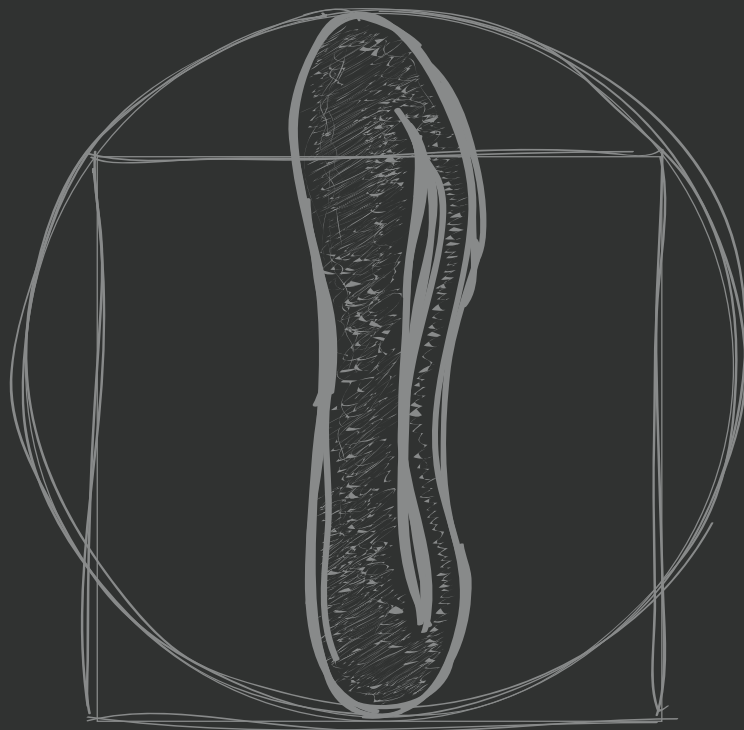




Panitaly
FESTINALENTE



GO SRL
VIA GIUSEPPEGARIBALDI 5/10
37057 - SAN GIOVANNI LUPATOTO (VR)
TEL: 0458753380
CEL: 3356343694

COLLEZIONE
PANE, PIZZE E FOCACCE



FESTINA LENTE

Festina Lente in latino significa *affrettati lentamente*, perché Panitaly evolve rapidamente ma produce lentamente.

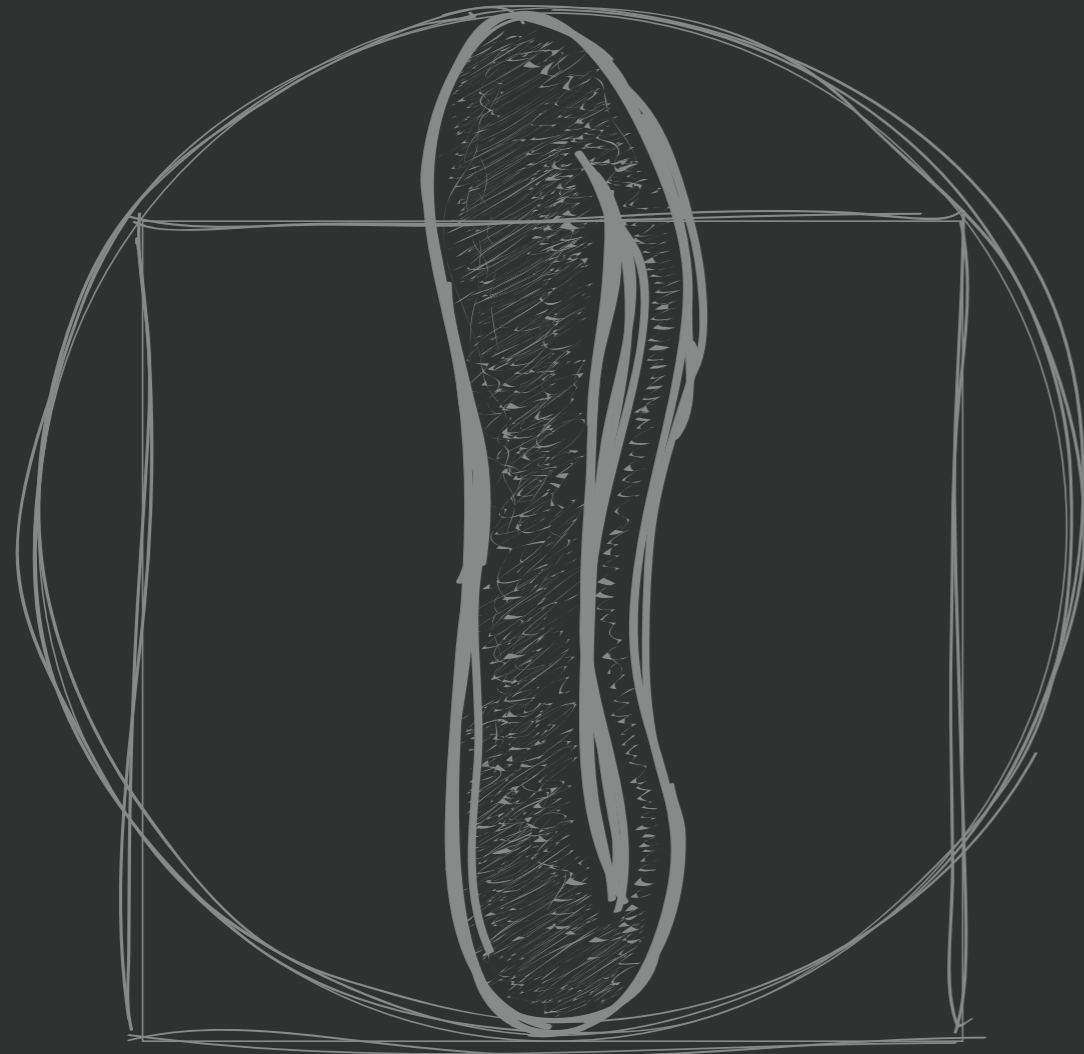
Mentre tutti cercano di ridurre i propri tempi di produzione, Panitaly va controcorrente. La preparazione dei prodotti Panitaly richiede una lunga lavorazione, un processo produttivo unico che esige le migliori materie prime, senza le quali non si potrebbe ottenere la Biga, elemento distintivo di Panitaly.

La Biga è costituita semplicemente da acqua, farina ed un pizzico di lievito e richiede l'impiego

di farine forti ed equilibrate con un periodo di fermentazione che dura oltre 16 ore.

Molti dei prodotti Panitaly sono realizzati con Biga al 100% e nascono da ricette tipiche della tradizione italiana, rispettando tutte le fasi che donano al prodotto le giuste proprietà organolettiche. I prodotti che nascono da questa lunga e attenta lavorazione sono molto pratici e ideali per offrire un servizio rapido al cliente.

Attenzione all'italianità e ricerca della qualità: questo è ciò che cerca il cliente Panitaly.



Il Panino PERFETTO



LE CIABATTE

La tradizione italiana prende forma e gusto in un prodotto nato a Como negli anni '80 e che oggi è diventato elemento chiave per Panitaly:

la Ciabatta.

La linea è composta da tante ricette a base di farina di grano tenero o di semola; la nuova ricetta con il 4% di olio extra vergine di oliva, aumenta nel tempo la resistenza del prodotto conferendogli un deciso sapore mediterraneo.

- Mollica estremamente alveolata grazie all'elevata idratazione del prodotto (fino a 68%)
- Diversi formati:
 - 100g, 120g, 140g - ideali da farcire con prodotti semplici e genuini
 - 200g - un formato familiare un po' più piccolo per chi non vuole sprechi
 - 265g - da porzionare in pratici bocconcini e da riempire con farciture differenti e sfiziose, adatte per gli aperitivi o come mini snack
- Pane naturalmente lievitato per oltre 16 ore



LA LINEA Aurea

Il rispetto della tradizionale ricetta italiana e il connubio di pochi e semplici ingredienti rendono i prodotti della linea Aurea unici. Colori intensi e spaccature naturali caratterizzano le Pepite, il Giotto, il Filoncino e la Pagnotta.

L'aggiunta di fiocchi di patate dona alla crosta di questa linea una caratteristica croccantezza che dura nel tempo lasciando la morbida mollica areata.

- Prodotto rustico e dall'aspetto artigianale
- Crosta sottile e croccante che contrasta piacevolmente con la soffice mollica dal colore ambrato
- Differenti forme e pezzature, per una linea di prodotti davvero completa

FORMATI:

- Pepita
- Pepita olive verdi e nere
- Piccolo Giotto
- Giotto
- Filoncino
- Pagnotta



LA LINEA MULTICEREALI

La continua attenzione per il benessere e la salute di corpo e mente hanno visto crescere il consumo di prodotti realizzati con farine integrali e cereali. Per questo Panitaly ha pensato ad un'apposita linea caratterizzata da impasti ottenuti da farine selezionate come il frumento, l'orzo, l'avena e la segale e da semi e cereali. La linea multicereali è composta da diverse referenze, scopri quelle più adatte per personalizzare la tua offerta di qualità.

- Linea pensata per un consumatore sempre più esigente e attento alla propria alimentazione che cerca prodotti sani ma anche ricchi di gusto
- Fino a cinque cereali, possono essere ricchi di semi di girasole, sesamo, miglio, lino giallo, lino bruno e papavero
- Prodotti ideali per differenziare la propria offerta e perfetti per panini vegetariani o con ingredienti salutistici

FORMATI:

- Piccolo sfilatino multicereali
- Sfilatino multicereali
- Panfibre
- Ciabatta multicereali
- Ciabatta multicereali con quinoa rossa
- Spuntello multicereali
- Giotto multicereali
- Focaccia multicereali



LA LINEA *Veneziani*

I Veneziani si caratterizzano per il loro aspetto artigianale, dato dalle spaccature naturali, per il colore intenso e per l'infarinatura in superficie. Sono ideali per chi cerca un prodotto rustico, dalla crosta croccante e dalla mollica estremamente umida e alveolata.

L'altissima idratazione e l'aggiunta di madre acida di segale conferiscono a questa linea un sapore delicato ma molto particolare e una lunga tenuta nel tempo.

- Fino al 72% di idratazione, per un prodotto che rimane morbido e fresco a lungo e si caratterizza per un'alveolatura a nido d'ape
- Crosta sottile e croccante con spaccature naturali che rende ogni prodotto diverso dall'altro e contrasta piacevolmente con la soffice mollica
- Delicatissimo retrogusto acidulo piacevole al palato. Ideale per accompagnare affettati, formaggi o per sorprendere con ricette originali

FORMATI:

- Zoccolino multicereali
- Piccolo sfilatino
- Piccolo veneziano rustico
- Piccolo veneziano con olive verdi e nere
- Piccolo veneziano multicereali
- Sfilatino
- Ciambella
- Panotto con olive verdi e nere
- Panotto multicereali
- Pagnotta



I CLASSICI E LE SPECIALITÀ

Prodotti dalle ricette sfiziose e dalle forme classiche della tradizione italiana o inconsuete, ideali da mettere in tavola e per spuntini golosi. Molti dei prodotti Panitaly sono fatti con Biga per mantenere il sapore e il profumo autentico del pane artigianale.

I Bastoncini, con le loro sorprendenti e inaspettate ricette, offrono numerose idee per pause sfiziose. Giotto, Tartaruga e Zoccolini con forme, incisioni, inclusioni e topping diversi per colorare cestini e rendere unici i panini farciti.

