DAL 1924

IL PANE DI VILLA®

panificiovilla.it

DAL 1924
IL PANE DI VILLA®
“Fare il Pane”
è un’arte antica

La via della qualità, bontà e tradizione.

Da tempo come fornaio ho scelto
la via della qualità, della specializzazione
e dell'innovazione, senza dimenticare
la bontà della tradizione.

Tale filosofia del lavoro è talmente vasta che va
dalle materie prime (naturali e di prima qualità),
alla ricerca di nuovi prodotti, che seguono
i costumi ed i cambiamenti di ogni periodo,
di ogni età.

La passione di conoscere il nuovo
non mi fa dimenticare la voglia di cercare
di aggiungere e di migliorare la produzione
tradizionale che oltre ad avere valore nazionale,
regionale comunale, è semplicemente cultura,
come un monumento, come una chiesa.

Tutto questo ha sempre contraddistinto
il mio forno che si tramanda da padre in figlio
dal 1924; dovrei dire da madre in figlio
perché all'inizio fu una donna.

La mia nonna.

Un solo conservante: il freddo!

Dopo 85 anni di gavetta,
di sere passate davanti agli impasti
ad aspettare scalpitanti la giusta lievitazione,
abbiamo finalmente capito, che il futuro
sarebbe stata la surgelazione.

Nel 2001 abbiamo iniziato
la nostra avventura del surgelato.
Mille errori, quintali di prodotto sbagliati,
attrezzatura inadatta, spazi inadeguati e
la voglia di lasciar perdere sempre dietro l'angolo.

Per fortuna l'amore per il nostro lavoro
e la voglia assoluta di cambiare
il nostro processo lavorativo ci hanno portato
oggi ad avere un laboratorio all'avanguardia
con linee di produzione all'altezza.

A distanza di 15 anni, eccoci anzi
sarebbe meglio dire eccoci, scusate il ritardo!

Precotto surgelato, buono come appena sfornato. La bontà dei nostri panificati anche surgelati.

Perché scegliere il nostro precotto surgelato:
- Gustoso e croccante, come il pane appena sfornato
- I prodotti, non subendo alcun processo di essiccazione, mantengono il gusto e la croccantezza del pane appena sfornato.
- Senza l'aggiunta di alcun conservante e additivo, il freddo è l'unico agente conservante dei nostri prodotti
- Elimina gli sprechi e riduce i costi
- È possibile utilizzare la quantità di prodotto ottimale per ogni occasione, scongelandolo solo quando serve e ultimando la sua cottura in forno

Un vasto assortimento di panificati, di differenti formati e pezzature, realizzati con diverse farine e arricchiti da semi e cereali: dalla farina di segale, grano duro, ai semi di sesamo e papavero. Pani più sfiziosi, con olive verdi, noci, mortadella, olive nere e peperoncino e formaggio.

Produciamo pizze, basi per pizze e focacce surgelate per la grande distribuzione. Una delle nostre specialità è la Focaccia romana, che racchiude tradizione e amore per la lavorazione artigianale, valori Made in Italy per eccellenza.

Grazie alle sue qualità intrinseche, è la formula di bontà perfetta da esportare anche nel mercato estero.
Ogni focaccia viene prodotta con l'impiego di ingredienti genuini, naturali e selezionati. L'impasto lievita per 36 ore per ottenere un prodotto leggero e altamente digeribile.

I nostri Prodotti

Focacce

Focaccia Romana
tonda ø 28

Focaccia Romana
alla pala 55x25

Pinsa Romana

Pizza Crust

Focaccia Genovese
classica

Focaccia Genovese
rosmarino

Spianata allo
strutto sfogliata

Snack

Grissini

Pane Farcito

Sfiziosi

Bastoncini farciti

Pane

Baguette

Mezza
Baguette

Fringuellino

Sfilatone
Grano Duro

Paperino
Grano Duro

Quadrotto
Rex Korn

Filone
Rex Korn

Taylor Made

Il tuo prodotto su misura,
completamente personalizzabile,
pesi, pezzature e formati

Focacce e base pizza

Focaccia Romana Tonda

ø 28 cm

TONDA

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto

Valore energetico	Kj	1354
Valore energetico	Kcal	322
Grassi di cui saturi	gr	9,2 1,62
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	50,5 1,4
Fibre alimentari	gr	2,2
Proteine	gr	8,11
Sale	gr	1,65

Controlli e proprietà Microbiologiche

Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	<10^4 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1	<=10^2 ufc/g
Coliformi totali	ISO 4832	<3*10^2 ufc/g
Bacillus cereus presuntivo	ISO 7932	<10^2 ufc/g
Muffe e lieviti	NFV08-059	<10^3 ufc/g
Salmonella spp.	AFNOR BRD 07/11-12/05	Assente in 25gr
Listeria monocytogenes	Afnor BRD 07/05-09/01	<10^2 ufc/g
E. coli	ISO 16649-2	<10 ufc/g
pH	PRT.PGBT.215 Rev.08 2018	< 6,7
Numero di perossidi	PRT.PGBT.211 Rev. 02 2015	< 20
Acrilammide	Reg. 2158/17:	<300 microg/kg

GTIN/EAN cartone: Imballaggio

Unita / Cartone	14
Dimensione cartone (cm) l x l x h	60x26,5x30
Peso netto del cartone (kg)	4,2
Peso lordo del cartone (kg)	5
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi

GTIN/EAN cartone: Pallettizzazione

Cartoni / Strato	6
Strati / Bancale	6
Cartoni / Bancale	36
Unita / Bancale	540
Peso netto bancale (kg)	151,2
Peso lordo bancale incluso (kg)	195
Altezza, bancale incluso (cm)	199
Dimensione bancale	80x120

Descrizione prodotto

- Focaccia Romana Bianca Tonda
- Prodotto da forno precotto surgelato

Specifiche prodotto

- Peso (gr) prodotto venduto 300*
- Diamentro (cm) 28*
- Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- Senza coloranti e aromi artificiali
- Non contiene carne suina
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool
- No OGM

* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO):
Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio extravergine d'oliva, sale, lievito.

