta vegetariana	125 G	145 MM	42	30	5,25 KG	-	8-9' / 180-190°C
51415	Pizzetta prosciutto e funghi	135 G	145 MM	42	30	5,25 KG	-	8-9' / 180-190°C

Referenza	Prodotto	Peso prodotto	Dimensione prodotto	Pezzi per cartone	Confezioni per cartone	Peso per cartone	Tempi di scongelamento	Modalità cottura
<b>PIZZE</b>								
49102	Demi pizza margherita 150 g 	150 G	180 MM	36	12	5,4 KG	10'	6' / 230°C
49125	Trancetto margherita 	230 G	210x165 MM	22	22	5,1 KG	-	8-10' / 180-190°C
49123	Trancio margherita 	580 G	280x320 MM	8	8	4,6 KG	-	10-12' / 180-190°C
49177	Pizza margherita alta 40x30 	1 KG	400x300 MM	4	4	4 KG	-	8-10' / 180-190°C

#### BASI PER PIZZA

49121	Base all'olio d'oliva 	200 G	230x230 MM	20	1	4 KG	10-15'	5-8' / 230°C
47368	Base rettangolare 	300 G	280x320 MM	13	1	3,9 KG	10-15'	5-8' / 230°C
47416	Base per pizza alta 	750 G	400x300 MM	8	8	6 KG	-	7-8' / 200-210°C



**NOVITÀ**

Treccia con  
caramello salato  
e mandorle

pag 89

## VIENNOISERIE

<b>Le Sublime - Croissant al burro</b>	
Croissant vuoti	73
Da lievitare	75
Croissant bake up	76
Croissant farciti	78
<b>Le Delizie - Croissant Classici</b>	
Croissant vuoti e farciti	80
<b>La Bellezza- Cornetti italiani</b>	
Cornetti vuoti e farciti	81
<b>La Purezza - Dolce benessere</b>	
Croissant e fagottino Bio	82
Croissant multisemi e cereali	83
<b>I Favolosi - Specialità e sfoglie</b>	
Specialità italiane	85
Paste e sfoglie	86
Specialità - Pronte da servire	92
<b>Le Armonie - Mini golosità</b>	93
<b>I Sensazionali - Spuntini salati</b>	
Croissant salati	95
Snack	96
<b>Pasta sfoglia</b>	97

## VIENNOISERIE



Banquet D'Or® regala dolci tentazioni per ogni momento della giornata, a partire dalla colazione!

I brand, dedicato alla viennoiserie francese e alle specialità più tipicamente italiane, offre un ampio assortimento di prodotti da forno affidabili e di qualità, tra cui croissant, sfoglie e torte.

Banquet d'Or® propone diverse linee di viennoiserie per tutti i momenti della giornata con molteplici tipologie di impasti e formati.

I croissant al burro della linea **Le Sublime**, i cornetti italiani tradizionali della linea **La Bellezza**, le proposte genuine de **La Purezza**, i croissant della linea **Le Delizie**, le irresistibili specialità di pasta sfoglia della linea **I Favolosi**, le dolcissime mini grammature della linea **Le Armonie** e le sfiziosità salate della linea **I Sensazionali**.

LE SUBLIME  
CROISSANT AL BURRO

LA PUREZZA  
DOLCE BENESSERE

LA BELLEZZA  
CORNETTI ITALIANI

I FAVOLOSI  
SPECIALITÀ E SFOGLIE

LE DELIZIE  
CROISSANT CLASSICI

LE ARMONIE  
MINI GOLOSITÀ

I SENSAZIONALI  
SPUNTINI SALATI



Scopri di più sul mondo Banquet d'Or®



LE SUBLIME  
CROISSANT AL BURRO

## CROISSANT VUOTI

CROISSANT VUOTO DRITTO 60 G (burro 23,5%)



12385

Peso prodotto	60 G	Pallettizzazione	6x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	100		
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	288 KG
Peso del cartone	6 KG	Altezza pallet	2,023 M
Modalità di cottura	14-18' / 160-180°C		

POLACCHINA AL BURRO 70 G (burro 26,5%)



24812

Peso prodotto	70 G	Pallettizzazione	6x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	72		
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	241 KG
Peso del cartone	5 KG	Altezza pallet	1,657 M
Modalità di cottura	20-25' / 160-180°C		

CROISSANT VUOTO DRITTO 75 G (burro 23,5%)



52291

Peso prodotto	75 G	Pallettizzazione	10x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	52		
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	312 KG
Peso del cartone	3,9 KG	Altezza pallet	2,095 M
Modalità di cottura	16-20' / 160-180°C		

## IL VERO CROISSANT FRANCESE

Il croissant francese è il più diffuso e ricercato per la colazione tradizionale. Si è affermato come iconico per la colazione al bar rientrando nelle abitudini quotidiane di molti consumatori.

È contraddistinto dall'importante presenza di burro che caratterizza l'impasto e la fragranza.

Il vero croissant francese si riconosce per:

- La sfoglia croccante
- L'impasto arioso ed alveolato
- Il cuore soffice
- Il delicato sapore di burro



## CROISSANT VUOTI

### CROISSANT VUOTO AL BURRO 80 G (burro 23,5%)



**23675**

Peso prodotto	80 G		Pallettizzazione 6x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	60		
Confezioni per cartone	1		Peso pallet 230 KG
Peso del cartone	4,8 KG		
Tempi di scongelamento	30'	Altezza pallet 1,681 M	Modalità di cottura 20-25' / 160-180°C
Modalità di cottura	20-25' / 160-180°C		

### CROISSANT CURVO AL BURRO 80 G (burro 23,5%)



**50676**

Peso prodotto	80 G		Pallettizzazione 7x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	72		
Confezioni per cartone	1		Peso pallet 322 KG
Peso del cartone	5,76 KG		
Tempi di scongelamento	30'	Altezza pallet 1,979 M	Modalità di cottura 18-20' / 220°C
Modalità di cottura	18-20' / 220°C		



## DA LIEVITARE

### CROISSANT VUOTO DRITTO AL BURRO 70 G (burro 27%)



**43279**

Peso prodotto	70 G		Pallettizzazione 8x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	150		
Confezioni per cartone	1		Peso pallet 672 KG
Peso del cartone	10,5 KG		
Tempi di scongelamento	45'	Altezza pallet 2,049 M	Modalità di cottura 15-18' / 210-220°C
Modalità di cottura	15-18' / 210-220°C		
Lievitazione	105-120' / 28°C	80% umidità, spennellare con uovo	

### CROISSANT VUOTO CURVO AL BURRO 70 G (burro 26,5%)



**37064**

Peso prodotto	70 G		Pallettizzazione 8x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	150		
Confezioni per cartone	1		Peso pallet 672 KG
Peso del cartone	10,5 KG		
Tempi di scongelamento	10'	Altezza pallet 2,017 M	Modalità di cottura 12-16' / 190°C
Modalità di cottura	12-16' / 190°C		
Lievitazione	135-165' / 28°C	80% umidità, spennellare con uovo	