- Prodotti realizzati con Biga al 100%
- Forme, impasti e aspetti diversi per tutti i gusti per dare colore a cestini, o per realizzare bellissime vetrine con invitanti panini farciti
- Diverse pezzature e imballi con/senza sacchetto per dare un servizio ottimale sia per l'Horeca che per la GDO

FORMATI:

- Zoccolini
- Tartaruga
- Bastoncini
- Quadrotte
- Giotto
- Spuntelli
- Ciambelle
- Brera
- Barra rustica



I PANINI MORBIDI

Due soluzioni soffici e tenere per chi del pane ama soprattutto la mollica.

Il Morby, che grazie all'aggiunta di latte e olio nell'impasto, possiede una mollica leggera dal sapore delicato ma caratteristico, è disponibile nella comoda grammatura da 100g, ideale da farcire.

Grilly, disponibile anche nella versione già pretagliata, è praticissimo in quanto si prepara in pochi minuti.

- Prodotti ricchi di mollica, soffici e leggeri
- Il colore chiaro della sottilissima crosta delinea perfettamente la delicatezza e la morbidezza del prodotto
- Le caratteristiche linee della grigliatura del Grilly, oltre a conferire un aspetto moderno al prodotto, regalano al palato note grigliate
- Praticissimi: possono essere scongelati e piastrati o passati velocemente al forno

FORMATI:

- Morby
- Grilly

COLLEZIONE Pane

PICCOLI FORMATI



Pepita Aurea
40 g - Cod.: 74449
95 pz/crt - 56 crt/bnc
7' a 180°C

Pepita con olive verdi e nere Aurea
40 g - Cod.: 74453
95 pz/crt - 56 crt/bnc
12' a 180°C

Coccinella
40 g - Cod.: 74137
95 pz/crt - 56 crt/bnc
5' a 180°C

Zoccolino veneziano rustico multicereali
40 g - Cod.: 74817
70 pz/crt - 56 crt/bnc
12' a 180°C

Zoccolino integrale
50 g - Cod.: 74328
70 pz/crt - 56 crt/bnc
4' a 190°C

Zoccolino alla semola
50 g - Cod.: 74309
70 pz/crt - 56 crt/bnc
4' a 190°C

Bastoncino mediterraneo
85 g - Cod.: 74190
46 pz/crt - 56 crt/bnc
10' a 190°C

Bastoncino extra alle olive verdi*
80 g - Cod.: 74818
46 pz/crt - 56 crt/bnc
12' a 190°C

PANINI DA FARCIRE

Tartaruga
70 g - Cod.: 74170
40 pz/crt - 56 crt/bnc
6' a 180°C

Tartaruga
70 g - Cod.: 74153
110 pz/crt - 20 crt/bnc
6' a 180°C

**Tartaruga
CON SACCHETTO**
70 g - Cod.: 74152
40 pz/crt - 48 crt/bnc
6' a 180°C

**Ciabattina di
grano tenero**
100 g - Cod.: 74116
36 pz/crt - 56 crt/bnc
8' a 180°C

**Ciabattina di
grano tenero
pretagliata**
100 g - Cod.: 74175
36 pz/crt - 56 crt/bnc
8' a 180°C

**Ciabattina
con 4% olio
extra vergine
di oliva**
100 g - Cod.: 74504
36 pz/crt - 56 crt/bnc
16' a 180°C

**Ciabattina con
1% olio extra vergine
di oliva**
100 g - Cod.: 27476
36 pz/crt - 56 crt/bnc
8' a 180°C

**Ciabattina
di semola**
100 g - Cod.: 74147
90 pz/crt - 20 crt/bnc
13' a 180°C

**Ciabattina
di semola
CON SACCHETTO
(contiene 3 pz)**
100 g - Cod.: 74219
90 pz/crt - 20 crt/bnc
13' a 180°C

**Ciabattina
di semola
CON SACCHETTO
(contiene 2 pz)**
100 g - Cod.: 74902
90 pz/crt - 20 crt/bnc
13' a 180°C

**Ciabattina
di semola 120 g**
120 g - Cod.: 27639
36 pz/crt - 56 crt/bnc
6' a 190°C

**Ciabattina di
grano tenero
pretagliata 140 g**
140 g - Cod.: 27640
22 pz/crt - 64 crt/bnc
10' a 180°C



Quadrotta
85 g - Cod.: 74107
50 pz/crt - 56 crt/bnc
6' a 190°C

Morby*
100 g - Cod.: 74997
30 pz/crt - 56 crt/bnc
5' a 190°C

**Morby*
CON SACCHETTO**
100 g - Cod.: 74903
90 pz/crt - 20 crt/bnc
5' a 190°C

Grilly* - dim. 19,5 cm
110 g - Cod.: 74180
36 pz/crt - 56 crt/bnc
3' a 190°C

Grilly* - dim. 19,5 cm
110 g - Cod.: 74101
90 pz/crt - 20 crt/bnc
3' a 190°C

Grilly pretagliato*
dim. 19,5 cm
110 g - Cod.: 74118
36 pz/crt - 56 crt/bnc
5' a 190°C

**Piccolo sfilatino
Multicereali**
110 g - Cod.: 74450
34 pz/crt - 56 crt/bnc
12' a 180°C

Giotto
100 g - Cod.: 74161
25 pz/crt - 56 crt/bnc
6' a 190°C

Giotto Aurea
120 g - Cod.: 74454
26 pz/crt - 56 crt/bnc
12' a 180°C

**Giotto Multicereali
con semi**
130 g - Cod.: S7444
28 pz/crt - 56 crt/bnc
8' a 190°C

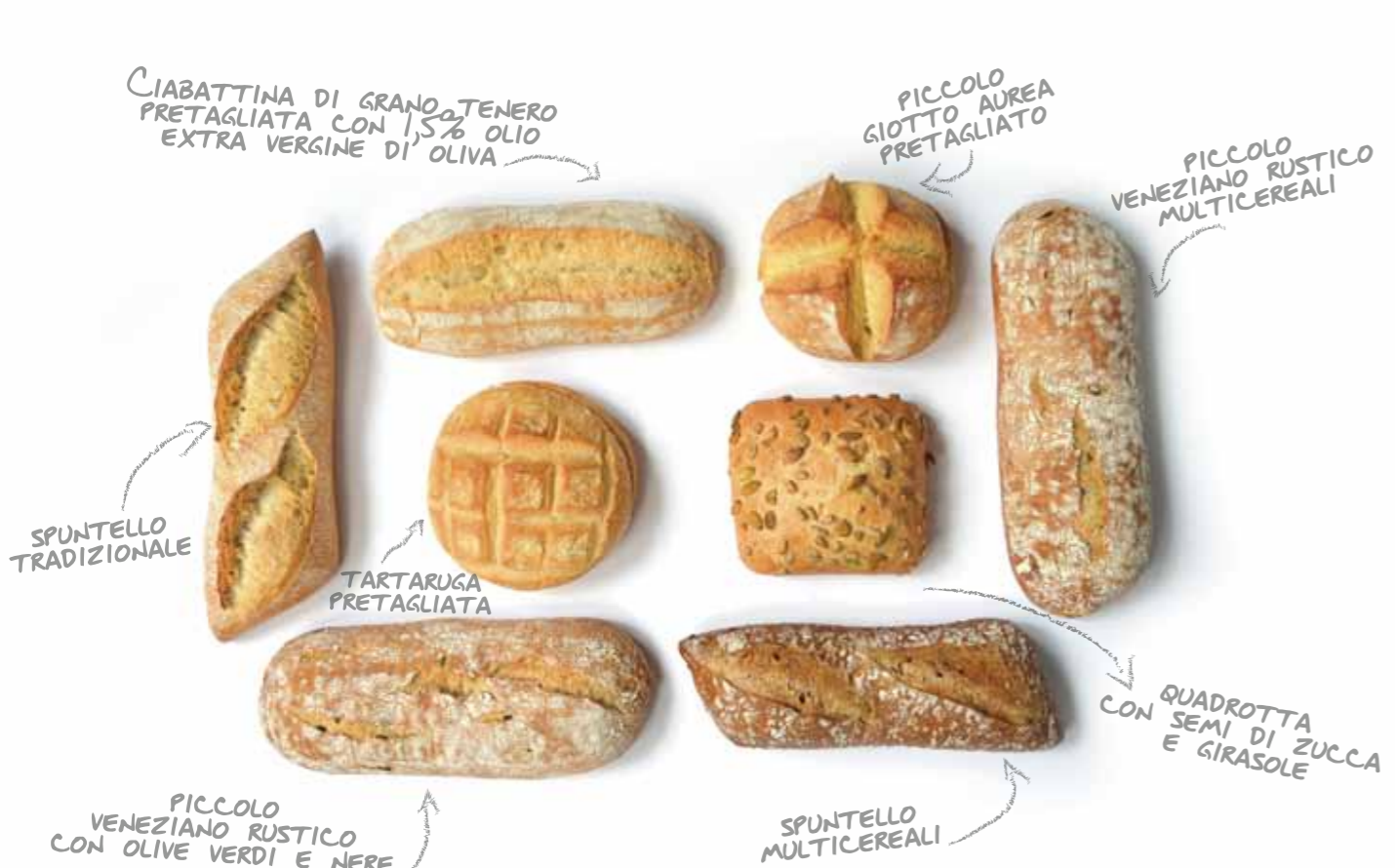
**Giotto integrale
con sesamo**
130 g - Cod.: 74422
28 pz/crt - 56 crt/bnc
7' a 190°C

**Piccolo sfilatino
veneziano rustico**
140 g - Cod.: 77574
22 pz/crt - 64 crt/bnc
18' a 180°C

* prodotto con impasto diretto senza uso di Biga
Conservazione a -18°C nella confezione originale: 12 mesi

PANINI DA FARCIRE

GRANDI FORMATI



- | | | | |
|---|---|---|--|
| Tartaruga pretagliata
70 g - Cod.: 77931
40 pz/crt - 56 crt/bnc
6' a 180°C | Piccolo giotto Aurea pretagliato
80 g - Cod.: 75112
40 pz/crt - 56 crt/bnc
6' a 190°C | Quadrotta con semi di zucca e girasole
80 g - Cod.: 74893
45 pz/crt - 56 crt/bnc
8' a 190°C | Ciabattina di grano tenero pretagliata con 1,5% olio extra vergine di oliva
120 g - Cod.: 75118
36 pz/crt - 56 crt/bnc
14' a 180°C |
| Spuntello Multicereali
115 g - Cod.: 74703
45 pz/crt - 28 crt/bnc
12' a 190°C | Spuntello tradizionale
115 g - Cod.: 74702
45 pz/crt - 28 crt/bnc
10' a 190°C | Piccolo veneziano rustico con olive verdi e nere
140 g - Cod.: 74568
22 pz/crt - 64 crt/bnc
22' a 180°C | Piccolo veneziano rustico multicereali
140 g - Cod.: 74814
22 pz/crt - 64 crt/bnc
18' a 180°C |



- | | | |
|--|---|---|
| Barra al sesamo*
230 g - Cod.: 74894
25 pz/crt - 28 crt/bnc
15' a 190°C | Barra ai semi di papavero*
230 g - Cod.: 74896
25 pz/crt - 28 crt/bnc
15' a 190°C | Barra*
290 g - Cod.: 74895
25 pz/crt - 28 crt/bnc
15' a 190°C |
| Ciambella veneziana rustica
200 g - Cod.: 74812
24 pz/crt - 28 crt/bnc
13' a 190°C | Panotto veneziano rustico con olive verdi e nere
265 g - Cod.: 74567
22 pz/crt - 28 crt/bnc
30' a 180°C | Panotto veneziano rustico con olive verdi e nere CON SACCHETTO
265 g - Cod.: 74958
22 pz/crt - 28 crt/bnc
30' a 180°C |
| Panotto veneziano rustico
265 g - Cod.: 74813
22 pz/crt - 28 crt/bnc
20' a 190°C | Pagnotta veneziana rustica multicereali
285 g - Cod.: 77573
25 pz/crt - 24 crt/bnc
20' a 190°C | |