Allergeni e tracce

Farina di **grano** tenero tipo "0"
Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui. Possibili tracce: **Frutta a guscio, Latte, Uova, Soia, Sesamo**

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Bianco dorato
ODORE: Delicato, tipico, assenza di odore di muffa, bruciato e rancido
SAPORE: Caratteristico e gradevole

Conservazione

- 18 C°

Istruzioni d'utilizzo

Infornare il prodotto in forno statico a 280°C per 3 minuti o in forno ventilato a 220 °C per 4/5 minuti.
Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Focaccia Romana

alla pala 55x25

OVALE

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto

Valore energetico	Kj	1354
Valore energetico	Kcal	322
Grassi di cui saturi	gr	9,2 1,62
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	50,5 1,4
Fibre alimentari	gr	2,2
Proteine	gr	8,11
Sale	gr	1,65

Controlli e proprietà Microbiologiche

Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	<10^4 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1	<=10^2 ufc/g
Coliformi totali	ISO 4832	<3*10^2 ufc/g
Bacillus cereus presuntivo	ISO 7932	<10^2 ufc/g
Muffe e lieviti	NFV08-059	<10^3 ufc/g
Salmonella spp.	AFNOR BRD 07/11-12/05	Assente in 25gr
Listeria monocytogenes	Afnor BRD 07/05-09/01	<10^2 ufc/g
E. coli	ISO 16649-2	<10 ufc/g
pH	PRT.PGBT.215 Rev.08 2018	< 6,7
Numero di perossidi	PRT.PGBT.211 Rev. 02 2015	< 20
Acrilammide	Reg. 2158/17:	<300 microg/kg

GTIN/EAN cartone: Imballaggio

Unita / Cartone	8
Dimensione cartone (cm) l x l x h	60x26,5x30
Peso netto del cartone (kg)	4,3
Peso lordo del cartone (kg)	4,785
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi

GTIN/EAN cartone: Pallettizzazione

Cartoni / Strato	6
Strati / Bancale	6
Cartoni / Bancale	36
Unita / Bancale	288
Peso netto bancale (kg)	154,8
Peso lordo bancale incluso (kg)	187
Altezza, bancale incluso (cm)	199
Dimensione bancale	80x120

Descrizione prodotto

- Focaccia Romana Bianca
- Prodotto da forno precotto surgelato

Specifiche prodotto

- Peso (gr) prodotto venduto 550*
- Lunghezza (cm) 55*
- Larghezza (cm) 25*
- Altezza (cm) 3*

- Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- Senza coloranti e aromi artificiali
- Non contiene carne suina
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool
- No OGM

* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO):
Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio extravergine d'oliva, sale, lievito.

Allergeni e tracce

Farina di **grano** tenero tipo "0"
Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui. Possibili tracce: **Frutta a guscio, Latte, Uova, Soia, Sesamo**

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Bianco dorato
ODORE: Delicato, tipico, assenza di odore di muffa, bruciato e rancido
SAPORE: Caratteristico e gradevole

Conservazione

- 18 C°

Istruzioni d'utilizzo

Si consiglia di scongelare completamente il prodotto a temperatura ambiente; infornare il prodotto a 230°C e cuocere per circa 4-5 minuti.
Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Pinsa Romana

Descrizione prodotto

- Pinsa Romana Bianca
- Prodotto da forno precotto surgelato

Specifiche prodotto

- Peso (gr) prodotto venduto 220*
- Lunghezza (cm) 30*
- Larghezza (cm) 20*
- Altezza (cm) 3*

- Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- Senza coloranti e aromi artificiali
- Non contiene carne suina
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool
- No OGM

* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO): Semilavorato per pinsa (farina di **frumento** tenero tipo 00, farina di **soia**, farina di riso, pasta acida di **frumento** essiccata), acqua, olio extravergine d'oliva, sale, lievito.

Allergeni e tracce

Frumento, soia. Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui. **Possibili tracce: latte, sesamo**

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Dorata e più scura sulle bollature
ODORE: Delicato, tipico dei prodotti da forno, assenza di odore di muffa, bruciato e rancido
SAPORE: Caratteristico del prodotto cotto su pietra e gradevole

Conservazione

- 18 C°

Istruzioni d'utilizzo

Si consiglia di scongelare completamente il prodotto a temperatura ambiente; Infornare il prodotto a 280°C e cuocere per circa 3/4 minuti con forno statico. Infornare il prodotto a 220°C e cuocere per circa 4/5 minuti con forno ventilato. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto

Valore energetico	Kj	845
Valore energetico	Kcal	202
Grassi di cui saturi	gr	3,9 0,5
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	33,9 1,4
Fibre alimentari	gr	1,7
Proteine	gr	7
Sale	gr	0,2

Controlli e proprietà Microbiologiche

Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	<10^4 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1	<=10^2 ufc/g
Coliformi totali	ISO 4832	<3*10^2 ufc/g
Bacillus cereus presuntivo	ISO 7932	<10^2 ufc/g
Muffe e lieviti	NFV08-059	<10^3 ufc/g
Salmonella spp.	AFNOR BRD 07/11-12/05	Assente in 25gr
Listeria monocytogenes	Afnor BRD 07/05-09/01	<10^2 ufc/g
E. coli	ISO 16649-2	<10 ufc/g
pH	PRT.PGBT.215 Rev.08 2018	< 6,7
Numero di perossidi	PRT.PGBT.211 Rev. 02 2015	< 20
Acrilammide	Reg. 2158/17:	<300 microg/kg

GTIN/EAN cartone: Imballaggio

Unita / Cartone	10
Dimensione cartone (cm) l x l x h	40x30x22
Peso netto del cartone (kg)	2,2
Peso lordo del cartone (kg)	2,55
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi

GTIN/EAN cartone: Pallettizzazione

Cartoni / Strato	8
Strati / Bancale	8
Cartoni / Bancale	64
Unita / Bancale	640
Peso netto bancale (kg)	140,8
Peso lordo bancale incluso (kg)	178,2
Altezza, bancale incluso (cm)	191
Dimensione bancale	80x120