## Una tecnologia brevettata che semplifica il tuo lavoro quotidiano

- **Salvaspazio:**  
il cartone si riduce del 60%
- **Non devi scongelare:**  
dal freezer al forno
- **Lunga durata del prodotto:**  
3 mesi in più di shelf life rispetto ai classici croissant

SCOPRI COME CUOCERLO:



LE SUBLIME  
CROISSANT AL BURRO

BANQUET  
DEPUIS 1983  
D'OR

## CROISSANT BAKE UP

### BAKE UP 40 G (burro 25,5%)



31109

Peso prodotto	40 G		Pallettizzazione 14x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	130		
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	582 KG
Peso del cartone	5,2 KG	Altezza pallet	2,105 M
Modalità di cottura	18-20' / 165-175°C		

### BAKE UP 60 G (burro 25,5%)



52233

Peso prodotto	60 G		Pallettizzazione 14x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	100		
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	672 KG
Peso del cartone	6 KG	Altezza pallet	2,105 M
Modalità di cottura	20-25' / 165-175°C		

### BAKE UP 80 G (burro 25,5%)



37359

Peso prodotto	80 G		Pallettizzazione 13x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	70		
Confezioni per cartone	1	Peso pallet	582 KG
Peso del cartone	5,6 KG	Altezza pallet	1,965 M
Modalità di cottura	20-25' / 165-175°C		



## CROISSANT FARCITI

### CROISSANT ALBICOCCA 90 G (burro 16,5%\*)



37515

Peso prodotto	90 G		Pallettizzazione	9x8 (1x→)
Pezzi per cartone	44			
Confezioni per cartone	2	Peso pallet	285 KG	
Peso del cartone	4 KG	Altezza pallet	2,035 M	
Modalità di cottura	17-23' / 165-175°C			

\* Il burro utilizzato per l'impasto (la farcitura non contiene burro) è pari al 21%.

### CROISSANT CREMA DI NOCCIOLE 90 G (burro 16,5%\*)



37516

Peso prodotto	90 G		Pallettizzazione	9x8 (1x→)
Pezzi per cartone	44			
Confezioni per cartone	2	Peso pallet	285 KG	
Peso del cartone	4 KG	Altezza pallet	2,035 M	
Modalità di cottura	17-23' / 165-175°C			

\* Il burro utilizzato per l'impasto (la farcitura non contiene burro) è pari al 21%.

### CROISSANT LAMPONE 90 G (burro 16,5%\*)



37517

Peso prodotto	90 G		Pallettizzazione	9x8 (1x→)
Pezzi per cartone	44			
Confezioni per cartone	2	Peso pallet	285 KG	
Peso del cartone	4 KG	Altezza pallet	2,035 M	
Modalità di cottura	17-23' / 165-175°C			

\* Il burro utilizzato per l'impasto (la farcitura non contiene burro) è pari al 21%.

### CROISSANT CREMA 90 G (burro 16,5%\*)



37756

Peso prodotto	90 G		Pallettizzazione	9x8 (1x→)
Pezzi per cartone	44			
Confezioni per cartone	2	Peso pallet	285 KG	
Peso del cartone	4 KG	Altezza pallet	2,035 M	
Modalità di cottura	17-23' / 165-175°C			

\* Il burro utilizzato per l'impasto (la farcitura non contiene burro) è pari al 21%.



## CROISSANT VUOTI E FARCITI

### CROISSANT VUOTO 70 G



52254

Peso prodotto	70 G		Pallettizzazione	9x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	60			
Confezioni per cartone	2		Peso pallet	302 KG
Peso del cartone	4,20 KG			
Tempi di Scongellamento	15'		Altezza pallet	2,035 M
Modalità di cottura	17-23' / 165-175°C			

### CROISSANT ALBICOCCA 80 G



52251

Peso prodotto	80 G		Pallettizzazione	9x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	48			
Confezioni per cartone	2		Peso pallet	276 KG
Peso del cartone	3,84 KG			
Tempi di Scongellamento	15'		Altezza pallet	2,035 M
Modalità di cottura	17-23' / 165-175°C			

### CROISSANT CREMA NOCCIOLE E CACAO 80 G



52252

Peso prodotto	80 G		Pallettizzazione	9x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	48			
Confezioni per cartone	2		Peso pallet	276 KG
Peso del cartone	3,84 KG			
Tempi di Scongellamento	15'		Altezza pallet	2,035 M
Modalità di cottura	17-23' / 165-175°C			

### CROISSANT ALLA CREMA 80 G



52253

Peso prodotto	80 G		Pallettizzazione	9x8 (↑x→)
Pezzi per cartone	48			
Confezioni per cartone	2		Peso pallet	276 KG
Peso del cartone	3,84 KG			
Tempi di Scongellamento	15'		Altezza pallet	2,035 M
Modalità di cottura	17-23' / 165-175°C			



## CORNETTI VUOTI E FARCITI

### CORNETTO VUOTO CURVO 72 G



51893

Peso prodotto	72 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	48			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	249 KG
Peso del cartone	3,45 KG			
Modalità di cottura	23-27' / 170°C		Altezza pallet	1,99 M

### CORNETTO CREMA DI NOCCIOLE 87 G



51894

Peso prodotto	87 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	48			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	301 KG
Peso del cartone	4,17 KG			
Modalità di cottura	23-27' / 170°C		Altezza pallet	1,99 M

### CORNETTO ALL'ALBICOCCA 87 G



51890

Peso prodotto	87 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	48			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	301 KG
Peso del cartone	4,17 KG			
Modalità di cottura	23-27' / 170°C		Altezza pallet	1,99 M

### CORNETTO ALLA CREMA 87 G



51891

Peso prodotto	87 G		Pallettizzazione	8x9 (↑x→)
Pezzi per cartone	48			
Confezioni per cartone	1		Peso pallet	301 KG
Peso del cartone	4,17 KG			
Modalità di cottura	23-27' / 170°C		Altezza pallet	1,99 M

### CORNETTI ITALIANI

La leggerezza dell'impasto e la consistenza soffice sono le caratteristiche principali che rendono questi prodotti inimitabili.