Conservazione a -18°C nella confezione originale: 12 mesi

Conservazione a -18°C nella confezione originale: 12 mesi
 * prodotto con impasto diretto senza uso di Biga

GRANDI FORMATI

Ciambella rustica
300 g - Cod.: 74163
17 pz/crt - 28 crt/bnc
17' a 180°C

**Ciambella rustica
CON SACCHETTO**
300 g - Cod.: 74319
17 pz/crt - 28 crt/bnc
17' a 180°C

Filoncino Aurea
200 g - Cod.: 74446
16 pz/crt - 56 crt/bnc
18' a 180°C

**Filoncino Aurea
CON SACCHETTO**
200 g - Cod.: 74445
33 pz/crt - 28 crt/bnc
18' a 180°C

Ciabatta di grano tenero
200 g - Cod.: 77708
36 pz/crt - 24 crt/bnc
14' a 180°C

Ciabatta di grano tenero
265 g - Cod.: 74126
10 pz/crt - 64 crt/bnc
16' a 180°C

Ciabatta di grano tenero
265 g - Cod.: 74158
33 pz/crt - 20 crt/bnc
16' a 180°C

Ciabatta di grano tenero
265 g - Cod.: 74159
33 pz/crt - 24 crt/bnc
16' a 180°C

**Ciabatta di grano tenero
CON SACCHETTO**
265 g - Cod.: 74252
33 pz/crt - 20 crt/bnc
16' a 180°C

**Ciabatta
di semola**
265 g - Cod.: 74223
33 pz/crt - 20 crt/bnc
23' a 180°C

PAGNOTTA
VENEZIANA
RUSTICA

CIAMBELLA
RUSTICA

CIABATTA
DI GRANO TENERO

PAGNOTTA
AUREA

CIABATTA
DI SEMOLA

FILONCINO
AUREA

PANFIBRE

BRERA

BARRA
RUSTICA

GRANSOLE

SFILATINO
VENEZIANO
RUSTICO

**Ciabatta di semola
CON SACCHETTO**
265 g - Cod.: 74335
33 pz/crt - 20 crt/bnc
23' a 180°C

Sfilatino veneziano rustico
220 g - Cod.: 77575
30 pz/crt - 28 crt/bnc
18' a 190°C

Pagnotta veneziana rustica
285 g - Cod.: 74518
25 pz/crt - 24 crt/bnc
21' a 190°C

**Pagnotta Aurea
CON SACCHETTO**
265 g - Cod.: 74447
22 pz/crt - 28 crt/bnc
19' a 180°C

**Brera
CON SACCHETTO***
235 g - Cod.: 27676
30 pz/crt - 28 crt/bnc
15' a 190°C

**Panfibre
con SACCHETTO**
320 g - Cod.: 28132
35 pz/crt - 20 crt/bnc
14' a 180°C

**Gransole CON
SACCHETTO***
400 g - Cod.: 74444
20 pz/crt - 20 crt/bnc
25' a 190°C

Barra rustica
320 g - Cod.: 74424
24 pz/crt - 28 crt/bnc
15' a 190°C

Conservazione a -18°C nella confezione originale: 12 mesi
* prodotto con impasto diretto senza uso di Biga

NOVITÀ

CIABATTA
MULTICEREALI
CON QUINDA ROSSA

PANFIBRE

SPACCATELLO

Mix piccoli spaccatelli*
55 g - Cod.: 75600
135 pz/crt - 28 crt/bnc
13' a 180°C

Spaccatello*
90 g - Cod.: 75599
64 pz/crt - 28 crt/bnc
23' a 180°C

Spaccatello
farro e semi*
90 g - Cod.: 75598
64 pz/crt - 28 crt/bnc
23' a 180°C

Piccolo veneziano
rustico
100 g - Cod.: 75290
30 pz/crt - 64 crt/bnc
6' a 190°C

Piccolo veneziano
rustico pretagliato
140 g - Cod.: 75611
22 pz/crt - 48 crt/bnc
8' a 190°C

Pan parigino*
420 g - Cod.: 75597
12 pz/crt - 24 crt/bnc
15-20' a 220°C



PICCOLO
VENEZIANO



MIX PICCOLI
SPACCATELLI



SFILATINO
MULTICEREALI

SPACCATELLO
FARRO E SEMI



CIABATTA
MULTICEREALI



CIABATTA
SEMOLA

Ciabatta
Multicereali
200 g - Cod.: 75377
26 pz/crt - 28 crt/bnc
16' a 180°C

Ciabatta Multicereali
con quinoa rossa
200 g - Cod.: 75528
26 pz/crt - 28 crt/bnc
16' a 180°C

Ciabatta Multicereali
con quinoa rossa
CON SACCHETTO
200 g - Cod.: 75802
26 pz/crt - 28 crt/bnc
16' a 180°C

Ciabatta
Semola
200 g - Cod.: 75376
26 pz/crt - 28 crt/bnc
21' a 180°C

Panfibre
250 g - Cod.: 75378
25 pz/crt - 28 crt/bnc
12' a 180°C

Sfilatino Multicereali
230 g - Cod.: 75379
32 pz/crt - 28 crt/bnc
15' a 190-200°C

Tramezzone bianco**
10 x 150 g - Cod.: 28654
6 pz/crt - 42 crt/bnc
Scongellare 60' a T amb
(confezioni vendibili singolarmente)

Conservazione a -18°C nella confezione originale: 12 mesi - **18 mesi
* prodotto con impasto diretto senza uso di Biga

Bretzel
95 g - Cod.: 18001
80 pz/crt - 40 crt/bnc

Pagnotta big crunch
210 g - Cod.: 15163
20 pz/crt - 28 crt/bnc

Demi Crunchy pretagliato
100 g - Cod.: 18036
30 pz/crt - 56 crt/bnc

Mini navette gialle
10 g - Cod.: 18212
60 pz/crt - 184 crt/bnc

Mini navette arancioni
10 g - Cod.: 18213
60 pz/crt - 184 crt/bnc

Mini navette verdi
10 g - Cod.: 18214
60 pz/crt - 184 crt/bnc

Giotto burger pretagliato
100 g - Cod.: 18284
30 pz/crt - 56 crt/bnc

Bretzel



Pagnotta big crunch



Demi crunchy pretagliato



Mini navette arancioni



Mini navette verdi



Mini navette gialle



Michetta
70 g - Cod.: 18287
69 pz/crt - 24 crt/bnc

Piccolo giotto burger
50 g - Cod.: 18331
76 pz/crt - 56 crt/bnc

Pagnottella rustica al malto
90 g - Cod.: 18515
32 pz/crt - 63 crt/bnc

Giotto burger pretagliato



Michetta



Piccolo giotto burger



Pagnottella rustica al malto



Ciabatta con farina Cappelli con sacchetto



Pane in cassetta semi cereali intero



Mix petits pains Héritage (mini losagne poolish, mignon levain, mini triangolo cereali)



Piccolo sfilatino ai cereali

Ciabatta con farina cappelli con sacchetto
200 g - Cod.: 18596
26 pz/crt - 28 crt/bnc

Pane in cassetta semi cereali intero
825 g - Cod.: 18601
5 pz/crt - 88 crt/bnc

Mix petits pains Héritage
40 g - Cod.: 18826
105 pz/crt - 56 crt/bnc

Piccolo sfilatino ai cereali
70 g - Cod.: 18828
55 pz/crt - 56 crt/bnc

Crunchy con sacchetto
220 g - Cod.: 18807
24 pz/crt - 28 crt/bnc

Come una volta
250 g - Cod.: 18605
28 pz/crt - 20 crt/bnc

Sfilatino ai cereali
450 g - Cod.: 18830
20 pz/crt - 24 crt/bnc

Come una volta horeca
220 g - Cod.: 18832
12 pz/crt - 56 crt/bnc

Crunchy
con sacchetto



Come
una volta



Come una volta
34 cm



Micro spaccatello
bianco formato
a mano



Micro spaccatello
farro e semi
formato a mano



Micro spaccatello
malto d'orzo
formato a mano



Sfilatino
ai cereali



Mix mini giotto
ai sapori dell'orto



Mix mini giotto
ai sapori dell'orto
30 g - Cod.: 18962
120 pz/crt - 64 crt/bnc

Mini brioche
gastronomica
55 g - Cod.: 19159
60 pz/crt - 54 crt/bnc

Ciabattina BIO
pretagliata
115 g - Cod.: 19229
30 pz/crt - 56 crt/bnc

Bun burger pretagliato
72 g - Cod.: 19249
30 pz/crt - 52 crt/bnc

Mix le tre ciabattine
265 g - Cod.: 19319
36 pz/crt

Micro spaccatello bianco
formato a mano
30 g - Cod.: 18934
90 pz/crt



Mini brioche
gastronomica

Micro spaccatello
farro e semi formato a mano
30 g - Cod.: 18935
90 pz/crt - 63 crt/bnc

Micro spaccatello
malto d'orzo formato a mano
30 g - Cod.: 18936
90 pz/crt - 63 crt/bnc



Ciabattina BIO
pretagliata



Bun burger
pretagliato



Mix le tre
ciabattine

Pane Puccia
130 g - Cod.: 19008
30 pz/crt - 60 crt/bnc

Piadina classica
120 g - Cod.: 19009
60 pz/crt - 56 crt/bnc

Ciabattina farina cappelli
120 g - Cod.: 18946
36 pz/crt - 48 crt/bnc

Bun vegetariano
con semi di lino
72 g - Cod.: 19251
30 pz/crt - 52 crt/bnc

Pancarrè Maxi
2600 g - Cod.: 19409
6 pz/crt - 16 crt/bnc

Zoccolino proteico
40 g - Cod.: 19429
70 pz/crt - 56 crt/bnc

Gransole alla semola
400 g - Cod.: 19485
20 pz/crt - 20 crt/bnc

Lionnese flash
125 g - Cod.: 19577
30 pz/crt - 56 crt/bnc

Pane Puccia



Piadina classica



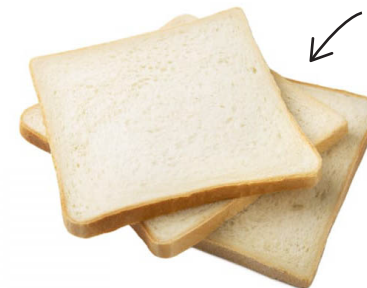
Ciabattina
farina cappelli



Bun vegetariano
con semi di lino



Pancarrè maxi



Zoccolino proteico



Come una volta
multicereali integrale



Lionnese flash



Duchessina



Duchessina
100 g - Cod.: 28036
42 pz/crt - 40 crt/bnc

Gransole con
sacchetto



Losange polish
Héritage
80 g - Cod.: 28155
120 pz/crt - 24 crt/bnc



Losange
polish
Héritage



Mini navette

Mini navette
25 g - Cod.: 28523
100 pz/crt - 44 crt/bnc



Demi baguette
26,5cm

Demi baguette 26,5cm
150 g - Cod.: 74113
25 pz/crt - 28 crt/bnc



Demi baguette
19,5cm

Demi baguette 19,5cm
pains Héritage
110 g - Cod.: 74173
30 pz/crt - 56 crt/bnc

Come una volta
multi cereali integrale
250 g - Cod.: 19489
28 pz/crt - 20 crt/bnc