Focaccia Genovese classica

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto

Valore energetico	Kj	983,5
Valore energetico	Kcal	235,1
Grassi di cui saturi	gr	5,2 1,2
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	39,4 0,6
Fibre alimentari	gr	1,9
Proteine	gr	6,8
Sale	gr	0,7

Istruzioni d'utilizzo

Scongelare il prodotto per circa 10 minuti a temperatura ambiente, farcire a piacere e poi Infornare il prodotto a 200 gradi per 5-7 min. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Tipico del prodotto
ODORE: Delicato, tipico, assenza di odore di muffa, bruciato e rancido
SAPORE: Caratteristico e gradevole

GTIN/EAN cartone: Imballaggio

Unita / Cartone	6
Dimensione cartone (cm) l x l x h	40x26,5x34
Peso netto del cartone (kg)	4,2
Peso lordo del cartone (kg)	4,6
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi

GTIN/EAN cartone: Pallettizzazione

Cartoni / Strato	9
Strati / Bancale	5
Cartoni / Bancale	45
Unita / Bancale	270
Peso netto bancale (kg)	189
Peso lordo bancale incluso (kg)	222
Altezza, bancale incluso (cm)	199
Dimensione bancale	80x120

Descrizione prodotto

- Focaccia Genovese 30x40
- Prodotto da forno precotto surgelato

Specifiche prodotto

- Peso (gr) prodotto venduto 700*
- Lunghezza (cm) 30*
- Larghezza (cm) 40*
- Altezza (cm) 3*

- Senza coloranti e aromi artificiali
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool - No OGM

* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO):
Ingredienti: Farina **grano** tenero tipo "0", acqua, semola rimacinata di **grano** duro, olio extra vergine d'oliva, strutto, semilavorato per paste lievitate (lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **grano** tenero tipo "0", lievito in polverte, pasta di **segale** essiccata, enzimi), lievito, sale, fiocchi di patate (patate, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: difosfato di sodico, estratto di curcuma, conservante: **metabisolfito** di sodio, antiossidante: palmitato di ascorbile, acidificante: acido citrico), estratto di malto in polvere [estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua), farina di malto di **grano** tenero].

Allergeni e tracce

Farina **grano** tenero, semola rimacinata di **grano** duro, lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **grano** tenero tipo pasta di **segale** essiccata, **metabisolfito** di sodio, malto d'**orzo**, farina di malto di **grano** tenero.

Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.

Possibili tracce: **Frutta con guscio, Uova, Soia, Sesamo, Arachidi, Pesce, Sedano, Senape, Latte.**

Conservazione

- 18 C°

Focaccia Genovese
rosmarino

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto

Valore energetico	Kj	1081,4
Valore energetico	Kcal	258,5
Grassi di cui saturi	gr	4,9 1,4
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	45,6 1,1
Fibre alimentari	gr	1,6
Proteine	gr	8,0
Sale	gr	1,3

Istruzioni d'utilizzo

Scongelare il prodotto per circa 10 minuti a temperatura ambiente, farcire a piacere e poi Infornare il prodotto a 200 gradi per 5-7 min. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Bianco dorato
ODORE: Delicato, tipico, assenza di odore di muffa, bruciato e rancido
SAPORE: Caratteristico e gradevole

GTIN/EAN cartone: Imballaggio

Unita / Cartone	6
Dimensione cartone (cm) l x l x h	40x26,5x34
Peso netto del cartone (kg)	4,2
Peso lordo del cartone (kg)	4,6
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi

GTIN/EAN cartone: Pallettizzazione

Cartoni / Strato	9
Strati / Bancale	5
Cartoni / Bancale	45
Unita / Bancale	270
Peso netto bancale (kg)	189
Peso lordo bancale incluso (kg)	222
Altezza, bancale incluso (cm)	199
Dimensione bancale	80x120

Descrizione prodotto

- Focaccia Genovese 30x40
- Prodotto da forno precotto surgelato

Specifiche prodotto

- Peso (gr) prodotto venduto 700*
- Lunghezza (cm) 30*
- Larghezza (cm) 40*
- Altezza (cm) 3*

- Senza coloranti e aromi artificiali
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool • No OGM

* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO):
Ingredienti: Farina **grano** tenero tipo "0", acqua, semola rimacinata di **grano** duro, olio extra vergine d'oliva, strutto, semilavorato per paste lievitate (lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **grano** tenero tipo "0", lievito in polverte, pasta di **segale** essiccata, enzimi), lievito, sale, fiocchi di patate (patate, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: difosfato di sodico, estratto di curcuma, conservante: **metabisolfito** di sodio, antiossidante: palmitato di ascorbile, acidificante: acido citrico), estratto di malto in polvere [estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua), farina di **malto** di grano tenero], rosmarino.

Allergeni e tracce

Farina **grano** tenero, semola rimacinata di **grano** duro, lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **grano** tenero tipo pasta di **segale** essiccata, **metabisolfito** di sodio, malto d'**orzo**, farina di malto di **grano** tenero.

Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.

Possibili tracce: **Frutta con guscio, Uova, Soia, Sesamo, Arachidi, Pesce, Sedano, Senape, Latte.**

Conservazione

- 18 C°

Pizza Crust

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto

Valore energetico	Kj	1354
Valore energetico	Kcal	322
Grassi di cui saturi	gr	9,2 1,62
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	50,5 1,4
Fibre alimentari	gr	2,2
Proteine	gr	8,11
Sale	gr	1,65

GTIN/EAN cartone: Imballaggio

Unita / Cartone	14
Dimensione cartone (cm) l x l x h	60x26.5x30
Peso netto del cartone (kg)	3,100
Peso lordo del cartone (kg)	3,550
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi

GTIN/EAN cartone: Pallettizzazione

Cartoni / Strato	6
Strati / Bancale	6
Cartoni / Bancale	36
Unita / Bancale	504
Peso netto bancale (kg)	111.60
Peso lordo bancale incluso (kg)	142.80
Altezza, bancale incluso (cm)	199
Dimensione bancale	80x120

Descrizione prodotto

- Pizza Crust
- Prodotto da forno precotto surgelato

Specifiche prodotto

- Peso (gr) prodotto venduto 220*
- Diametro (cm) 28*

- Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- Senza coloranti e aromi artificiali
- Non contiene carne suina
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool
- No OGM

* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO):
Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio extravergine d'oliva, sale, farina di **grano** tenero tipo integrale, lievito, estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua), farina di malto di **grano** tenero.