I **cornetti farciti**, nati come classici della tradizione, sono caratterizzati da:

- Note aromatiche richiamanti il sapore del panettone
- Ricche farciture gustose ed avvolgenti
- Alveolatura interna fine e densa



## CROISSANT E FAGOTTINO BIO

### CROISSANT VUOTO BIO 65 G (burro 23,5%)



39534

Peso prodotto 65 G  
Pezzi per cartone 48  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 3,12 KG  
Modalità di cottura 16-18' / 170 °C

 Pallettizzazione 9x8 (↑x→)  
Peso pallet 224 KG  
Altezza pallet 2,035 M

### FAGOTTINO AL CIOCCOLATO BIO 75 G (burro 21%)



39536

Peso prodotto 75 G  
Pezzi per cartone 48  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 3,6 KG  
Modalità di cottura 16-18' / 170 °C

 Pallettizzazione 9x8 (↑x→)  
Peso pallet 259 KG  
Altezza pallet 2,035 M

### BIO

La gamma dei prodotti Bio è caratterizzata da materie prime di alta qualità provenienti da agricoltura biologica certificata e in assenza di pesticidi e OGM con una tracciabilità completa.

I prodotti sono realizzati con **ingredienti selezionati** tra cui:

- **Burro biologico** ottenuto da latte di origine biologica e lavorato nel rispetto per l'ambiente e nel benessere degli animali.
- **Farina biologica** ricavata dalla molitura di grani coltivati certificati.



## CROISSANT MULTISEMI E CEREALI

### CORNETTO VEGANO INTEGRALE AL MIRTILLO 75 G



47983

Peso prodotto 75 G  
Pezzi per cartone 50  
Confezioni per cartone 2  
Peso del cartone 3,7 KG  
Modalità di cottura 25' / 180°C

 Pallettizzazione 6x10 (↑x→)  
Peso pallet 255 KG  
Altezza pallet 0,345 M

### CROISSANT MULTISEMI 80 G



48392

Peso prodotto 80 G  
Pezzi per cartone 54  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 4,3 KG  
Modalità di cottura 20-25' / 190-210°C

 Pallettizzazione 6x10 (↑x→)  
Peso pallet 255 KG  
Altezza pallet 0,345 M

### CORNETTO 5 CEREALI ARANCIA AMARA 85 G



47981

Peso prodotto 85 G  
Pezzi per cartone 50  
Confezioni per cartone 2  
Peso del cartone 4,25 KG  
Modalità di cottura 25' / 180°C

 Pallettizzazione 6x10 (↑x→)  
Peso pallet 255 KG  
Altezza pallet 1,94 M

### CROISSANT MULTISEMI AL MIELE E ZENZERO 90 G



38018

Peso prodotto 90 G  
Pezzi per cartone 44  
Confezioni per cartone 2  
Peso del cartone 4 KG  
Modalità di cottura 17-23' / 165-175°C

 Pallettizzazione 9x8 (↑x→)  
Peso pallet 285 KG  
Altezza pallet 2,035 M

### CROISSANT MULTISEMI AI F. DI BOSCO E FIORI DI SAMBUCO 90 G



38019

Peso prodotto 90 G  
Pezzi per cartone 44  
Confezioni per cartone 2  
Peso del cartone 4 KG  
Modalità di cottura 17-23' / 165-175°C

 Pallettizzazione 9x8 (↑x→)  
Peso pallet 285 KG  
Altezza pallet 2,035 M



**NOVITÀ**

Conchiglia  
nocciola 85 g

**NOVITÀ**

Conchiglia  
lattepanna  
85 g

**SPECIALITÀ ITALIANE**

**CONCHIGLIA LATTEPANNA 85 G**



**52771**

Peso prodotto 85 G  
Pezzi per cartone 30  
Peso del cartone 2,55 KG  
Tempi di Scongelo -  
Modalità di cottura 22-26' / 190°C



Pallettizzazione 15x12 (1x→)  
Peso pallet 459 KG  
Altezza pallet 1,95 M

**CONCHIGLIA NOCCIOLA 85 G**



**52772**

Peso prodotto 85 G  
Pezzi per cartone 30  
Peso del cartone 2,55 KG  
Tempi di Scongelo -  
Modalità di cottura 22-26' / 190°C



Pallettizzazione 15x12 (1x→)  
Peso pallet 459 KG  
Altezza pallet 1,95 M

**NOVITÀ**

**CONCHIGLIE**

Classiche della tradizione italiana le conchiglie sono un **cofanetto di pasta sfoglia che racchiude al suo interno abbondanti farciture.**

Golose e fragranti hanno un **esterno croccante e glassato** con un **interno morbido.** La lenta maturazione dell'impasto le rende altamente digeribili.

Prodotti dall'alto livello di servizio; la pratica busta salvaspazio permette praticità di stoccaggio e risparmio di spazio freddo. Perfette per ogni occasione di consumo dalla colazione alla merenda.



## PASTE E SFOGLIE

### FAGOTTINO CIOCCOLATO 80 G (burro 21%)



**28921**

Peso prodotto 80 G  
Pezzi per cartone 70  
Confezioni per cartone 2  
Peso del cartone 5,6 KG  
Modalità di cottura 16-20' / 170°C



Pallettizzazione 8x8 (↑x→)  
Peso pallet 358 KG  
Altezza pallet 2,016 M

### CHIOCCIOLA CREMA E UVETTA 93 G



**24654**

Peso prodotto 93 G  
Pezzi per cartone 60  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 5,6 KG  
Modalità di cottura 20-25' / 160-180°C



Pallettizzazione 6x8 (↑x→)  
Peso pallet 267 KG  
Altezza pallet 1,657 M

### CHIOCCIOLA PERLE DI ZUCCHERO E CREMA 120 G (burro 18%)



**49713**

Peso prodotto 120 G  
Pezzi per cartone 36  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 4,32 KG  
Modalità di cottura 20-25' / 170-190°C



Pallettizzazione 12x8 (↑x→)  
Peso pallet 415 KG  
Altezza pallet 1,897 M

### TWIST CREMA E PEPITE DI CIOCCOLATO BAKE UP 110 G (burro 15,5%)



**29394**

Peso prodotto 110 G  
Pezzi per cartone 50  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 5,5 KG  
Modalità di cottura 23-25' / 180-200°C



Pallettizzazione 12x8 (↑x→)  
Peso pallet 528 KG  
Altezza pallet 2,017 M





**NOVITÀ**  
Treccia con  
caramello salato  
e mandorle  
95g

**PASTE E SFOGLIE**

**TRECCIA ALBICOCCA 95 G**



**51424**

Peso prodotto 95 G  
Pezzi per cartone 48  
Confezioni per cartone 2  
Peso del cartone 4,56 KG  
Modalità di cottura 20-25' / 175-185°C



Pallettizzazione 11x8 (↑x→)  
Peso pallet 401 KG  
Altezza pallet 1,982 M

**TRECCIA CON CREMA PASTICCERA 95 G**



**52309**

Peso prodotto 95 G  
Pezzi per cartone 48  
Confezioni per cartone 2  
Peso del cartone 4,56 KG  
Modalità di cottura 20-25' / 175-185°C



Pallettizzazione 11x8 (↑x→)  
Peso pallet 401 KG  
Altezza pallet 1,982 M

**TRECCIA CON CAMELLO SALATO E MANDORLE 95 G**



**51887**

Peso prodotto 95 G  
Pezzi per cartone 48  
Confezioni per cartone 2  
Peso del cartone 4,56 KG  
Tempi di scongelamento 30-60'  
Modalità di cottura 20-25' / 175-185°C