Baguette bianca con sacchetto
290 g - Cod.: 76258
27 pz/crt - 32 crt/bnc

Giotto multicereali
alla quinoa pretagliato
100 g - Cod.: 76250
30 pz/crt - 56 crt/bnc

Galleguino pretagliato
100 g - Cod.: 76140
26 pz/crt - 72 crt/bnc

Ciabattina plus multi
cereali e quinoa pretagliata
120 g - Cod.: 75821
36 pz/crt - 56 crt/bnc

Mini mix kaiser
35 g - Cod.: 75757
200 pz/crt - 24 crt/bnc

Pagnotta aurea
265 g - Cod.: 74473
22 pz/crt - 28 crt/bnc

Giotto burger pretagliato
110 g - Cod.: 76317
30 pz/crt - 56 crt/bnc

Tartaruga con sacchetto
70 g - Cod.: 74196
110 pz/crt - 48 crt/bnc

Baguette bianca
con sacchetto



Giotto multicereali
alla quinoa pretagliato



Galleguino
pretagliato



Ciabattina plus
multi cereali
e quinoa pretagliata



Mini mix Kaiser



Pagnotta
aurea



Giotto burger
pretagliato



Tartaruga
con sacchetto



Giotto
veneziano
hashtag



Pagnotta
di montagna



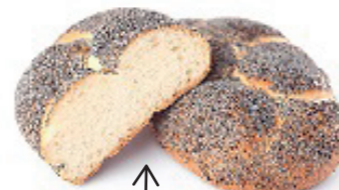
Pagnotta con semi



Trecciotto al sesamo



Trecciotto al papavero



Torcello alle olive



Capriccio
stick



Giotto veneziano hashtag
120 g - Cod.: 76389
25 pz/crt - 56 crt/bnc

Pagnotta di montagna
750 g - Cod.: 76393
8 pz/crt - 36 crt/bnc

Pagnotta con semi
750 g - Cod.: 76394
8 pz/crt - 36 crt/bnc

Trecciotto al papavero
90 g - Cod.: 76396
51 pz/crt - 36 crt/bnc

Trecciotto al sesamo
90 g - Cod.: 76397
51 pz/crt - 36 crt/bnc

Torcello alle olive
40 g - Cod.: 18826
105 pz/crt - 56 crt/bnc

Capriccio stick
100 g - Cod.: 76399
60 pz/crt - 36 crt/bnc

Baguette bianca
290 g - Cod.: 76633
27 pz/crt - 32 crt/bnc

Baguette sesamo
300 g - Cod.: 76826
30 pz/crt - 28 crt/bnc

Mix mini spaccatelli
55 g - Cod.: 77474
135 pz/crt - 28 crt/bnc

Baguettino al sesamo
110 g - Cod.: 77566
30 pz/crt - 56 crt/bnc

Baguettino al papavero
110 g - Cod.: 77567
30 pz/crt - 56 crt/bnc

Ciabatta trdazionale
200 g - Cod.: 77709
36 pz/crt - 24 crt/bnc

Mini bagel sesamo
40 g - Cod.: 78509
50 pz/crt - 88 crt/bnc

Pane in cassetta zucca
825 g - Cod.: 78722
5 pz/crt - 88 crt/bnc

Baguette bianca



Baguette sesamo



Mix mini spaccatelli



Baguettino al sesamo



Baguettino al papavero



Ciabatta tradizionale



Mini bagel sesamo



Pane in cassetta con semi e cerali pretagliato

Come una volta 250g con sacchetto



Big crunchy 220g



Come una volta sacchetto
250 g - Cod.: 78723
28 pz/crt - 24 crt/bnc

Crunchy
250 g - Cod.: 79487
12 pz/crt - 56 crt/bnc

Baguette multicereali
250 g - Cod.: S0506
30 pz/crt - 32 crt/bnc

Baguette da lievitare
330 g - Cod.: S0613
40 pz/crt - 56 crt/bnc

Parisiene da lievitare
530 g - Cod.: S0621
30 pz/crt - 40 crt/bnc

Panecillo
120 g - Cod.: S0645
72 pz/crt - 24 crt/bnc

Lionnese multicereali
120 g - Cod.: S0682
55 pz/crt - 32 crt/bnc

Baguette multicereali



Baguette da lievitare



Parisiene da lievitare

Panecillo



Lionnese multicereali



Marsigliese flash al latte
130 g - Cod.: S1301
66 pz/crt - 24 crt/bnc

Marsigliese rustico
130 g - Cod.: S1310
66 pz/crt - 24 crt/bnc

Baguette prestige
270 g - Cod.: S1385
27 pz/crt - 32 crt/bnc

Pane margherita
420 g - Cod.: S1934
14 pz/crt - 32 crt/bnc

Mini navette
25 g - Cod.: S2143
200 pz/crt - 32 crt/bnc

Navette
45 g - Cod.: S2144
100 pz/crt - 32 crt/bnc

Chicco di pane ai semi di sesamo
35 g - Cod.: S6564
80 pz/crt - 64 crt/bnc

Chicco di pane bianco
35 g - Cod.: S6563
80 pz/crt - 64 crt/bnc

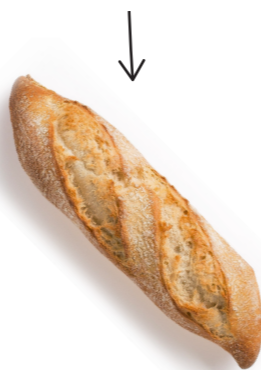
Marsigliese flash
al latte



Marsigliese
rustico



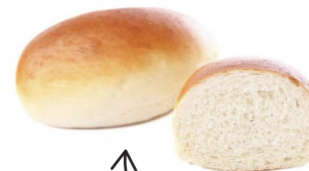
Baguette prestige



Pane
margherita



Mini navette



Chicco di pane
ai semi di sesamo



Lionnese
flash



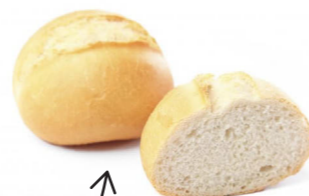
Lionnese flash
100 g - Cod.: 19649
30 pz/crt - 56 crt/bnc

Chicco di pane ai semi di papavero
35 g - Cod.: S6565
80 pz/crt - 64 crt/bnc

Navette



Chicco di pane
bianco



Chicco di pane
ai semi di papavero



Chicco di pane ai cereali
35 g - Cod.: S6566
80 pz/crt - 64 crt/bnc

Baguette



Pane dei
Pirenei



Baguette
225 g - Cod.: S6969
38 pz/crt - 28 crt/bnc

Baguette
290 g - Cod.: S6972
32 pz/crt - 28 crt/bnc

Chicco di pane
ai cereali



Baguette



Bagel nature



Pane dei Pirenei
500 g - Cod.: S7089
15 pz/crt - 28 crt/bnc

Bagel nature
85 g - Cod.: S7287
50 pz/crt - 48 crt/bnc

Bagel topping semi di sesamo
85 g - Cod.: S7288
50 pz/crt - 48 crt/bnc

Bagel topping semi di papavero
85 g - Cod.: S7289
50 pz/crt - 48 crt/bnc

Baguette multicereali Héritage
285 g - Cod.: S7930
30 pz/crt - 24 crt/bnc

Bocconcino poolish Héritage
70 g - Cod.: S7950
55 pz/crt - 56 crt/bnc

*Bagel topping
semi di sesamo*



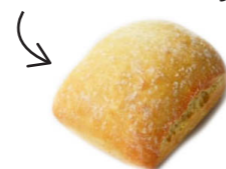
*Bagel topping
semi di papavero*



*Baguette
multicereali
Héritage*



*Bocconcino
poolish Héritage*



*Demi baguette
ai cereali Héritage*



*Mini losanghe
poolish*



*Mini croissant
cereali con
formaggio*



*Mini croissant
pomodoro e
mozzarella*



Demi baguette ai
cereali Héritage
130 g - Cod.: S7942
70 pz/crt - 24 crt/bnc

Mini losange poolish
40 g - Cod.: S9371
230 pz/crt - 24 crt/bnc

Mini croissant cereali
con formaggio
33 g - Cod.: 18734
144 pz/crt - 128 crt/bnc

Mini croissant pomodoro
e mozzarella
33 g - Cod.: 18733
144 pz/crt - 128 crt/bnc

8 mini croissant prosciutto e formaggio consumer pack
31 g - Cod.: 19331
96 pz/crt - 112 crt/bnc

8 mini croissant prosciutto e formaggio consumer pack

Salatini aperitivo
21 g - Cod.: 27359
288 pz/crt

Salatini aperitivo

Mix mini secret selection
22 g - Cod.: 76806
184 pz/crt - 88 crt/bnc

Mix mini secret selection

Croissandwich
100 g - Cod.: 28661
45 pz/crt - 48 crt/bnc

Croissandwich

Pane per hot dog con sesamo
80 g - Cod.: 74381
32 pz/crt - 68 crt/bnc

Pane per hot dog con sesamo

Club croissandwich
100 g - Cod.: 74843
50 pz/crt - 56 crt/bnc

Club croissandwich

Mini croissant al prosciutto e formaggio
31 g - Cod.: 75487
165 pz/crt - 128 crt/bnc