Allergeni e tracce

Farina di **grano** tenero tipo "0", farina di **grano** tenero tipo integrale, malto d'**orzo**, farina di malto di **grano** tenero. Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.

Possibili tracce: **Frutta a guscio, Latte, Uova, Soia, Sesamo, Arachidi, Solfiti, Senape, Sedano, Pesce**

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Dorato
ODORE: Delicato
SAPORE: Caratteristico e gradevole

Conservazione

- 18 C°

Istruzioni d'utilizzo

Infornare il prodotto in forno statico a 280°C per 3 minuti o in forno ventilato a 220 °C per 4/5 minuti.
Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Spianata allo Strutto

sfogliata

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto

Valore energetico	Kj	1020,7
Valore energetico	Kcal	244
Grassi di cui saturi	gr	6,8 2,3
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	38,6 0,6
Fibre alimentari	gr	1,3
Proteine	gr	6,1
Sale	gr	2,5

GTIN/EAN cartone: Imballaggio

Unita / Cartone	6
Dimensione cartone (cm) l x l x h	40x26,5x34
Peso netto del cartone (kg)	5,4
Peso lordo del cartone (kg)	5,8
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi

GTIN/EAN cartone: Pallettizzazione

Cartoni / Strato	9
Strati / Bancale	5
Cartoni / Bancale	45
Unita / Bancale	270
Peso netto bancale (kg)	243
Peso lordo bancale incluso (kg)	276
Altezza, bancale incluso (cm)	199
Dimensione bancale	80x120

Descrizione prodotto

- Spianata allo Strutto
- Prodotto da forno precotto surgelato

Specifiche prodotto

- Peso (gr) prodotto venduto 900*

- Senza coloranti e aromi artificiali
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool
- No OGM

* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO): Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, strutto, sale, lievito, estratto di malto in polvere [estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua), farina di malto di **grano** tenero].

Allergeni e tracce

Farina di **grano** tenero tipo "0", malto d'orzo, farina di malto di **grano** tenero. Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.

Possibili tracce: **Frutta a guscio, Latte, Uova, Arachidi, Solfiti, Senape, Sedano, Pesce, Sesamo, Soia.**

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Dorato
ODORE: Delicato
SAPORE: Caratteristico e gradevole

Conservazione

- 18 C°

Istruzioni d'utilizzo

Scongelare completamente il prodotto a temperatura ambiente per 4 ore oppure in frigorifero a 4°C per 16 - 18 ore. Cuocere in forno a 180°C per 20 - 22 minuti. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Snack

Grissini Corti

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto

Valore energetico	Kj	1135,9
Valore energetico	Kcal	271,5
Grassi di cui saturi	gr	10,3 2,3
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	39,7 0,8
Fibre alimentari	gr	2,2
Proteine	gr	8,2
Sale	gr	0,0

GTIN/EAN cartone: Imballaggio

Unita / Cartone	/
Dimensione cartone (cm) l x l x h	40x40x16,5
Peso netto del cartone (kg)	2,5
Peso lordo del cartone (kg)	3,1
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi

GTIN/EAN cartone: Pallettizzazione

Cartoni / Strato	6
Strati / Bancale	11
Cartoni / Bancale	66
Unita / Bancale	/
Peso netto bancale (kg)	165
Peso lordo bancale incluso (kg)	219,5
Altezza, bancale incluso (cm)	199
Dimensione bancale	80x120

Descrizione prodotto

- Prodotto da forno cotto surgelato

Specifiche prodotto

- Lunghezza (cm) 13-15*
- Senza coloranti e aromi artificiali
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool
- No OGM

* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO): farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, strutto, olio extravergine d'oliva, lievito, olio di semi di girasole, semilavorato per paste lievitate (lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **grano** tenero tipo "0", lievito in polvere, pasta acida di **segale** essiccata, enzimi), sale, estratto di malto in polvere [estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua), farina di malto di **grano** tenero].

Allergeni e tracce

Farina di **grano** tenero tipo "0", lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **grano** tenero tipo "0", pasta acida di **segale** essiccata, malto d'**orzo**, farina di malto di **grano** tenero.

Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.

Possibili tracce: Frutta a guscio, Latte, Uova, Arachidi, Solfiti, Senape, Sedano, Pesce, Soia, Sesamo.

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Dorato
ODORE: Delicato
SAPORE: Caratteristico e gradevole

Conservazione

- 18 C°

Istruzioni d'utilizzo

Cuore in forno a 180 °C per 2 minuti.
Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.
Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Pane
farcito

Sfiziosi

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto

Valore energetico	Kj	1114,7
Valore energetico	Kcal	266,4
Grassi di cui saturi	gr	9,2 3,6
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	35,8 0,5
Fibre alimentari	gr	2,2
Proteine	gr	10,3
Sale	gr	1,6

Istruzioni d'utilizzo

Scongelare il prodotto per circa 10 minuti a temperatura ambiente, infornare a 180 gradi per 5 min in forno ventilato. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Assortito in base al gusto del boccone.
ODORE: Tipico, assenza di odore di muffa, bruciato e rancido
SAPORE: Caratteristico e gradevole

GTIN/EAN cartone: Imballaggio

Unita / Cartone	/
Dimensione cartone (cm) l x l x h	40x30x15
Peso netto del cartone (kg)	2
Peso lordo del cartone (kg)	2,3
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi

GTIN/EAN cartone: Pallettizzazione

Cartoni / Strato	8
Strati / Bancale	12
Cartoni / Bancale	96
Unita / Bancale	/
Peso netto bancale (kg)	192
Peso lordo bancale incluso (kg)	235,8
Altezza, bancale incluso (cm)	191
Dimensione bancale	80x120

Descrizione prodotto

- Mini bocconcini di pane gusti assortiti
- Prodotto da forno precotto surgelato

Specifiche prodotto

- Peso (gr) prodotto venduto 15*
- Lunghezza (cm) 4*
- Larghezza (cm) 4*

- Senza coloranti e aromi artificiali
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool
- No OGM

* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO):
Farina di **grano** tenero tipo "0", Farina di **grano** duro, acqua, strutto, lievito di birra, sale, **latte** in polvere (**latte** intero, lecitina di girasole E322), agente di trattamento della farina: E300,alfa amilasi.