Pallettizzazione 11x8 (↑x→)  
Peso pallet 401 KG  
Altezza pallet 1,982 M

**TRECCIA NOCI PECAN 98 G (con sciroppo d'acero)**



**45237**

Peso prodotto 98 G  
Pezzi per cartone 48  
Confezioni per cartone 4  
Peso del cartone 4,7 KG  
Modalità di cottura 23-25' / 165-175°C



Pallettizzazione 11x8 (↑x→)  
Peso pallet 401 KG  
Altezza pallet 1,982 M



## PASTE E SFOGLIE

### GIROMELA 100 G



**34843**

Peso prodotto 100 G  
Pezzi per cartone 54  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 5,4 KG  
Modalità di cottura 20-25' / 180-200°C



Pallettizzazione 14x8 (↑x→)  
Peso pallet 604 KG  
Altezza pallet 1,839 M

### GRIGLIOTTO CREMA E MELE 110 G



**12896**

Peso prodotto 110 G  
Pezzi per cartone 46  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 5,1 KG  
Modalità di cottura 18-20' / 175-185°C



Pallettizzazione 14x8 (↑x→)  
Peso pallet 404 KG  
Altezza pallet 1,839 M

### SFOGLIAMELA 130 G



**50061**

Peso prodotto 130 G  
Pezzi per cartone 27  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 3,51 KG  
Tempi di scongelamento 60'  
Modalità di cottura 20' / 190°C



Pallettizzazione 15x8 (↑x→)  
Peso pallet 421 KG  
Altezza pallet 1,875 M

### CRESTA MASCARPONE E LAMPONI 100 G



**49722**

Peso prodotto 100 G  
Pezzi per cartone 45  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 4,5 KG  
Modalità di cottura 20-25' / 175-185°C



Pallettizzazione 9x8 (↑x→)  
Peso pallet 259 KG  
Altezza pallet 2,175 M



## SPECIALITÀ - PRONTE DA SERVIRE

### I NOSTRI CONSIGLI

#### COME CREARE UNA VETRINA ACCATTIVANTE PER LA COLAZIONE

Organizzate la vetrina in 4 aree:

- 1. Prodotti classici:** croissant vuoti e farciti.
- 2. Prodotti di tendenza** come croissant ai cereali, vegani e con farciture arricchite di frutta e spezie. Specialità originali nella farcitura e nella forma, come le sfoglie.
- 3. Croissant farciti** con salumi, formaggi e verdure per soddisfare anche chi ama la colazione salata.
- Prodotti adatti ad ogni momento della giornata come **muffin e donuts**.

Ricorda di esporre ordinatamente i prodotti per dare la giusta visibilità e stimolare l'acquisto.



Scopri di più

#### CIAMBELLA ZUCCHERATA 60 G



**72220**

Peso prodotto 60 G  
Pezzi per cartone 40  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 2,4 KG  
Tempi di scongelamento 60-90'



Pallettizzazione 7x9 (↑x→)  
Peso pallet 151 KG  
Altezza pallet 1,95 M

#### KRAPFEN ALLA CREMA 80 G



**72340**

Peso prodotto 80 G  
Pezzi per cartone 24  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 1,92 KG  
Tempi di scongelamento 90-120'



Pallettizzazione 13x8 (↑x→)  
Peso pallet 200 KG  
Altezza pallet 1,749 M

#### WAFFLE ZUCCHERATO 115 G



**5225**

Peso prodotto 115 G  
Pezzi per cartone 50  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 5,7 KG  
Tempi di scongelamento 4 H



Pallettizzazione 15x4 (↑x→)  
Peso pallet 345 KG  
Altezza pallet 1,81 M

## MINI GOLOSITÀ

#### MINI BAKE UP 25 G (burro 23,5%)



**29126**

Peso prodotto 25 G  
Pezzi per cartone 200  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 5 KG  
Modalità di cottura 20-22' / 160-165°C



Pallettizzazione 14x8 (↑x→)  
Peso pallet 560 KG  
Altezza pallet 2,105 M

#### MIX MINI CROISSANT AL BURRO FARCITI 40 G (burro17%)



**37928**

Peso prodotto 40 G  
Pezzi per cartone 90  
Confezioni per cartone 3  
Peso del cartone 3,6 KG  
Modalità di cottura 16-18' / 170-180°C



Pallettizzazione 12x8 (↑x→)  
Peso pallet 346 KG  
Altezza pallet 1,993 M

\* Il burro utilizzato per l'impasto (la farcitura non contiene burro) è pari al 22%.

#### MINI MISTO VIENNOISERIE 30 G (burro 21%)



**52702**

Peso prodotto 30 G  
Pezzi per cartone 146  
Confezioni per cartone 3  
Peso del cartone 4,62 KG  
Modalità di cottura 16-18' / 170°C



Pallettizzazione 7x8 (↑x→)  
Peso pallet 419 KG  
Altezza pallet 1,783 M

#### MINI CANADESE NOCI PECAN 40 G (con sciroppo d'acero)



**47917**

Peso prodotto 40 G  
Pezzi per cartone 96  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 3,8 KG  
Modalità di cottura 15' / 180°C



Pallettizzazione 12x8 (↑x→)  
Peso pallet 367 KG  
Altezza pallet 1,897 M



NOVITÀ  
Croissant  
al formaggio  
105 G



NOVITÀ  
Croissant  
prosciutto  
e formaggio  
105 G

## CROISSANT SALATI

### CROISSANT AL FORMAGGIO 105 G



52137

Peso prodotto 105 G  
Pezzi per cartone 48  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 5,04 KG  
Tempo di scongelamento 20'  
Modalità di cottura 20-25' / 175-185°C



Pallettizzazione 7x8 (1x→)  
Peso pallet 282 KG  
Altezza pallet 1,909 M

### CROISSANT PROSCIUTTO E FORMAGGIO 105 G



52139

Peso prodotto 105 G  
Pezzi per cartone 48  
Confezioni per cartone 1  
Peso del cartone 5,04 KG  
Tempo di scongelamento 20'  
Modalità di cottura 20-25' / 175-185°C



Pallettizzazione 7x8 (1x→)  
Peso pallet 282 KG  
Altezza pallet 1,909 M

NOVITÀ

### CROISSANT SALATI

I croissant salati della linea **I Sensazionali** sono già **farciti e pronti all'uso**, necessitano solo della cottura in forno.

I Prodotti sono estremamente **versatili**, perfetti per una **colazione salata**, ideali per una **pausa pranzo** pratica e veloce e per uno **sfizioso break** durante la giornata.