Mini croissant al prosciutto e formaggio

Mix mini croissant salati

Panzerotto al pomodoro e mozzarella

Mix mini croissant salati
31 g - Cod.: 76337
144 pz/crt - 128 crt/bnc

Panzerotto
150 g - Cod.: 78612
25 pz/crt - 72 crt/bnc



Frittelle di alghe

Fagottino al prosciutto ed Emmental



Fagottino ai broccoli

Open croissant pomodoro prosciutto e formaggio

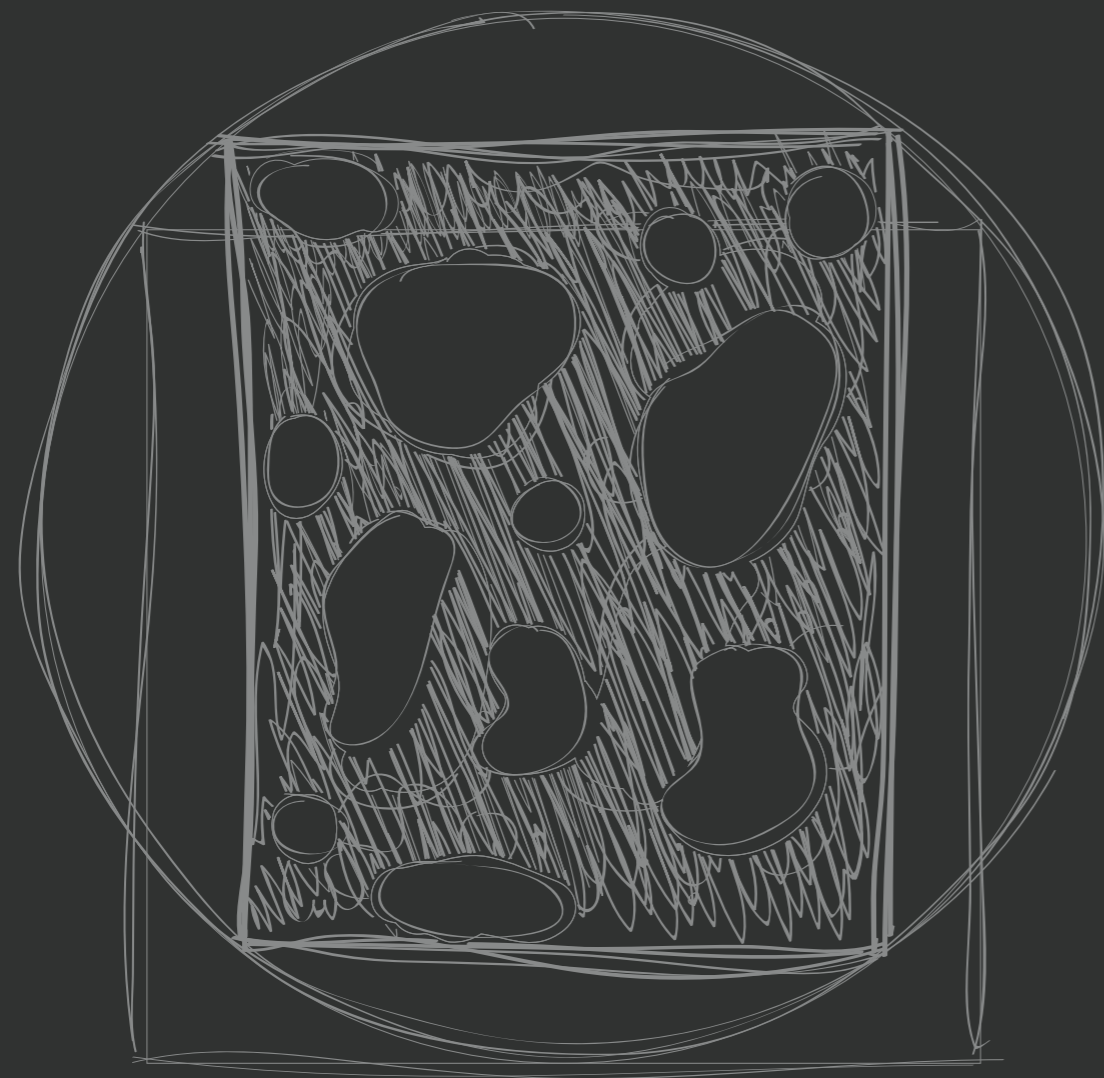


Frittelle di alghe
15 g - Cod.: 78613
200 pz/crt - 108 crt/bnc

Fagottino al prosciutto ed Emmental
110 g - Cod.: S6890
40 pz/crt - 160 crt/bnc

Fagottino ai broccoli
110 g - Cod.: S6916
40 pz/crt - 160 crt/bnc

Open croissant pomodoro prosciutto e formaggio
115 g - Cod.: S8149
36 pz/crt - 72 crt/bnc



COLLEZIONE Pizze e Focacce



LE PIZZE E LE FOCACCE

Tutte le Pizze e le Focacce Panitaly nascono da un impasto composto interamente da Biga: solo acqua, farina ed un pizzico di lievito, miscelati e fatti lievitare per oltre 12 ore.

La Pizza margherita è arricchita da saporita passata di pomodoro italiana e dal 25% di mozzarella che viene disposta sul prodotto solo una volta terminata la precottura, in modo che l'unica cottura che subirà sarà quella che fai nel tuo forno, così che resti fresca e filante.

- Tutte le Pizze e le Focacce possono essere personalizzate, per un'offerta unica e diversa ogni giorno
- Disponibilità di pratici formati porzionabili o già pretagliati
- Prodotti precotti, pronti all'uso in pochissimo tempo
- Impasti soffici arricchiti da olio extra vergine di oliva

FORMATI:

- Trancio di Focaccia 90g pretagliata
dim. 14,5 x 9,5 cm
- Trancio di Focaccia 180g
dim. 19 x 14,5 cm
- Trancio di Pizza 200g
dim. 19,5 x 14,5 cm
- Panfocaccia 350g
dim. 32 x 13 cm
- Teglie da porzionare
dim. 38 x 29 cm

PIZZE E FOCACCE

TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA

TRANCIO DI FOCACCIA AL ROSMARINO

TRANCIO DI FOCACCIA TRADIZIONALE PRETAGLIATA

TRANCIO DI FOCACCIA TRADIZIONALE

TRANCIO DI FOCACCIA AL SESAMO PRETAGLIATA

TRANCIO DI FOCACCIA MULTICEREALI PRETAGLIATA

TRANCIO DI FOCACCIA PREGRIGLIATA PRETAGLIATA

TRANCIO DI FOCACCIA CON 100% OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Trancio di Focaccia tradizionale pretagliata
90 g - Cod.: 74128
36 pz/crt - 64 crt/bnc
3' a 190°C

Trancio di Focaccia al sesamo pretagliata
90 g - Cod.: 74815
36 pz/crt - 64 crt/bnc
3' a 190°C

Trancio di Focaccia pregrigliata e pretagliata
90 g - Cod.: 28014
36 pz/crt - 64 crt/bnc
1' a 190°C

Trancio di Focaccia Multicereali pretagliata
90 g - Cod.: 74455
36 pz/crt - 64 crt/bnc
3' a 190°C

Trancio di Focaccia tradizionale
180 g - Cod.: 74272
18 pz/crt - 64 crt/bnc
3' a 190°C

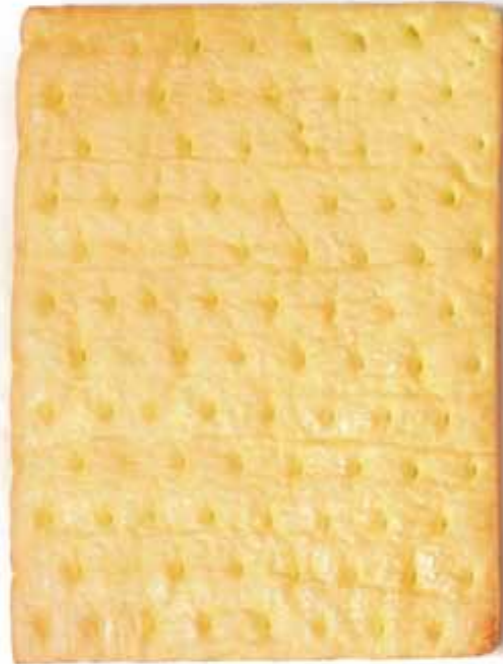
Trancio di Focaccia con 100% olio extra vergine di oliva
180 g - Cod.: 77571
18 pz/crt - 64 crt/bnc
3' a 180°C

Trancio di Focaccia al rosmarino
180 g - Cod.: 74151
18 pz/crt - 64 crt/bnc
4' a 190°C

Trancio di Pizza margherita*
200 g - Cod.: 74139
18 pz/crt - 64 crt/bnc
6-8' a 180°C

PIZZE E FOCACCE

FOCACCIA TRADIZIONALE



PIZZA MARGHERITA



FOCACCIA AI POMODORINI



Panfocaccia ai pomodorini
350 g - Cod.: 74978
12 pz/crt - 56 crt/bnc
8' a 190°C

Focaccia tradizionale
550 g - Cod.: 74111
10 pz/crt - 40 crt/bnc
5' a 190°C

Focaccia con 100% olio extra vergine di oliva
550 g - Cod.: 77572
10 pz/crt - 40 crt/bnc
5' a 190°C

Focaccia Multicereali
720 g - Cod.: 74458
6 pz/crt - 64 crt/bnc
6' a 190°C

Focaccia ai pomodorini
750 g - Cod.: 74110
10 pz/crt - 40 crt/bnc
9' a 190°C

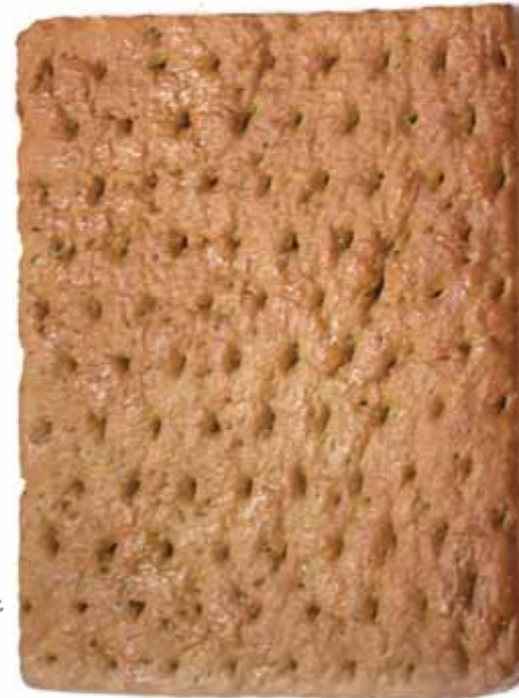
Base bianca
475 g - Cod.: 75215
10 pz/crt - 40 crt/bnc
6-7' a 180°C

Base rossa
800 g - Cod.: S9736
8 pz/crt - 40 crt/bnc
7' a 190°C

Pizza margherita*
1025 g - Cod.: 74501
5 pz/crt - 64 crt/bnc
8' a 170°C

Pizza margherita CON SACCHETTO*
1025 g - Cod.: 74380
8 pz/crt - 40 crt/bnc
8' a 170°C

FOCACCIA MULTICEREALI



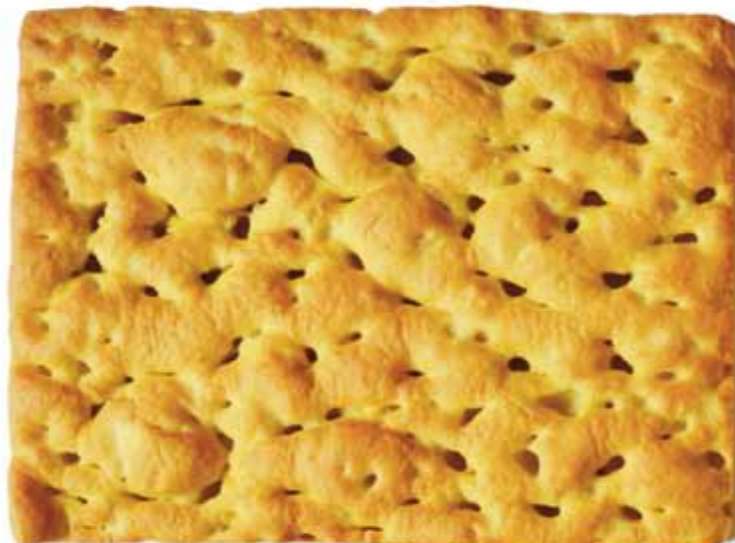
BASE BIANCA

FOCACCIA CON 100% OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

BASE ROSSA

NOVITÀ

Focaccia
STIRATA A MANO



Focaccia
OLIVE VERDI



Focaccia
stirata a mano
800 gr - Cod.: 75211
5 pz/crt - 64 crt/bnc
9-10' a 180°C

Focaccia
stirata a mano
180 gr - Cod.: 75212
18 pz/crt - 64 crt/bnc
3' a 180°C

Focaccia mediterranea
olive nere e
pomodorini freschi
750 gr - Cod.: 75383
6 pz/crt - 64 crt/bnc
8-10' a 180°C