Farciture:
- mortadella (28%)[carne di suino 54 %, grasso di suino (di cui lardello 23%), trippino suino, acqua, cotenna di maiale, sale, aromi naturali, stabilizzanti (E450 – E452), zucchero, aglio, pepe, noce moscata, antiossidante (E300), conservante(E250)];

- olive verdi 34%;
- **noci** (21%);
- formaggio (16,5%) (**latte**, caglio, sale).

Allergeni e tracce

Allergeni presenti: Farina di grano tenero tipo "0", farina di grano duro, latte, noci.

Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.

Allergeni in tracce: soia, uova, frutta a guscio, sesamo, nocciolo di oliva e/o guscio di noce.

Conservazione

- 18 C°

Bastoncini Farciti

Descrizione prodotto

- Bastoncini gusti misti
- Prodotto da forno precotto surgelato

Specifiche prodotto

- Peso (gr) prodotto venduto 110*
- Lunghezza (cm) 20*

- Senza coloranti e aromi artificiali
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool
- No OGM

* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Tipico a seconda dell'ingrediente di farcitura
ODORE: Delicato
SAPORE: Caratteristico e gradevole

Conservazione

- 18 C°

BASTONCINI AL FORMAGGIO

Cottura in forno 180° 15"

Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto		
Valore energetico	Kj	965,6
Valore energetico	Kcal	230,8
Grassi di cui saturi	gr	6,3 3,2
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	32,8 0,5
Fibre alimentari	gr	1,6
Proteine	gr	9,8
Sale	gr	0,8

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO): Acqua, farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro, **formaggio** 14,5% (**latte** di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici), strutto, semilavorato per paste lievitate (lievito madre di **frumento** in polvere, farina di grano tenero tipo "0", lievito in polvere, pasta acida di **segale** essiccata, enzimi), lievito, sale, estratto di malto in polvere [estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua), farina di malto di **grano** tenero], **latte** in plovere (**latte** intero, lecitina di girasole).

Allergeni e tracce

Farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro, **latte** di pecora, lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **grano** tenero tipo "0", pasta acida di **segale** essiccata, malto d'**orzo**, farina di malto di **grano** tenero, **latte** intero.

Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.
Possibili tracce: **Frutta a guscio, Uova, Soia, Sesamo, Arachidi, Solfiti, Senape, Sedano, Pesce.**

BASTONCINI ALLA MORTADELLA

Cottura in forno 180° 15"

Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto		
Valore energetico	Kj	927,0
Valore energetico	Kcal	221,5
Grassi di cui saturi	gr	7,5 2,5
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	29,5 0,4
Fibre alimentari	gr	1,5
Proteine	gr	8,2
Sale	gr	0,8

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO): acqua, mortadella 22% (carne di suino, sale, saccarosio, aromi naturali, glutammato monosodico, ascorbato di sodio, nitrito di sodio), farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro, strutto, semilavorato per paste lievitate (lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **grano** tenero tipo "0", lievito in polvere, pasta acida di **segale** essiccata, enzimi), lievito, sale, estratto di malto in polvere [estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua), farina di malto di **grano** tenero], **latte** in plovere (**latte** intero, lecitina di girasole) pepe.

Allergeni e tracce

Farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro, strutto, lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **grano** tenero tipo "0", pasta acida di **segale** essiccata, malto d'**orzo**, farina di malto di **grano** tenero, **latte** intero.

Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.
Possibili tracce: **Frutta a guscio, Uova, Soia, Sesamo, Arachidi, Solfiti, Senape, Sedano, Pesce.**

BASTONCINI ALLE NOCI

Cottura in forno 180° 10"

Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto		
Valore energetico	Kj	1084,4
Valore energetico	Kcal	259,2
Grassi di cui saturi	gr	10,4 1,7
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	34,5 0,7
Fibre alimentari	gr	2,4
Proteine	gr	7,5
Sale	gr	0,4

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO):
Acqua, farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro, **noci** 12,8%, strutto, semilavorato per paste lievitate (lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **grano** tenero tipo "0", lievito in polvere, pasta acida di segale essiccata, enzimi), lievito, sale, estratto di malto in polvere [estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua), farina di malto di **grano** tenero], **latte** in plovere (**latte** intero, lecitina di girasole).

Allergeni e tracce

Farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro, **noci**, pasta acida di **segale** essiccata, malto d'**orzo**, farina di malto di **grano** tenero, **latte** intero.

Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.

Possibili tracce: **Uova, Soia, Sesamo, Arachidi, Solfiti, Senape, Sedano, Pesce.**

BASTONCINI PEPEROCINO E OLIVE VERDI

Cottura in forno 180° 15"

Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto		
Valore energetico	Kj	927,0
Valore energetico	Kcal	221,5
Grassi di cui saturi	gr	7,5 2,5
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	29,5 0,4
Fibre alimentari	gr	1,5
Proteine	gr	8,2
Sale	gr	0,8

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO): acqua, mortadella 22% (carne di suino, sale, saccarosio, aromi naturali, glutammato monosodico, ascorbato di sodio, nitrito di sodio), farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro, strutto, semilavorato per paste lievitate (lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **grano** tenero tipo "0", lievito in polvere, pasta acida di **segale** essiccata, enzimi), lievito, sale, estratto di malto in polvere [estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua), farina di malto di **grano** tenero], **latte** in plovere (**latte** intero, lecitina di girasole), pepe.