**Serviti porzionati possono diventare anche ottimi spuntini per l'aperitivo!**



## SNACK

### SALATINI 6 GUSTI 21 G



**49574**

Peso prodotto	±21 G	 Pallettizzazione   12x9 (↑x→) Peso pallet   432 KG Altezza pallet   1,89 M
Dimensione prodotto	35 MM	
Pezzi per cartone	±188	
Confezioni per cartone	6	
Peso del cartone	4 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	15-20' / 210-220°C	

### PIZZETTE AL POMODORO 22 G



**49136**

Peso prodotto	±22 G	 Pallettizzazione   12x9 (↑x→) Peso pallet   432 KG Altezza pallet   1,815 M
Dimensione prodotto	60 MM	
Pezzi per cartone	±180	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	4 KG	
Tempi di scongelamento	-	
Modalità di cottura	15-18' / 220°C	



## PASTA SFOGLIA

### FOGLIO MARGARINA



**4750**

Peso prodotto	625 G	 Pallettizzazione   16x4 (↑x→) Peso pallet   640 KG Altezza pallet   1,345 M
Dimensione prodotto	600X400 MM	
Pezzi per cartone	16	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	10 KG	
Modalità di cottura	15-30' / 220°C	

### FOGLIO BURRO (burro 32,5%)



**21500**

Peso prodotto	715 G	 Pallettizzazione   16x4 (↑x→) Peso pallet   640 KG Altezza pallet   1,345 M
Dimensione prodotto	600X400 MM	
Pezzi per cartone	14	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	10 KG	
Modalità di cottura	15-30' / 200°C	



Referenza	Prodotto	Peso prodotto	Pezzi per cartone	Confezioni per cartone	Peso per cartone	Tempi di scongelamento	Modalità cottura	
12385	Croissant vuoto dritto 60 g (burro 23,5%)		60 G	100	1	6 KG	-	14-18' / 160-180°C
24812	Polacchina al burro 70 g (burro 26,5%)		70 G	72	1	5 KG	-	20-25' / 160-180°C
52291	Croissant vuoto dritto 75 g (burro 23,5%)		75 G	52	1	3,9 KG	-	16-20' / 160-180°C
23675	Croissant vuoto al burro 80 g (burro 23,5%)		80 G	60	1	4,8 KG	30'	20-25' / 160-180°C
50676	Croissant curvo al burro (Burro 23,5%)		80 G	72	1	5,76 KG	30'	18-20' / 220°C

#### LE SUBLIME - DA LIEVITARE

43279	Croissant vuoto dritto al burro 70g (burro 27%)		70 G	150	1	10,5 KG	45'	15-18' / 210-220°C
37064	Croissant vuoto curvo al burro 70g (burro 26,5%)		70 G	150	1	10,5 KG	10'	12-16' / 190°C

#### LE SUBLIME - CROISSANT BAKE UP

31109	Bake up 40 g (burro 25,5%)		40 G	130	1	5,2 KG	-	18-20' / 165-175°C
52233	Bake up 60 g (burro 25,5%)		60 G	100	1	6 KG	-	20-25' / 165-175°C
37359	Bake up 80 g (burro 25,5%)		80 G	70	1	5,6 KG	-	20-25' / 165-175°C

#### LE SUBLIME - CROISSANT FARCITI

37515	Croissant albicocca 90 g (burro 16,5%)		90 G	44	2	4 KG	-	17-23' / 165-175°C
37516	Croissant crema di nocciole 90 g (burro 16,5%)		90 G	44	2	4 KG	-	17-23' / 165-175°C
37517	Croissant lampone 90 g (burro 16,5%)		90 G	44	2	4 KG	-	17-23' / 165-175°C
37756	Croissant crema 90 g (burro 16,5%)		90 G	44	2	4 KG	-	17-23' / 165-175°C

Referenza	Prodotto	Peso prodotto	Pezzi per cartone	Confezioni per cartone	Peso per cartone	Tempi di scongelamento	Modalità cottura	
52254	Croissant Vuoto 70 g		70 G	60	2	4,20 KG	15'	17-23' / 165-175°C
52251	Croissant Albicocca 80 g		80 G	48	2	3,84 KG	15'	17-23' / 165-175°C
52252	Croissant Crema nocciole e cacao 80 g		80 G	48	2	3,84 KG	15'	17-23' / 165-175°C
52253	Croissant alla Crema 80 g		80 G	48	2	3,84 KG	15'	17-23' / 165-175°C

#### LA BELLEZZA- CORNETTI VUOTI E FARCITI

51893	Cornetto vuoto curvo 72g		72 G	48	1	3,45 KG	-	23-27' / 170°C
51894	Cornetto crema di nocciole 87g		87 G	48	1	4,17 KG	-	23-27' / 170°C
51890	Cornetto all'albicocca 87g		87 G	48	1	4,17 KG	-	23-27' / 170°C
51891	Cornetto alla crema 87g		87 G	48	1	4,17 KG	-	23-27' / 170°C

#### LA PUREZZA- CROISSANT E FAGOTTINO BIO

39534	Croissant vuoto Bio 65 g (burro 23,5%)		65 G	48	1	3,12 KG	-	16-18' / 170 °C
39536	Fagottino al cioccolato bio 75 g (burro 21%)		75 G	48	1	3,6 KG	-	16-18' / 170 °C

#### LA PUREZZA- CROISSANT MULTISEMI E CEREALI

47983	Cornetto vegano integrale al mirtillo		75 G	50	2	3,7 KG	-	25' / 180°C
48392	Croissant multiseми		80 G	54	1	4,3 KG	-	20-25' / 190-210°C
47981	Cornetto 5 cereali arancia amara		85 G	50	2	4,25 KG	-	25' / 180°C
38018	Croissant multiseми al miele e zenzero		90 G	44	2	4 KG	-	17-23' / 165-175°C
38019	Croissant multiseми ai f. di bosco e fiori di sambuco		90 G	44	2	4 KG	-	17-23' / 165-175°C