Focaccia
olive verdi
750 gr - Cod.: 75382
6 pz/crt - 64 crt/bnc
8-10' a 180°C

Focaccia MEDITERRANEA
OLIVE NERE
E POMODORINI FRESCHI



Focaccia
STIRATA A MANO



Focaccina di grano duro 11cm
70 g - Cod.: 18765
30 pz/crt

Focaccia grano duro 26cm
300 g - Cod.: 18836
5 pz/crt

Gran focaccia sale e olio
265 g - Cod.: 18963
12 pz/crt

Focaccia multicereali
700 g - Cod.: 18598
5 pz/crt

Focaccia multicereali
pretagliata
90 g - Cod.: 18651
36 pz/crt

Focaccina di grano duro 11cm



Focaccia grano duro 26cm



Gran focaccia sale e olio



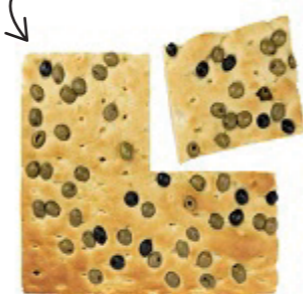
Focaccia multicereali



Focaccia multicereali con topping pretagliata



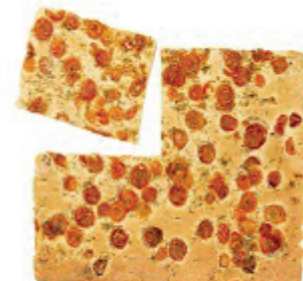
Focaccia olive verdi e nere



Trancio di focaccia con olive verdi e nere



Focaccia pomodorini



Trancio focaccia pomodorini



Trancio pizza margherita



Focaccia romana ai 4 cereali malati



Mix mini girelle salate



Mix focaccia/pizza tranci

Focaccia olive verdi e nere
750 g - Cod.: 19020
6 pz/crt

Trancio di focaccia
olive verdi e nere
160 g - Cod.: 19021
18 pz/crt

Focaccia pomodorini
650 g - Cod.: 19022
10 pz/crt

Trancio di focaccia
pomodorini
200 g - Cod.: 19023
10 pz/crt

Trancio pizza margherita
200 g - Cod.: 19681
18 pz/crt

Focaccia romana
ai 4 cereali malati
415 g - Cod.: 19175
9 pz/crt

Mix mini girelle salate
33 g - Cod.: 19208
180 pz/crt

Mix focaccia/pizza tranci
90 g - Cod.: 19316
30 pz/crt

Pizza margherita
800 g - Cod.: 19025
6 pz/crt - 64 crt/bnc

Focaccia romana bianca
media
415 g - Cod.: 78875
9 pz/crt - 66 crt/bnc

Gran focaccia piccola
130 g - Cod.: 19490
24 pz/crt - 56 crt/bnc

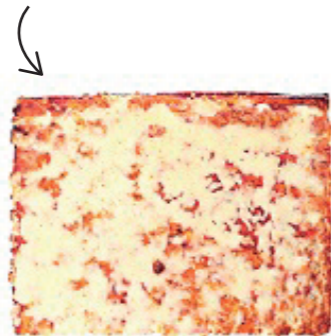
Granfocaccia integrale sacchetto
265 g - Cod.: 19537
24 pz/crt - 20 crt/bnc

Focaccia romana tonda
250 g - Cod.: 19549
14 pz/crt - 36 crt/bnc

Focaccia tonda diam. 28 cm
110 g - Cod.: 79376
16 pz/crt - 81 crt/bnc

Pizzettine aperitivo
18 g - Cod.: 27360
224 pz/crt - 88 crt/bnc

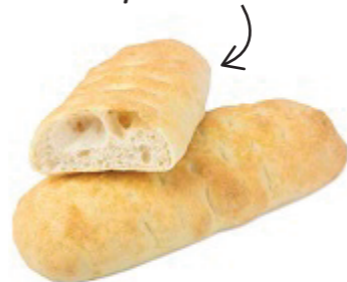
Pizza margherita



Focaccia romana bianca media



Granfocaccia piccola



Granfocaccia integrale con sacchetto



Focaccia tonda diametro 28cm



Pizzette al pomodoro e formaggio
22 g - Cod.: 75345
176 pz/crt - 88 crt/bnc

Focaccia tonda



Pizzette aperitivo



Pizzette al pomodoro e formaggio



Focaccia stirata a mano pretagliata



Focaccia romana rossa grande



Focaccia stirata a mano pretagliata
90 g - Cod.: 76163
36 pz/crt - 64 crt/bnc

Focaccia romana rossa grande
1250 g - Cod.: 76342
5 pz/crt - 36 crt/bnc

Focaccia romana bianca grande



Twist al formaggio



Focaccia al carbone vegetale con olive verdi e pomodorini



Focaccia romana 30x40



Focaccia romana monoporzione



Focaccia romana bianca grande
1100 g - Cod.: 76344
5 pz/crt - 36 crt/bnc

Twist al formaggio
115 g - Cod.: 76416
60 pz/crt - 57 crt/bnc

Focaccia al carbone vegetale con olive verdi e pomodorini
850 g - Cod.: 76238
6 pz/crt - 64 crt/bnc

Focaccia romana 30x40
550 g - Cod.: 78420
5 pz/crt - 72 crt/bnc

Focaccia romana monoporzione
220 g - Cod.: 78808
20 pz/crt - 36 crt/bnc

Pizza margherita diametro 33
farina di semola di grano duro,
pomodoro e mozzarella del sud
380 g - 12 pz/crt

Puccia / focaccia mediterranea
farina di semola di grano duro, tipico impasto
della pizza
130 g - 30 pz/crt

Pizza margherita diametro 26
farina di semola di grano duro,
pomodoro e mozzarella del sud
330 g - 16 pz/crt

Base per pizza diametro 32
farina di semola di grano duro
220 g - 15 pz/crt

*Pizza margherita
diametro 33*



*Puccia
Focaccia mediterranea*



*Base per pizza
diametro 32*



*Pizza margherita
diametro 26*



**Prelievitato
e da lievitare** **6**
**Preleavened
and in dough**

i nostri prelievitati **8**
our preleavened
i nostri snack **13**
our snacks



Cotto e Precotto **14**
Baked and Parbaked

le nostre tartarughe **16**
our tartarughe
le nostre ciabatte **18**
our ciabatte
le nostre schiacciate **20**
our schiacciate
la nostra pizza **24**
our pizza
il nostro pane dell'Alto Adige **26**
our bread from South Tyrol
la nostra linea catering **30**
our catering line
le nostre focacce **32**
our focacce
i nostri panini gourmet **34**
our panini gourmet



Dolci **36**
Sweets

i nostri strudel **38**
our strudel
le nostre torte **39**
our cakes

Prelievitato e da Lievitare *

Non vuoi privarti del gusto di dare il tuo tocco finale?
Vuoi personalizzare il tuo prodotto e distinguerti dagli altri?
Con la pasta prelievitata per pane non devi imprigionare il tuo estro
ma dare sfogo alla fantasia.

PRELEAVENED AND IN DOUGH - Do you always want to give your final touch? Do you want to personalize your product and distinguish yourself from others? With the dough for bread you do not have to imprison your inspiration but give vent to your imagination.

**tutti i prodotti sono disponibili anche da lievitare - all the products can be provided in dough*

Legenda



Dimensioni
pezzo singolo
size



Peso netto
confezione
net weight



Lievitazione
leavening



Scongelamento
defrost

Dimensione
confezione
case size:

S - 39x26x22cm
M - 40x40x8cm
L - 60x40x25cm
XL - 60x40x43cm



Peso netto
pezzo singolo
net weight

P i nostri Prelievitati *our preleavened are*



Tartaruga alla crusca



PRELIEVITATO COD. PRODOTTO 167

- con lievito naturale;
with sourdough;
- ricca di crusca;
rich in bran;



Ninja Tartaruga



PRELIEVITATO COD. PRODOTTO 157

- ricetta semplice: farina, acqua, strutto, lievito, sale;
simple recipe: flour, water, lard, yeast, salt;
- prodotta artigianalmente;
handcrafted;



Cruschetta in pasta



PRELIEVITATO COD. PRODOTTO 163

- ricetta clean label: farina, acqua, crusca, sale e lievito;
clean label: flour, water, bran, salt and yeast;
- ricca di crusca: ricca di fibre insolubili, vitamine e sali minerali;
rich in bran;



Croccantino in pasta



PRELIEVITATO COD. PRODOTTO 1635

- con basso contenuto di lievito;
with low content of yeast;
- lunga lievitazione naturale
per una maggiore digeribilità;
*long natural leavening
to increase digestibility;*



Pallina snack



PRELIEVITATO COD. PRODOTTO 142

- con basso contenuto di lievito;
with low content of yeast;
- con un po' di fantasia
è possibile creare snack pronti
per essere infornati;
*with a little imagination
you can create snacks ready
to be baked;*





Zocchetto in pasta



11x8
x3h cm ca 150g
ca 13Kg
L

PRELIEVITATO COD. PRODOTTO 160

- ricetta clean label: farina, acqua, lievito e malto;
- clean label recipe: flour, water, yeast and malt;*



Bur bur semola



25x5
x3h cm ca 130g
ca 10Kg
L

PRELIEVITATO COD. PRODOTTO 166

- con farina di semola di grano duro;
- durum wheat flour;*
- basso contenuto di lievito e sale;
- with low salt and yeast content;*



Mantovana



8x7
x6h cm ca 200g
ca 15Kg
L

PRELIEVITATO COD. PRODOTTO 164

- pane gramolato con olio di oliva;
- with olive oil;*



Salus in pasta



15x5
x3h cm ca 130g
ca 13Kg
L

PRELIEVITATO COD. PRODOTTO 156

- semi di girasole, di lino, di sesamo, di zucca e di soia;
- sesame, pumpkin, sunflower seeds flax and soy;*



Ciabatta rustica



39x16
x9h cm ca 400g ca 13Kg
L

PRELIEVITATO
COD. PRODOTTO 161

- con basso contenuto di lievito ad alta idratazione;
- with low content of yeast;*
- lunga lievitazione naturale per una maggiore digeribilità;
- long natural leavening to increase digestibility;*



Baguette in pasta



49x5
x4h cm ca

300g
ca

15Kg
L

PRELIEVITATO

COD. PRODOTTO 168

- impasto semplice con farina, acqua, lievito e sale;
simple dough with flour water, yeast and salt;
- il prodotto in pasta si presta sia per realizzare la classica baguette sia per creare nuovi prodotti;
frozen dough is the best way to realize classic baguette and to create new products;



Baguette multicereale



49x5
x4h cm ca

300g
ca

13Kg
L

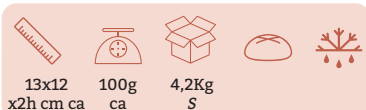
PRELIEVITATO

COD. PRODOTTO 162

- impasto ai multicereali ricco di semi: sesamo, girasole, papavero, lino con grani di segale;
rich of seeds dough: sesam, sunflower, poppy, flax, with grains of rye;
- semi di girasole: ricchi di vitamina B, ferro e magnesio;
semi di lino: noti come i semi della salute, ricchi di Omega3;
sunflower seeds: rich of vitamin E, iron, magnesium; flax seeds are seeds of health rich in Omega3;



Brezel



PRELIEVITATO COD. PRODOTTO 144

- con burro di alta qualità che rende morbido il prodotto;
with high quality soft butter that makes soft the product;
- ricoperti con grani di sale;
covered with salt grains;
- il cartone è fornito con sacchettino di sale da spargere prima della cottura;
case is supplied with a bag of salt to be spread before cooking;



Brezel



PRELIEVITATO COD. PRODOTTO 146

- con burro di alta qualità che rende morbido il prodotto;
with high quality soft butter that makes soft the product;
- ricoperti con grani di sale;
covered with salt grains;
- il cartone è fornito con sacchettino di sale da spargere prima della cottura;
case is supplied with a bag of salt to be spread before cooking;