Allergeni e tracce

Farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro, strutto, lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **grano** tenero tipo "0", pasta acida di **segale** essiccata, malto d'**orzo**, farina di malto di **grano** tenero, **latte** intero.

Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.
Possibili tracce: **Frutta a guscio, Uova, Soia, Sesamo, Arachidi, Solfiti, Senape, Sedano, Pesce.**

BASTONCINI ALLE OLIVE NERE

Cottura in forno 180° 15"

Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto		
Valore energetico	Kj	797,6
Valore energetico	Kcal	190,6
Grassi di cui saturi	gr	6,0 1,3
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	29,1 0,5
Fibre alimentari	gr	2,1
Proteine	gr	5,1
Sale	gr	1,2

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO):
Acqua, olive verdi denocciolate 25,3%, farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro, strutto, semilavorato per paste lievitate (lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **grano** tenero tipo "0", lievito in polvere, pasta acida di **segale** essiccata, enzimi), lievito, sale, estratto di malto in polvere [estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua), farina di malto di **grano** tenero], **latte** in plovere (**latte** intero, lecitina di girasole).

Allergeni e tracce

Farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro, pasta acida di segale essiccata, malto d'**orzo**, farina di malto di **grano** tenero], **latte** intero.

Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.
Possibili tracce: **Frutta a guscio, Uova, Soia, Sesamo, Arachidi, Solfiti, Senape, Sedano, Pesce.**

GTIN/EAN cartone: Imballaggio	
Unita / Cartone	/
Dimensione cartone (cm) l x l x h	40x26,5x34
Peso netto del cartone (kg)	5
Peso lordo del cartone (kg)	5,4
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi

GTIN/EAN cartone: Pallettizzazione	
Cartoni / Strato	9
Strati / Bancale	5
Cartoni / Bancale	45
Unita / Bancale	/
Peso netto bancale (kg)	225
Peso lordo bancale incluso (kg)	258
Altezza, bancale incluso (cm)	199
Dimensione bancale	80x120

Pane

Baguette

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto

Valore energetico	Kj	851,0
Valore energetico	Kcal	203,4
Grassi di cui saturi	gr	3,4 0,5
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	36,4 1,1
Fibre alimentari	gr	1,5
Proteine	gr	6,2
Sale	gr	0,4

GTIN/EAN cartone: Imballaggio

Unita / Cartone	20
Dimensione cartone (cm) l x l x h	60x26,5x30
Peso netto del cartone (kg)	6
Peso lordo del cartone (kg)	6,485
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi

GTIN/EAN cartone: Pallettizzazione

Cartoni / Strato	6
Strati / Bancale	6
Cartoni / Bancale	36
Unita / Bancale	720
Peso netto bancale (kg)	216
Peso lordo bancale incluso (kg)	248,5
Altezza, bancale incluso (cm)	199
Dimensione bancale	80x120

Descrizione prodotto

- Baguette
- Prodotto da forno precotto surgelato

Specifiche prodotto

- Peso (gr) prodotto venduto 300*
- Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- Senza coloranti e aromi artificiali
- Non contiene carne suina
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool
- No OGM

* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO):
Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio extravergine d'oliva, sale, lievito.

Allergeni e tracce

Farina di **grano** tenero

Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.

Possibili tracce: **Frutta a guscio, Latte, Uova, Soia, Sesamo, Arachidi, Solfiti, Senape, Sedano, Pesce.**

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Tipico dorato
ODORE: Delicato
SAPORE: Caratteristico e gradevole

Conservazione

- 18 C°

Istruzioni d'utilizzo

Preferibilmente scongelare il prodotto per 10 minuti a temperatura ambiente; cuocere in forno a 180 °C per 13-15 minuti. Una volta scongelato il prodotto si può conservare in frigorifero a 4°C per 7 giorni. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Mezza Baguette

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto

Valore energetico	Kj	851,0
Valore energetico	Kcal	203,4
Grassi di cui saturi	gr	3,4 0,5
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	36,4 1,1
Fibre alimentari	gr	1,5
Proteine	gr	6,2
Sale	gr	0,4

GTIN/EAN cartone: Imballaggio

Unita / Cartone	40
Dimensione cartone (cm) l x l x h	60x26,5x30
Peso netto del cartone (kg)	6
Peso lordo del cartone (kg)	6,485
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi

GTIN/EAN cartone: Pallettizzazione

Cartoni / Strato	6
Strati / Bancale	6
Cartoni / Bancale	36
Unita / Bancale	1440
Peso netto bancale (kg)	216
Peso lordo bancale incluso (kg)	248,5
Altezza, bancale incluso (cm)	199
Dimensione bancale	80x120

Descrizione prodotto

- Mezza Baguette
- Prodotto da forno precotto surgelato

Specifiche prodotto

- Peso (gr) prodotto venduto 150*
- Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- Senza coloranti e aromi artificiali
- Non contiene carne suina
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool
- No OGM

* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO):
Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio extravergine d'oliva, sale, lievito.

Allergeni e tracce

Farina di **grano** tenero

Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.

Possibili tracce: **Frutta a guscio, Latte, Uova, Soia, Sesamo, Arachidi, Solfiti, Senape, Sedano, Pesce.**

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Tipico dorato
ODORE: Delicato
SAPORE: Caratteristico e gradevole

Conservazione

- 18 C°

Istruzioni d'utilizzo

Preferibilmente scongelare il prodotto per 10 minuti a temperatura ambiente; cuocere in forno a 180 °C per 13-15 minuti. Una volta scongelato il prodotto si può conservare in frigorifero a 4°C per 7 giorni. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Fringuellino

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto

Valore energetico	Kj	828,2
Valore energetico	Kcal	197,9
Grassi di cui saturi	gr	2,5 0,7
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	36,7 1,1
Fibre alimentari	gr	1,5
Proteine	gr	6,3
Sale	gr	0,4

GTIN/EAN cartone: Imballaggio

Unita / Cartone	100
Dimensione cartone (cm) l x l x h	60x26,5x30
Peso netto del cartone (kg)	5
Peso lordo del cartone (kg)	5,4
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi

GTIN/EAN cartone: Pallettizzazione

Cartoni / Strato	9
Strati / Bancale	5
Cartoni / Bancale	45
Unita / Bancale	4500
Peso netto bancale (kg)	225
Peso lordo bancale incluso (kg)	258
Altezza, bancale incluso (cm)	199
Dimensione bancale	80x120

Descrizione prodotto

- Fringuellino
- Prodotto da forno precotto surgelato

Specifiche prodotto

- Peso (gr) prodotto venduto 50*

- Senza coloranti e aromi artificiali
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool
- No OGM

* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO):
Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, strutto, sale, lievito.