Referenza	Prodotto	Peso prodotto	Pezzi per cartone	Confezioni per cartone	Peso per cartone	Tempi di scongelamento	Modalità cottura	
<b>I FAVOLOSI - SFOGLIE</b>								
52771	Conchiglia lattepanna 85g		85 G	30	-	2,55 KG	-	22-26' / 190°C
52772	Conchiglia nocciola 85g		85 G	30	-	2,55 KG	-	22-26' / 190°C
28921	Fagottino cioccolato 80g (burro 21%)		80 G	70	2	5,6 KG	-	16-20' / 170°C
24654	Chiocciola crema e uvetta 93g		93 G	60	1	5,6 KG	-	20-25' / 160-180°C
49713	Chiocciola perle di zucchero e crema 120g (burro 18%)		120 G	36	1	4,32 KG	-	20-25' / 170-190°C
29394	Twist crema e pepite di cioccolato bake up 110g (burro 15,5%)		110 G	50	1	5,5 KG	-	23-25' / 180-200°C
51424	Treccia albicocca 95g		95 G	48	2	4,56 KG	-	20-25' / 175-185°C
52309	Treccia con crema pasticcera 95g		95 G	48	2	4,56 KG	-	20-25' / 175-185°C
51887	Treccia con caramello salato e mandorle 95g		95 G	48	2	4,65 KG	-	20-25' / 175-185°C
45237	Treccia noci pecan 98g (con sciroppo d'acero)		98 G	48	4	4,7 KG	-	23-25' / 165-175°C
34843	Giromela 100g		100 G	54	1	5,4 KG	-	20-25' / 180-200°C
12896	Grigliotto crema e mele 110 g		110 G	46	1	5,1 KG	-	18-20' / 175-185°C
50061	Sfogliamela 130		130 G	27	1	3,51 KG	60'	20' / 190°C
49722	Cresta mascarpone e lamponi 100g		100 G	45	1	4,5 KG	-	20-25' / 175-185°C

**I FAVOLOSI - SPECIALITÀ PRONTE DA SERVIRE**

72220	Ciambella zuccherata 60g		60 G	40	1	2,4 KG	60-90'	-
72340	Krapfen alla crema 80g		80 G	24	1	1,92 KG	90-120'	-
5225	Waffle zuccherato 115g		115 G	50	1	5,7 KG	4 H	-

Referenza	Prodotto	Peso prodotto	Dimensione prodotto	Pezzi per cartone	Confezioni per cartone	Peso per cartone	Tempi di scongelamento	Modalità cottura	
<b>LE ARMONIE - MINI GOLOSITÀ</b>									
29126	Mini bake up 25g (burro 23,5%)		25 G	-	200	1	5 KG	-	20-22' / 160-165°C
37928	Mix mini croissant al burro farciti 40g (burro 17%)		40 G	-	90	3	3,6 KG	-	16-18' / 170-180°C
52702	Mini misto viennoiserie 30g (burro 21%)		30 G	-	146	3	4,62 KG	-	16-18' / 170°C
47917	Mini canadese noci pecan 40g (con sciroppo d'acero)		40 G	-	96	1	3,8 KG	-	15' / 180°C

**CROISSANT SALATI**

52137	Croissant al formaggio 105g		105 G	-	48	1	5,04 KG	-	20-25' / 175-185°C
52139	Croissant prosciutto e formaggio 105g		105 G	-	48	1	5,04 KG	-	20-25' / 175-185°C

**SNACK**

49574	Salatini 6 gusti 21g		±21 G	35 MM	±188	6	4 KG	-	15-20' / 210-220°C
49136	Pizzette al pomodoro 22g		±22 G	60 MM	±180	4	4 KG	-	15-18' / 220°C

**PASTA SFOGLIA**

4750	Foglio margarina		625 G	600x400 mm	16	1	10 KG	-	15-30' / 220°C
21500	Foglio burro (burro 32,5%)		715 G	600x400 mm	14	1	10 KG	-	15-30' / 200°C

## AMERICANI

Donuts decorati	105
Donuts farciti	109
Muffin	112
Mini	113

---



**NOVITÀ**

Doony's alla  
fragola  
pag 109



## DONUTS DECORATI

### SUGAR DOONY'S



**44347**

Peso prodotto	49 G
Pezzi per cartone	36
Confezioni per cartone	3
Peso del cartone	1,8 KG
Tempi di scongelamento	30-60'



Pallettizzazione	13x8 (↑x→)
Peso pallet	183 KG
Altezza pallet	1,965 M

### LOVELY MALLOW



**45815**

Peso prodotto	54 G
Pezzi per cartone	36
Confezioni per cartone	3
Peso del cartone	2 KG
Tempi di scongelamento	30-60'



Pallettizzazione	12x6 (↑x→)
Peso pallet	140 KG
Altezza pallet	1,933 M

### REAL CHOCOLATE DOONY'S (con glassa di cioccolato)



**44477**

Peso prodotto	55 G
Pezzi per cartone	36
Confezioni per cartone	3
Peso del cartone	2 KG
Tempi di scongelamento	30-60'



Pallettizzazione	13x8 (↑x→)
Peso pallet	206 KG
Altezza pallet	1,965 M

### MISTO DOONY'S



**22761**

Peso prodotto	58 G
Pezzi per cartone	60
Confezioni per cartone	5
Peso del cartone	3,4 KG
Tempi di scongelamento	30-60'



Pallettizzazione	8x8 (↑x→)
Peso pallet	220 KG
Altezza pallet	1,921 M

### PINK DOONY'S



**44480**

Peso prodotto	58 G
Pezzi per cartone	36
Confezioni per cartone	3
Peso del cartone	2,1 KG
Tempi di scongelamento	30-60'



Pallettizzazione	13x8 (↑x→)
Peso pallet	217 KG
Altezza pallet	1,965 M

## MY ORIGINALS

# Donuts e muffin dalle tradizionali ricette americane

La golosa tradizione americana arriva nei bar! **Donuts farciti dai colori sgargianti e gusti differenti, soffici muffin e deliziose torte** per differenziare la vetrina del bar. **Adatti ad ogni momento di consumo**, dalla colazione alla merenda sono facili da utilizzare, agevolando al massimo le operatività del bar, basta scongelare e servire. Qualità e gusto garantiti, i dolci mantenendo la fragranza per 48 ore!



## DONUTS DECORATI

### MY PINK&WHITE DONUT



51953

Peso prodotto 56 G  
 Pezzi per cartone 36  
 Confezioni per cartone 3  
 Peso del cartone 2,41 KG  
 Tempi di scongelamento 90- 120'



Pallettizzazione 13x8 (↑x→)  
 Peso pallet 210 KG  
 Altezza pallet 1,965 M

### MY KIDS DONUT



51952

Peso prodotto 56 G  
 Pezzi per cartone 36  
 Confezioni per cartone 3  
 Peso del cartone 2,41 KG  
 Tempi di scongelamento 90- 120'



Pallettizzazione 13x8 (↑x→)  
 Peso pallet 210 KG  
 Altezza pallet 1,965 M

### MY CARAMEL DONUT



39979

Peso prodotto 58 G  
 Pezzi per cartone 36  
 Confezioni per cartone 3  
 Peso del cartone 2,088 KG  
 Tempi di scongelamento 30- 60'



Pallettizzazione 13x8 (↑x→)  
 Peso pallet 217 KG  
 Altezza pallet 1,965 M

### MISTO MY CRAFTIE



51954

Peso prodotto 56 G  
 Pezzi per cartone 56  
 Confezioni per cartone 4  
 Peso del cartone 2,04 KG  
 Tempi di scongelamento 30- 60'



Pallettizzazione 13x8 (↑x→)  
 Peso pallet 212 KG  
 Altezza pallet 1,965 M



### DONUTS DECORATI!

**My pink&white donut:** Delizioso donut rivestito di glassa al cioccolato bianco, decorato con pezzi di vero cioccolato bianco e fiocchi di lampone essiccati.