Snack

our snacks are

- surgelati
 - pronti in pochi minuti
 - a base di pasta sfoglia, spennellati con uovo
 - prodotti artigianalmente a mano
 - senza coloranti

 - frozen
 - ready to eat in a few minutes
 - puff pastry base, brushed with egg
 - handcrafted
 - no dyes



Mini pizzone

				
6x2,5 cm ca	20g ca	8Kg S	10'	200°C

DA COTTURA COD. PRODOTTO 788

- solo pomodoro italiano;
only italian tomatoes;



Pasqualina agli spinaci

				
8x7 x5h cm ca	80g ca	10Kg S	30'	200°C

DA COTTURA COD. PRODOTTO 754

- con ricco ripieno di ricotta e spinaci, oltre il 70%, e formaggio fuso;
with a rich stuffing of ricotta, spinach and melted cheese;



Bastoncini al formaggio

				
18x4,5 cm ca	70g ca	6Kg L	12'	200°C

DA COTTURA COD. PRODOTTO 779

- delizioso mix di 4 formaggi;
delicious mix of 4 cheeses;
- ricoperti di semi di sesamo;
covered with sesame seeds;



Sfogliatella allo speck

				
6x6 x2,5h cm ca	25g ca	10Kg S	10'	200°C

DA COTTURA COD. PRODOTTO 790

- farcitura con cubetti di speck dell'Alto Adige, oltre 40%;
stuffed with diced bacon from South Tyrol.
More than 40%;

Cotto e Precotto

Per chi è sempre di corsa, per chi non può perdere tempo, ma anche per chi non vuole rinunciare alla qualità rimanendo fedele ai sapori della tradizione rivisti in chiave moderna.

BAKED AND PARBAKED - *For those who are always in a hurry, for those who can not waste time, but also for those who do not want to renounce the quality remaining faithful to the flavors of the tradition revised in a modern key.*

Legenda



Dimensioni
pezzo singolo
size



Peso netto
confezione
net weight



Tempo
di cottura
cooking time



Temperatura
consigliata
cooking temperature



Peso netto
pezzo singolo
net weight

Dimensione
confezione
case size:
S - 39x26x22cm
M - 40x40x8cm
L - 60x40x25cm
XL - 60x40x43cm

T le nostre Tartarughe *our tartarughe are*



Ninja Tartaruga



PRECOTTO COD. PRODOTTO 894

- ricetta semplice: farina, acqua, strutto, lievito, sale;
simple recipe: flour, water, lard, yeast, salt;
- prodotta artigianalmente;
handcrafted;



Tartaruga integrale



PRECOTTO COD. PRODOTTO 884

- ricca di crusca;
rich in bran;
- la crusca contiene circa il 50% di fibre, principalmente insolubili;
bran contains about 50% of fibres, mainly insoluble;

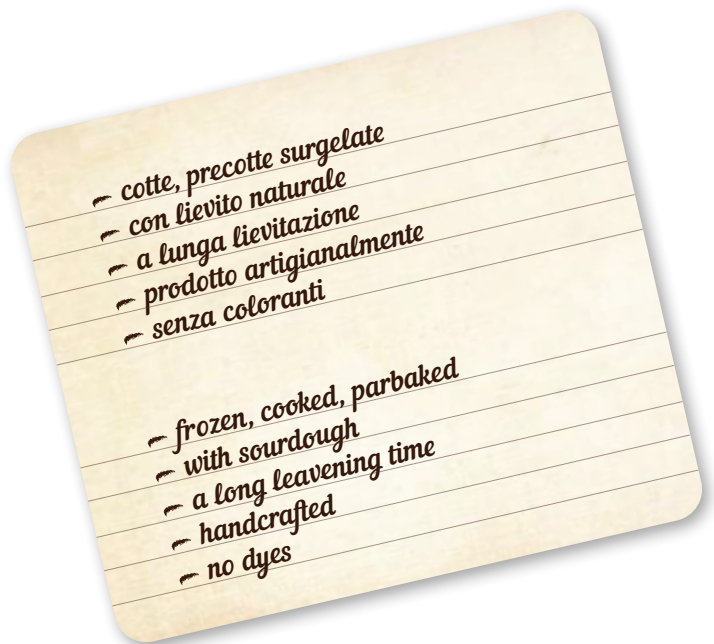


Fior di semola



PRECOTTO COD. PRODOTTO 1820

- 40% di semola di grano duro italiano;
40% of Italian durum wheat semolina;
- facilmente digeribile;
easily digestible;



Tartaruga multicereale



PRECOTTO COD. PRODOTTO 1814

- grani di segale e farro mescolati con semi di papavero e lino;
rye and spelt grains mixed with poppy seeds and flax;
- i semi di lino giallo e scuro sono ricchi di Omega 3;
the yellow and dark flax seeds are rich in Omega 3;



Tartaruga Kamuth Khoran



PRECOTTO COD. PRODOTTO 1810

- grano antico ricco di vitamina E, selenio, magnesio e zinco;
ancient grain rich in vitamin E, selenium, magnesium and zinc;



Tartaruga Waldkorn



PRECOTTO COD. PRODOTTO 1811

- cereali antichi, con semi di lino, girasole e miglio;
ancient grains with linseed, sunflower and millet;
- un gran dorato, ricco di betacarotene e dall'aroma intenso di nocciola;
golden grain and rich in betacarotene and intense aroma of hazelnut;



Ciabatte

le nostre
our ciabatte are



~ cotte, precotte surgelate o in pasta
~ prodotte artigianalmente
~ materie prime di alta qualità
~ con lievito naturale, a lunga lievitazione
~ etichette clean label
~ senza coloranti

~ cooked, frozen precooked or dough
~ handcrafted
~ high quality raw materials
~ with sourdough, a long leavening time
~ clean label
~ no dyes



Ciabatta rustica



39x16x
9cm ca

480g ca

10Kg
XL

10'

200°

PRECOTTO

COD. PRODOTTO 1830

- ~ solo farina, acqua, lievito, sale e malto;
only flour, water, yeast, salt and malt;
- ~ fatta a mano;
handcrafted;

Olivella



11x8x
3h cm ca

100g ca

12Kg
XL

10'

200C°

PRECOTTO

COD. PRODOTTO 887

- ~ ricetta clean label con olive denocciolate;
clean label recipe with pitted olives;



Zoccoletto



PRECOTTO COD. PRODOTTO 842

- ricetta clean label: farina, acqua, sale, lievito e malto;
- clean label recipe: flour, water, salt, yeast and malt;*



Rustichella multicereali



PRECOTTO COD. PRODOTTO 1813

- semi di girasole: ricchi di vitamina B, ferro e magnesio;
- semi di lino: noti come i semi della salute, ricchi di Omega 3;
- rich of seed dough: sesam sunflower, poppy, flax with grains of rye; sunflower seeds: are seeds of health, rich in Omega 3;*



Zoccoletto alla semola



PRECOTTO COD. PRODOTTO 1821

- semola di grano duro italiano;
- Italian durum wheat semolina;*
- facilmente digeribile;
- easily digestible;*



le nostre Schiacciate

our schiacciate are



✓ con materie di prima qualità
 ✓ pronte in pochi minuti
 ✓ da farcire a piacimento
 ✓ a lunga lievitazione
 ✓ prodotte artigianalmente
 ✓ cotte su pietra

✓ with high quality raw materials
 ✓ ready in few minutes
 ✓ to be filled as you like
 ✓ a long leavening time
 ✓ handcrafted
 ✓ baked on stone

Schiacciata



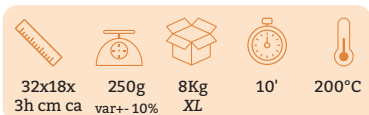
PRECOTTO

COD. PRODOTTO 817

- impasto semplice;
with wheat flour 00;
- bucherellata a mano, clean label;
holes made by hand, clean label;



Schiacciata piccola



PRECOTTO

COD. PRODOTTO 1837

- con lievito madre;
with sourdough;
- la schiacciata piccola è un prodotto che si presta ad essere farcito tipo pizza e gustato da soli o in due persone;
the small schiacciata is a perfect product to be stuffed like a pizza and can be tasted alone or in two people;



Schiacciata alla crusca

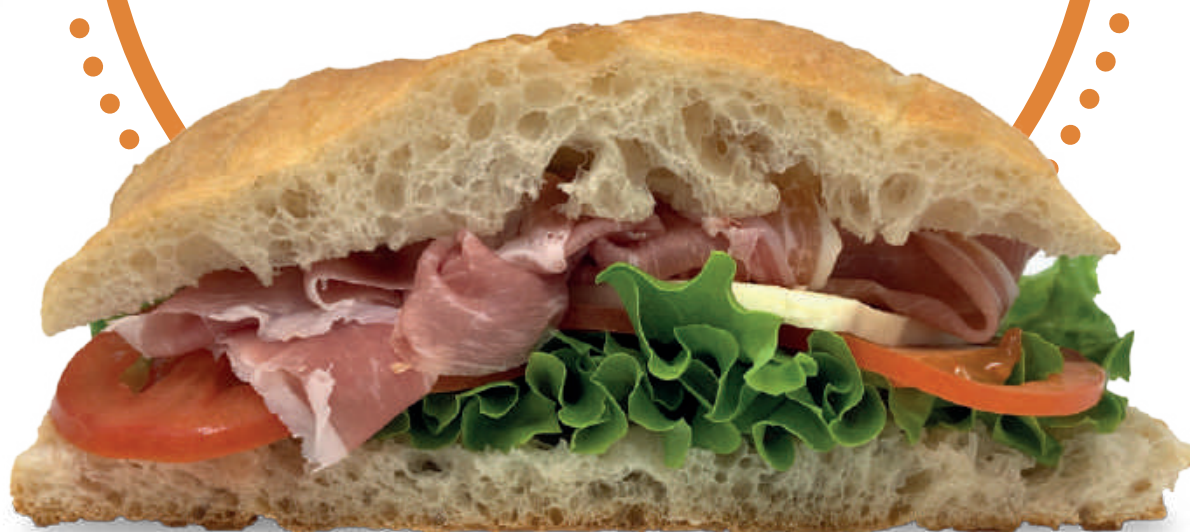


PRECOTTO

COD. PRODOTTO 840

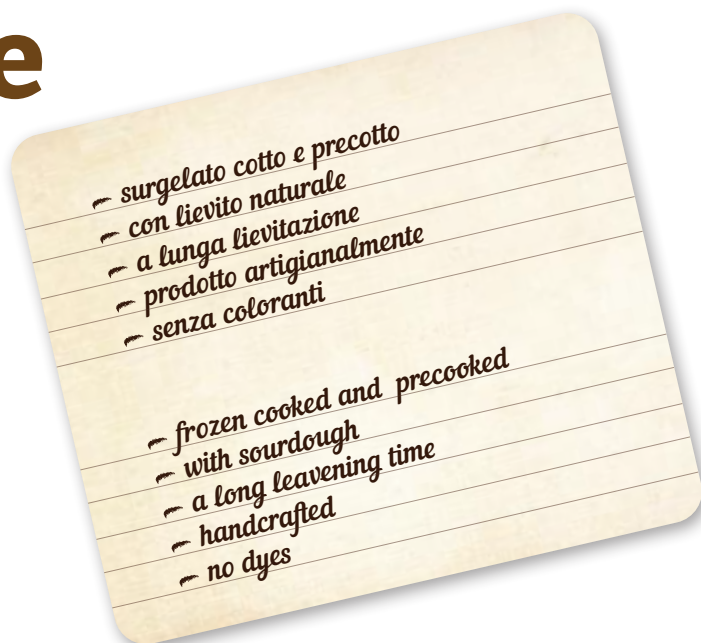
- ricca di crusca almeno 6%;
rich in bran;
- bucherellata a mano, clean label;
holes made by hand, clean label;