Allergeni e tracce

Farina di **grano** tenero

Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.

Possibili tracce: **Frutta a guscio, Latte, Uova, Soia, Sesamo, Arachidi, Solfiti, Senape, Sedano, Pesce.**

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Chiaro
ODORE: Delicato
SAPORE: Caratteristico e gradevole

Conservazione

- 18 C°

Istruzioni d'utilizzo

Preferibilmente scongelare il prodotto per 10 minuti a temperatura ambiente; cuocere in forno a 180 °C per 13-15 minuti. Una volta scongelato il prodotto si può conservare in frigorifero a 4°C per 7 giorni. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Sfilatone Grano Duro

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto

Valore energetico	Kj	836,2
Valore energetico	Kcal	199,9
Grassi di cui saturi	gr	2,0 0,3
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	37,8 0,0
Fibre alimentari	gr	2,1
Proteine	gr	6,6
Sale	gr	0,7

Istruzioni d'utilizzo

Preferibilmente scongelare il prodotto per 10 minuti a temperatura ambiente; cuocere in forno a 180 °C per 13-15 minuti. Una volta scongelato il prodotto si può conservare in frigorifero a 4°C per 7 giorni.
Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

GTIN/EAN cartone: Imballaggio

Unita / Cartone	12
Dimensione cartone (cm) l x l x h	60x26,5x34
Peso netto del cartone (kg)	4
Peso lordo del cartone (kg)	4,4
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi

GTIN/EAN cartone: Pallettizzazione

Cartoni / Strato	9
Strati / Bancale	5
Cartoni / Bancale	45
Unita / Bancale	540
Peso netto bancale (kg)	180
Peso lordo bancale incluso (kg)	231
Altezza, bancale incluso (cm)	199
Dimensione bancale	80x120

Descrizione prodotto

- Sfilatone Grano Duro
- Prodotto da forno precotto surgelato

Specifiche prodotto

- Peso (gr) prodotto venduto 330*
- Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- Senza coloranti e aromi artificiali
- Non contiene carne suina
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool
- No OGM

* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO): semola rimacinata di **grano** duro 54,5%, acqua, lievito, olio extravergine d'oliva, semilavorato per paste lievitate (lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **grano** tenero tipo "0", lievito in polvere, pasta acida di **segale** essiccata, enzimi), fiocchi di patate (patate, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: difosfato di sodico, estratto di curcuma, conservante: **metabisolfito** di sodio, antiossidante: palmitato di ascorbile, acidificante: acido citrico).

Allergeni e tracce

Semola rimacinata di **grano** duro, lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **grano** tenero tipo "0", pasta acida di **segale, metabisolfito** di sodio.

Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.

Possibili tracce: **Frutta a guscio, Latte, Uova, Soia, Sesamo, Arachidi, Solfiti, Senape, Sedano, Pesce.**

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Chiaro
ODORE: Delicato
SAPORE: Caratteristico e gradevole

Conservazione

- 18 C°

Paperino Grano Duro

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto

Valore energetico	Kj	825,4
Valore energetico	Kcal	197,3
Grassi di cui saturi	gr	2,1 0,3
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	37,2 0,0
Fibre alimentari	gr	1,8
Proteine	gr	6,4
Sale	gr	0,7

Istruzioni d'utilizzo

Preferibilmente scongelare il prodotto per 10 minuti a temperatura ambiente; cuocere in forno a 180 °C per 13-15 minuti.

Una volta scongelato il prodotto si può conservare in frigorifero a 4°C per 7 giorni. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

GTIN/EAN cartone: Imballaggio

Unita / Cartone	100
Dimensione cartone (cm) l x l x h	40x26,5x34
Peso netto del cartone (kg)	4
Peso lordo del cartone (kg)	4,4
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi

GTIN/EAN cartone: Pallettizzazione

Cartoni / Strato	9
Strati / Bancale	5
Cartoni / Bancale	45
Unita / Bancale	4500
Peso netto bancale (kg)	180
Peso lordo bancale incluso (kg)	213
Altezza, bancale incluso (cm)	199
Dimensione bancale	80x120

Descrizione prodotto

- Paperino Grano Duro
- Prodotto da forno precotto surgelato

Specifiche prodotto

- Peso (gr) prodotto venduto 40*
- Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- Senza coloranti e aromi artificiali
- Non contiene carne suina
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool
- No OGM

* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO):
farina di **grano** tenero, semola rimacinata di **grano** duro, acqua, lievito, olio extravergine d'oliva, semilavorato per paste lievitate (lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **grano** tenero tipo "0", lievito in polvere, pasta acida di **segale** essiccata, enzimi), fiocchi di patate (patate, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: difosfato di sodico, estratto di curcuma, conservante: **metabisolfito** di sodio, antiossidante: palmitato di ascorbile, acidificante: acido citrico).

Allergeni e tracce

Semola rimacinata di **grano** duro, lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **grano** tenero tipo "0", pasta acida di **segale, metabisolfito** di sodio.

Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.