**My kids donut:** Divertente donut con un delizioso rivestimento di glassa al cioccolato al latte e in superficie un mix di confetti colorati ripieni di cioccolato.

**My caramel donut:** Deliziosa ciambella ricoperta con glassa al cioccolato fondente, strisce di caramello e granella di mandorle caramellate.



**NOVITÀ**

Doony's con  
crema di  
nocciole

**DONUTS FARCITI**

**DOONY'S CON CREMA DI NOCCIOLE**



**52956**

Peso prodotto 65 G  
Pezzi per cartone 36  
Confezioni per cartone 12  
Peso del cartone 2,34 KG  
Tempi di scongelamento 90' - 120'



Pallettizzazione 11x8 (1x→)  
Peso pallet 206 KG  
Altezza pallet 1,685 M

**DOONY'S FARCITO ALLA FRAGOLA**



**52509**

Peso prodotto 67 G  
Pezzi per cartone 36  
Confezioni per cartone 12  
Peso del cartone 2,41 KG  
Tempi di scongelamento 30' - 60'



Pallettizzazione 11x8 (1x→)  
Peso pallet 212 KG  
Altezza pallet 1,685 M

**NOVITÀ**

**2 NUOVI DOONY'S FARCITI!**

**Doony's farcito alla fragola:** gustosa ciambella ricoperta di glassa e veri frutti rossi essiccati, ripiena alla fragola per un gusto dolce e fresco.

**Doony's con crema di nocciole:** golosa ciambella ricoperta di glassa al cioccolato al latte, ripiena di soffice crema alla nocciola e cacao.



## DONUTS FARCITI

### MISTO DOONY'S FARCITI



**45107**

Peso prodotto 68 G  
 Pezzi per cartone 36  
 Confezioni per cartone 3  
 Peso del cartone 2,5 KG  
 Tempi di scongelamento 90-120'



Pallettizzazione 11x8 (↑x→)  
 Peso pallet 215 KG  
 Altezza pallet 1,685 M

### DOONY'S FARCITO



**45038**

Peso prodotto 67 G  
 Pezzi per cartone 36  
 Confezioni per cartone 3  
 Peso del cartone 2,4 KG  
 Tempi di scongelamento 90-120'



Pallettizzazione 11x8 (↑x→)  
 Peso pallet 212 KG  
 Altezza pallet 1,685 M



## DONUTS FARCITI

### DOONY'S FARCITO AL TRIPLO CIOCCOLATO



**39542**

Peso prodotto 70 G  
 Pezzi per cartone 36  
 Confezioni per cartone 3  
 Peso del cartone 2,52 kg  
 Tempi di scongelamento 90'-120'



Pallettizzazione 13x8 (↑x→)  
 Peso pallet 262 KG  
 Altezza pallet 1,965 M

### DOONY'S FARCITO SMOOTHIE AL MIRTILLO



**51619**

Peso prodotto 69 G  
 Pezzi per cartone 36  
 Confezioni per cartone 3  
 Peso del cartone 2,48 KG  
 Tempi di scongelamento 90'-120'



Pallettizzazione 13x8 (↑x→)  
 Peso pallet 262 KG  
 Altezza pallet 1,965 M

### DOONY'S FARCITO SMOOTHIE AL MANGO



**51618**

Peso prodotto 69 G  
 Pezzi per cartone 36  
 Confezioni per cartone 3  
 Peso del cartone 2,48 KG  
 Tempi di scongelamento 90'-120'



Pallettizzazione 13x8 (↑x→)  
 Peso pallet 262 KG  
 Altezza pallet 1,965 M

### GOLOSE FARCITURE!

**Triplo cioccolato:** ripieno con abbondante farcitura al cioccolato e ricoperto di glassa al cioccolato con scaglie di cioccolato fondevole, al latte e bianco.

**Smoothie al mango:** ripieno con smoothie al mango, ricoperto con glassa al mango, pezzetti di meringa e granella di mango in superficie.

**Smoothie al mirtillo:** ripieno di smoothie al mirtillo, ricoperto con glassa al mirtillo, pezzetti di meringa e granella di mirtillo in superficie.



## MUFFIN

### PREMIUM MUFFIN TRIPLO CIOCCOLATO



**41587**

Peso prodotto 112 G  
Pezzi per cartone 36  
Confezioni per cartone 3  
Peso del cartone 4 KG  
Tempi di scongelamento 30-60'



Pallettizzazione 6x8 (↑x→)  
Peso pallet 194 KG  
Altezza pallet 1,981 M

### PREMIUM MUFFIN CREMA DI NOCCIOLE



**41589**

Peso prodotto 112 G  
Pezzi per cartone 36  
Confezioni per cartone 3  
Peso del cartone 4 KG  
Tempi di scongelamento 30-60'



Pallettizzazione 6x8 (↑x→)  
Peso pallet 194 KG  
Altezza pallet 1,981 M

### PREMIUM MUFFIN LAMPO LIMO



**41590**

Peso prodotto 112 G  
Pezzi per cartone 36  
Confezioni per cartone 3  
Peso del cartone 4 KG  
Tempi di scongelamento 30-60'



Pallettizzazione 6x8 (↑x→)  
Peso pallet 194 KG  
Altezza pallet 1,981 M

### PREMIUM MUFFIN MELA E CANNELLA



**41588**

Peso prodotto 112 G  
Pezzi per cartone 36  
Confezioni per cartone 3  
Peso del cartone 4 KG  
Tempi di scongelamento 30-60'



Pallettizzazione 6x8 (↑x→)  
Peso pallet 194 KG  
Altezza pallet 1,981 M

### PREMIUM MUFFIN CIOCCOLATO E CARMELLO



**43752**

Peso prodotto 112 G  
Pezzi per cartone 36  
Confezioni per cartone 3  
Peso del cartone 4 KG  
Tempi di scongelamento 30-60'



Pallettizzazione 6x8 (↑x→)  
Peso pallet 194 KG  
Altezza pallet 1,981 M



## MINI

### MINI DOONY'S MISTI



**46620**

Peso prodotto 22 G  
Pezzi per cartone 90  
Confezioni per cartone 3  
Peso del cartone 2 KG  
Tempi di scongelamento 15'-30'



Pallettizzazione 10x8 (↑x→)  
Peso pallet 158 KG  
Altezza pallet 1,905 M

### MINI MUFFIN MISTI



**42464**

Peso prodotto 15 G  
Pezzi per cartone 150  
Confezioni per cartone 10  
Peso del cartone 2,2 KG  
Tempi di scongelamento 30-60'