Cotto e Precotto - Baked and Parbaked - Le nostre Schiacciate



il nostro Pane dell' Alto Adige

*our bread
from South Tyrol is*



Salus con semi



PRECOTTO COD. PRODOTTO 888

- semi di girasole, di lino, di sesamo, di zucca e di soia;
sesame, pumpkin, sunflower seeds flax and soy;



Segalino

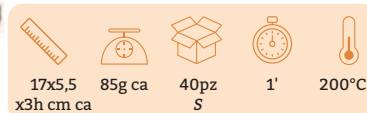


COTTO COD. PRODOTTO 823

- con farina di segale, finocchio, cumino, coriandolo;
with rye flour, fennel, cumin and coriander;



Joghurtriegel



COTTO COD. PRODOTTO 815

- con yoghurt e latticello, semi di girasole, soia e fiocchi d'avena;
with yogurt and buttermilk, sunflower seeds, soy, oatmeal;



Kornmix con semi



COTTO COD. PRODOTTO 1818

- farina di segale e misto di semi: soia e lino;
rye flour and mixed seeds: soy and flax;
- coriandolo e anice;
coriander and anise;



Vorschlag

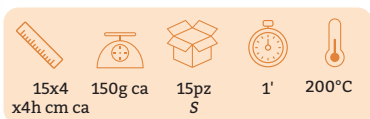


COTTO COD. PRODOTTO 858

- ideale per Bauerntoast con speck, salame e formaggio;
ideal for Bauerntoast with speck, bacon or salami and cheese;
- pane di segale con cumino, finocchio e trigonella;
rye bread with cumin, fennel and trigonella;



Brezel al formaggio

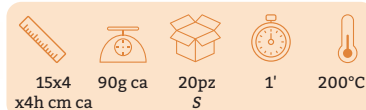


COTTO COD. PRODOTTO 1824

ready-to-eat, ottimo farcito
come panino o come merenda;
*Ready to eat, excellent cheese
brezel that you can also stuff
like a sandwich;*



Brezel



COTTO COD. PRODOTTO 824

ready-to-eat, ottimo farcito
come un panino;
*ready-to-eat, excellent stuffed
like a sandwich;*
la forma caratteristica
ed il sapore unico fanno
del brezel il must delle merende
con lo speck e la birra;
*the characteristic shape
and the unique flavour make
the Brezel being the must of the
snacks with speck and beer;*



Finnenbrot



COTTO COD. PRODOTTO 816

sapore caratteristico di un pane
che tagliato a fette è ideale
per la colazione. Ricco di semi
di girasole, di lino e soia;
*characteristic flavor of a bread
that can be sliced and it's ideal
for breakfast. With sunflower,
flax and soybean seeds;*





Pagnotta di semola



PRECOTTO COD. PRODOTTO 1683

- pane di grande pezzatura ideale per essere tagliato a fette.
Ottimo da intingere nei sughi;
*large size bread ideal for sliced.
Excellent to dip in sauces;*
- con semola di grano duro italiano;
with Italian durum wheat semolina;



Pagnotta multicereale



PRECOTTO COD. PRODOTTO 1686

- pane di grande pezzatura, ideale da tagliare a fette. Ricco di segale e cereali con aggiunta di semi di sesamo, girasole, papavero, di lino e con aggiunta di grani di frumento e farro;
*large size bread, ideal for slicing.
Rich in rye and cereals
with addition of sesame seeds,
sunflower, poppy, flax and with
added grains of wheat and spelt;*



Filone nero



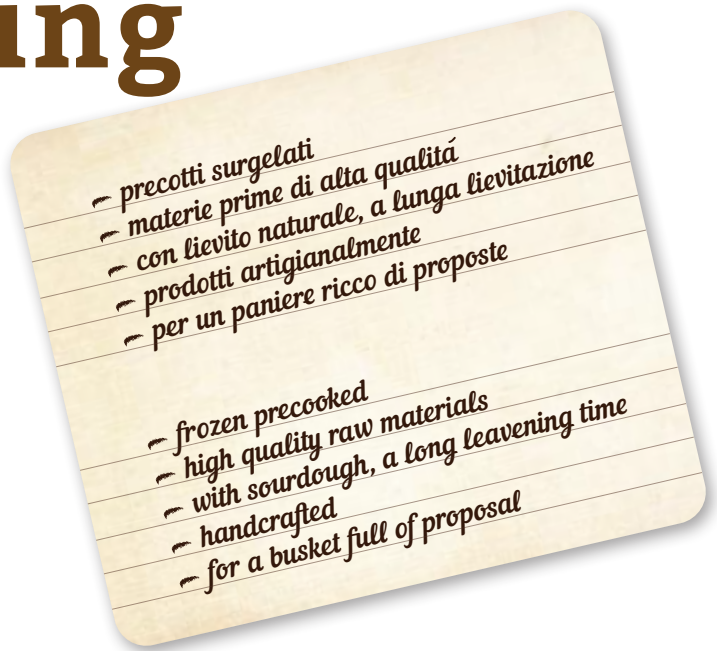
PRECOTTO COD. PRODOTTO 962

- pane nero di grande pezzatura con farina di segale macinata in Alto Adige;
*black bread of large size with
rye flour ground in South Tyrol
handcrafted;*



Linea **C**atering

la nostra
our Catering Line is



Alpe Adria



PRECOTTO
COD. PRODOTTO 800

- soluzione ideale per avere in pochi minuti un cestino del pane con prodotti "mini" tutti diversi: mantovanina, segalino, multicereale e ciabattina;

ideal solution to have in a few minutes a basket of bread with "small" different products: mantovanina, segalino, multicereale e ciabattina;

- Alpe Adria mix ti permette di avere in 2,7 kg, quattro referenze diverse pronte in 10';
Alpe Adria Mix allows you to have in 2.7 kg, four different references ready in 10';

* per le misure vedere mantovanina, segalino, multicereale e ciabattina;
size are the same of mantovanina, segalino, multicereale e ciabattina;



Mantovanina



PRECOTTO COD. PRODOTTO 801

- ricetta clean label;
clean label recipe;
- con olio di oliva oltre il 3%;
more than 3% of olive oil;



Segalino



PRECOTTO COD. PRODOTTO 802

- con farina di segale, finocchio, cumino, coriandolo;
with rye flour, fennel, cumin and coriander;



Multicereale



PRECOTTO COD. PRODOTTO 803

- semi di girasole: ricchi di vitamina B, ferro e magnesio; semi di lino: noti come i semi della salute, ricchi di Omega 3;

rich of seed dough: sesam sunflower, poppy, flax with grains of rye; rich of seed dough: sesam sunflower, poppy, flax with grains of rye; sunflower seeds: are seeds of health, rich in Omega 3;



Ciabattina



PRECOTTO COD. PRODOTTO 804

- ricetta clean label: farina, acqua, sale, lievito;
clean label: flour, water, salt and yeast;



Bauletto



PRECOTTO COD. PRODOTTO 805

- con olio di oliva;
with olive oil;
- ideale per bocconcini farciti;
ideal for stuffed morsels;



Cruschetta

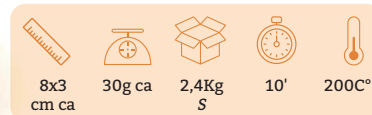


PRECOTTO COD. PRODOTTO 806

- ricetta clean label: farina, acqua, crusca, sale e lievito; ricca di fibre insolubili, vitamine e sali minerali;
clean label: flour, water, bran, salt and yeast, rich in bran;



Mini Rosette



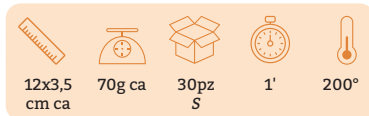
PRECOTTO COD. PRODOTTO 807

- ricetta clean label;
clean label recipe;

le nostre Focacce *our focacce are*



Focaccia rotonda



COTTO COD. PRODOTTO 820

- pronta al consumo: basta farcire a piacimento;
ready-to-eat: just stuff as you like;
- con olio di oliva;
with olive oil;



Focaccia ovale corta



COTTO COD. PRODOTTO 821

- un unico impasto per tre forme diverse: focaccia rotonda, ovale corta e ovale lunga. Scegli quella che piace di più: pronta all'uso;
a single dough for three different shapes: round focaccia, short oval and long oval. Choose the one you like best: ready to use;



Focaccia ovale lunga

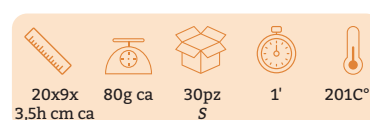


COTTO COD. PRODOTTO 822

- focaccia liscia, ideale per panini farciti;
smooth focaccia, ideal for stuffed sandwiches;



Focaccia alla crusca

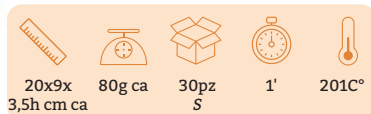


COTTO COD. PRODOTTO 828

- con crusca e farina di segale;
with bran and rye flour;
- naturalmente ricca di fibre insolubili;
naturally rich in insoluble fibers;



Focaccia alla soia

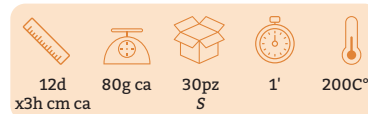


COTTO COD. PRODOTTO 876

- ricca di semi di soia almeno 5%, fonte di vitamina A e ricchi di minerali: fosforo, potassio e magnesio;
rich in soy beans, source of vitamin A, rich in minerals like phosphorus, potassium and magnesium;
- con olio di oliva;
with olive oil;



Focaccia alle olive



COTTO COD. PRODOTTO 872

- impasto ricco di olive;
mixture rich in olives;
- con olio di oliva per renderla più soffice;
with olive oil to make it fluffier;
- ideale per panini farciti;
ideal for stuffed sandwiches;



Filoncino al latte



PRECOTTO COD. PRODOTTO 1832

- lunghi tempi di lievitazione;
a long leavening time;
- con 25% di latte;
with 25% milk;



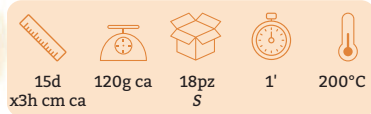
Panini Gourmet

our panini gourmet are

i nostri



Arabo



COTTO COD. PRODOTTO 1636

- senza lattosio e con farina di semola;
lactose-free and with semolina flour;
- perfetto per una merenda e fantastico da farcire come big burger!
Perfect for a snack and great to stuff like big burger for lunch!



Ninja Tartaruga



COTTO COD. PRODOTTO 680

- lunghi tempi di lievitazione;
a long leavening time;
- prodotta artigianalmente;
handcrafted;



Hamburger con sesamo



COTTO COD. PRODOTTO 830

- il classico hamburger ricco di semi di sesamo in superficie, già pronto all'uso: basta farcire con fantasia;
the classic hamburger full of sesame seeds on the surface, ready to use: just fill with fantasy;



Go  *eat*
srl different

GO SRL

VIA GIUSEPPE GARIBALDI 5/10

37057 - SAN GIOVANNI LUPATOTO (VR)

TEL: 0458753380

CEL: 3356343694