Possibili tracce: **Frutta a guscio, Latte, Uova, Soia, Sesamo, Arachidi, Senape, Sedano, Pesce.**

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Chiaro
ODORE: Delicato
SAPORE: Caratteristico e gradevole

Conservazione

- 18 C°

Quadrotto Rex Korn

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto

Valore energetico	Kj	969,7
Valore energetico	Kcal	231,8
Grassi di cui saturi	gr	6,9 1,1
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	30,5 2,3
Fibre alimentari	gr	4,2
Proteine	gr	9,8
Sale	gr	1,7

Istruzioni d'utilizzo

Preferibilmente scongelare il prodotto per 10 minuti a temperatura ambiente; cuocere in forno a 180 °C per 13-15 minuti. Una volta scongelato il prodotto si può conservare in frigorifero a 4°C per 7 giorni.
Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

GTIN/EAN cartone: Imballaggio

Unita / Cartone	45
Dimensione cartone (cm) l x l x h	40x26,5x34
Peso netto del cartone (kg)	4,05
Peso lordo del cartone (kg)	4,45
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi

GTIN/EAN cartone: Pallettizzazione

Cartoni / Strato	9
Strati / Bancale	5
Cartoni / Bancale	45
Unita / Bancale	2025
Peso netto bancale (kg)	182
Peso lordo bancale incluso (kg)	215
Altezza, bancale incluso (cm)	199
Dimensione bancale	80x120

Descrizione prodotto

- Quadrotto Rex Korn
- Prodotto da forno precotto surgelato

Specifiche prodotto

- Peso (gr) prodotto venduto90*
- Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- Senza coloranti e aromi artificiali
- Non contiene carne suina
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool
- No OGM

* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO): acqua, semilavorato con cereali [farina di **grano** tenero tipo 1, semi di girasole, semi di lino, glutine di **grano** tenero, granella di **soia**, farina di **segale**, crusca di **grano** tenero, farina d'**orzo**, mais estruso, sale, olio d'oliva vergine, estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua), farina di malto di **grano** tenero, farina di malto di **segale**, farina di malto tostato di **grano** tenero, enzimi], farina di **grano** tenero, lievito, olio di semi di girasole.

Allergeni e tracce

Farina di **grano** tenero tipo 1, glutine di **grano** tenero, granella di **soia**, farina di **segale**, crusca di **grano** tenero, malto d'**orzo**, farina d'**orzo**, farina di malto di **grano** tenero, farina di malto di **segale**

Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.

Possibili tracce: **Frutta a guscio, Latte, Uova, Sesamo, Arachidi, Solfiti, Senape, Sedano, Pesce.**

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Tipico della farina con semi
ODORE: Delicato
SAPORE: Caratteristico e gradevole

Conservazione

- 18 C°

Filone Rex Korn

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto precotto

Valore energetico	Kj	969,7
Valore energetico	Kcal	231,8
Grassi di cui saturi	gr	6,9 1,1
Cardoidrati di cui zuccheri	gr	30,5 2,3
Fibre alimentari	gr	4,2
Proteine	gr	9,8
Sale	gr	1,7

Istruzioni d'utilizzo

Preferibilmente scongelare il prodotto per 10 minuti a temperatura ambiente; cuocere in forno a 180 °C per 13-15 minuti.

Una volta scongelato il prodotto si può conservare in frigorifero a 4°C per 7 giorni. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

GTIN/EAN cartone: Imballaggio

Unita / Cartone	8
Dimensione cartone (cm) l x l x h	40x26,5x34
Peso netto del cartone (kg)	4
Peso lordo del cartone (kg)	4,4
Termine Minimo di Conservazione	12 mesi

GTIN/EAN cartone: Pallettizzazione

Cartoni / Strato	9
Strati / Bancale	5
Cartoni / Bancale	45
Unita / Bancale	360
Peso netto bancale (kg)	180
Peso lordo bancale incluso (kg)	213
Altezza, bancale incluso (cm)	199
Dimensione bancale	80x120

Descrizione prodotto

- Filone Rex Korn
- Prodotto da forno precotto surgelato

Specifiche prodotto

- Peso (gr) prodotto venduto 500*

Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- Senza coloranti e aromi artificiali
- Non contiene carne suina
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool
- No OGM

* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%

Ingredienti

(PRODOTTO VENDUTO):
Acqua, semilavorato con cereali [farina di **grano** tenero tipo 1, semi di girasole, semi di lino, glutine di **grano** tenero, granella di **soia**, farina di **segale**, crusca di **grano** tenero, farina d'**orzo**, mais estruso, sale, olio d'oliva vergine, estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua), farina di malto di **grano** tenero, farina di malto di **segale**, farina di malto tostato di **grano** tenero, enzimi], farina di **grano** tenero, lievito, olio di semi di girasole.

Allergeni e tracce

Farina di **grano** tenero tipo 1, glutine di **grano** tenero, granella di **soia**, farina di **segale**, crusca di **grano** tenero, malto d'**orzo**, farina d'**orzo**, farina di malto di **grano** tenero, farina di malto di **segale**

Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.

Possibili tracce: **Frutta a guscio, Latte, Uova, Sesamo, Arachidi, Solfiti, Senape, Sedano, Pesce.**

Caratteristiche Organolettiche

COLORE: Tipico della farina con semi
ODORE: Delicato
SAPORE: Caratteristico e gradevole

Conservazione

- 18 C°

Tailor-made, linea su misura e personalizzata per pesi, pezzature e formati

Personalizzata per pesi, pezzature e formati Tailor-made è una linea su misura, non vincolata a formati e pezzature specifiche, che unisce l'artigianalità ad una produzione industriale.

Servizio pensato per la grande distribuzione, per un committente che ha necessità di una produzione con volumi elevati e che cerca un prodotto diversificato e personalizzato per pesi, pezzature e formati. La linea Tailor-made mantiene inalterate tutte le qualità che caratterizzano i nostri prodotti: l'utilizzo di pochi e genuini ingredienti, croccantezza, morbidezza, fragranza e profumi autentici, una lavorazione secondo le ricette di un tempo, il tutto combinato all'efficienza di macchinari delle migliori tecnologie e secondo gli standard BRC e IFS.

La possibilità
di una linea su misura,
non vincolata a formati
e pezzature specifiche,
che unisce l'artigianalità
ad una produzione
industriale.

DAL 1924
IL PANE DI VILLA®

MISANO ADRIATICO (RN)
ITALY - Via T. Nuvolari, 60 - 47843
tel. +39 0541 614644
fax +39 0541 471212

panificiovilla.it

Prodotto artigianale
An artisan product