Pallettizzazione 10x8 (↑x→)  
Peso pallet 180 KG  
Altezza pallet 1,945 M



Referenza	Prodotto	Peso prodotto	Pezzi per cartone	Confezioni per cartone	Peso per cartone	Tempi di scongelamento	Modalità cottura	
44347	Sugar doony's		49 G	36	3	1,8 KG	30-60'	-
45815	Lovely mallow		54 G	36	3	2 KG	30-60'	-
44477	Real chocolate doony's (con glassa di cioccolato)		55 G	36	3	2 KG	30-60'	-
22761	Misto doony's		58 G	60	5	3,4 KG	30-60'	-
44480	Pink doony's		58 G	36	3	2,1 KG	30-60'	-
51953	My pink&white donut		56 G	36	3	2,41 KG	90-120'	-
51952	My kids donut		56 G	36	3	2,41 KG	90-120'	-
39979	My caramel donut		58 G	36	3	2,088 KG	30-60'	-
51954	Misto my craftie		56 G	56	4	2,04 KG	30-60'	-

### DONUTS FARCITI

52956	Doony's con crema di nocciole		65 G	36	12	2,34 KG	90-120'	-
52509	Doony's alla fragola		67 G	36	12	2,41 KG	30-60'	-
45107	Misto doony's farciti		68 G	36	3	2,5 KG	90-120'	-
45038	Doony's farcito		67 G	36	3	2,4 KG	90-120'	-
39542	Doony's farcito al triplo cioccolato		70 G	36	3	2,52 KG	90-120'	-
51619	Doony's farcito smoothie al mirtillo		69 G	36	3	2,48 KG	90-120'	-
51618	Doony's farcito smoothie al mango		69 G	36	3	2,48 KG	90-120'	-

Referenza	Prodotto	Peso prodotto	Pezzi per cartone	Confezioni per cartone	Peso per cartone	Tempi di scongelamento	Modalità cottura	
41587	Premium muffin triplo cioccolato		112 G	36	3	4 KG	30-60'	-
41589	Premium muffin crema di nocciole		112 G	36	3	4 KG	30-60'	-
41590	Premium muffin lampo limo		112 G	36	3	4 KG	30-60'	-
41588	Premium muffin mela e cannella		112 G	36	3	4 KG	30-60'	-
43752	Premium muffin cioccolato e caramello		112 G	36	3	4 KG	30-60'	-

### MINI

46620	Mini doony's misti		22 G	90	3	2 KG	15-30	-
42464	Mini muffin misti		15 G	150	10	2,2 KG	30-60'	-



## TORTE

Torte

118

## TORTE

### BROWNIE



**81452**

Peso prodotto 70 G  
Vassoi per cartone 2  
Fette a vassoio 24  
Pezzi per cartone 48  
Peso del cartone 3,36 KG  
Tempi di scongelamento 6 H



Pallettizzazione 18x9 (↑x→)  
Peso pallet 544 KG  
Altezza pallet 1,945 M

### TORTA COCCO E LAMPONE



**51508**

Peso vassoio 2,05 KG  
Vassoi per cartone 3  
Fette a vassoio 24  
Peso del cartone 6,15 KG  
Tempi di scongelamento 9 H



Pallettizzazione 9x8 (↑x→)  
Peso pallet 442 KG  
Altezza pallet 1,846 M

### CHOCOLATE FUDGE MELT DOWN



**50854**

Peso vassoio 2,3 KG  
Vassoi per cartone 3  
Fette a vassoio 24  
Peso del cartone 6,9 KG  
Tempi di scongelamento 6 H



Pallettizzazione 6x8 (↑x→)  
Peso pallet 194 KG  
Altezza pallet 1,981 M

### TORTA COCCO CIOCCO



**50967**

Peso vassoio 2,5 KG  
Vassoi per cartone 3  
Fette a vassoio 21  
Peso del cartone 7,5 KG  
Tempi di scongelamento 9 H



Pallettizzazione 11x8 (↑x→)  
Peso pallet 607 KG  
Altezza pallet 1,839 M

### TORTA ALLE FRAGOLE



**50964**

Peso vassoio 2,76 KG  
Vassoi per cartone 3  
Fette a vassoio 24  
Peso del cartone 8,28 KG  
Tempi di scongelamento 8 H



Pallettizzazione 9x8 (↑x→)  
Peso pallet 596 KG  
Altezza pallet 1,828 M

### ROCKY ROAD



**51079**

Peso vassoio 2,76 KG  
Vassoi per cartone 3  
Fette a vassoio 36  
Peso del cartone 8,28 KG  
Tempi di scongelamento 8 H



Pallettizzazione 11x8 (↑x→)  
Peso pallet 729 KG  
Altezza pallet 1,839 M

## TORTE

### CHOCOLATE PIE DAY & NIGHT



**47811**

Peso torta 1,1 KG  
Torte per cartone 4  
Fette per torta 12  
Peso del cartone 4,4 KG  
Tempi di scongelamento 9 H



Pallettizzazione 6x12 (↑x→)  
Peso pallet 317 KG  
Altezza pallet 1,717 M

### VIENNESE ALLE MELE



**48473**

Peso torta 1,8 KG  
Torte per cartone 4  
Fette per torta 12  
Peso del cartone 7,2 KG  
Tempi di scongelamento 9 H



Pallettizzazione 6x12 (↑x→)  
Peso pallet 518 KG  
Altezza pallet 1,747 M



Referenza	Prodotto	Peso prodotto	Vassoi per cartone	Fette a vassoio	Pezzi per cartone	Peso del cartone	Tempi di scongelamento	Modalità cottura
-----------	----------	---------------	--------------------	-----------------	-------------------	------------------	------------------------	------------------

**TORTE**

81452	Brownie		70 G	2	24	48	3,36 KG	6 H	-
51508	Torta cocco e lampone		2,05 KG	3	24	-	6,15 KG	9 H	-
50854	Chocolate fudge melt down		2,3 KG	3	24	-	6,9 KG	6 H	-
50967	Torta cocco ciocco		2,5 KG	3	21	-	7,5 KG	9 H	-
50964	Torta alle fragole		2,76 KG	3	24	-	8,28 KG	8 H	-
51079	Rocky road		2,76 KG	3	36	-	8,28 KG	8 H	-

Referenza	Prodotto	Peso torta	Torte per cartone	Fette per torta	Pezzi per cartone	Peso del cartone	Tempi di scongelamento	Modalità cottura	
47811	Chocolate pie day & night		1,1 KG	4	12	-	4,4 KG	9 H	-
48473	Viennese alle mele		1,8 KG	4	12	-	7,2 KG	9 H	-

## I NOSTRI MARCHI

---



Vandemoortele Europe N.V.

Sede secondaria Italia

Via Fiorenzo Semini 12, Genova 16163 (GE) - Italy

T +39 010 723161

F +39 010 7231665

info.italia@vandemoortele.com

www.vandemoortele.com

www.briciolecreative.it

