



2026

CATALOGO

SALATO





SIAMO IL PUNTO DI RIFERIMENTO PER GLI OPERATORI DEL CANALE FOOD SERVICE

STUDIAMO I PRINCIPALI TREND DI CONSUMO E LE TUE OPPORTUNITÀ

Ascoltiamo i tuoi clienti, analizziamo i loro principali bisogni e desideri per ogni occasione di consumo. Condivideremo con te i risultati delle nostre ricerche in modo da aiutarti a creare esperienze di gusto eccellenti.

LA NOSTRA OFFERTA È IDEALE PER TUTTI I MOMENTI DI CONSUMO DELLA GIORNATA

Dalla colazione all'aperitivo, con diverse proposte tra impasti, grammature e forme. Un'offerta pensata e su misura per le tue esigenze.



**FORNIAMO SOLUZIONI GUSTOSE, DIFFERENZIANTI E DI ALTA QUALITÀ,
PER TUTTE LE OCCASIONI DI CONSUMO E TUTTI I PUNTI DI RISTORAZIONE**

SAPPIAMO QUANTE SFIDE DEVI AFFRONTARE OGNI GIORNO

Noi studiamo soluzioni che ti aiutino ad ottimizzare l'efficienza e che contribuiscano a far crescere il tuo business.

GRAZIE AL NOSTRO AIUTO
SARAI IN GRADO DI
**OFFRIRE AI TUOI CLIENTI
DELLE VERE E PROPRIE
ESPERIENZE DI GUSTO
CON PROPOSTE INNOVATIVE**



MISSION, VISION E VALORI AZIENDALI

Crediamo che il cibo debba essere un piacere quotidiano. Dalla colazione alla cena, dal pranzo ai momenti più golosi. Offriamo soluzioni ad alto contenuto di servizio per i professionisti e prodotti di cui il consumatore può fidarsi. Alla base delle nostre azioni e delle nostre relazioni, sia interne che esterne, c'è il rispetto. Agiamo sempre con integrità e nel rispetto degli altri e dell'ambiente.

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

Puntiamo ad offrire prodotti di massima qualità e dall'ottimo gusto, per consentire ai nostri clienti di realizzare attività in grado di prosperare nel tempo.



LA NOSTRA MISSION

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



LA NOSTRA VISION

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

I NOSTRI VALORI AZIENDALI

Rispetto. Ambizione.
Cooperazione.





SOSTENIBILITÀ

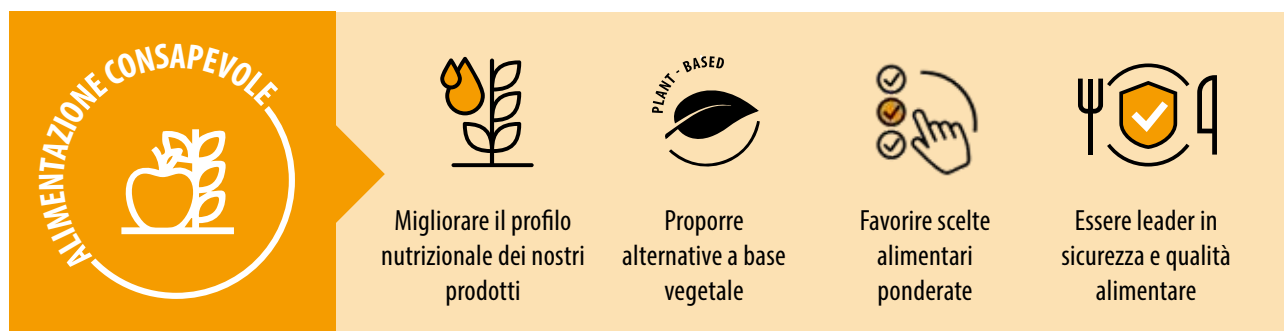
DIAMO FORMA

AD UN FUTURO PIENO DI GUSTO

IN MODO SOSTENIBILE

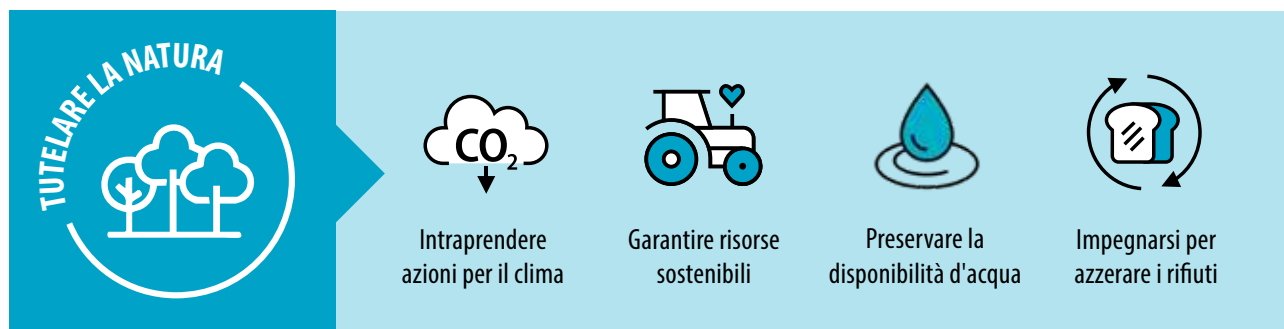
Vandemoortele promuove la sostenibilità nell'industria alimentare impegnandosi ogni giorno a favore del pianeta. L'azienda offre prodotti gustosi e di alta qualità, basando le proprie azioni su quattro obiettivi principali: **alimentazione consapevole**, **tutela della natura**, **valorizzazione delle persone** e **gestione aziendale sostenibile**.

ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE



Vandemoortele punta su qualità e gusto, offrendo prodotti dall'etichetta trasparente. Migliora continuamente il profilo nutrizionale e propone alternative vegetali per contribuire alla salute dei consumatori, utilizzando ingredienti semplici e impegnandosi a mantenere alti standard di sicurezza e qualità alimentare.

TUTELARE LA NATURA



La produzione alimentare incide sull'ambiente, influenzando suolo, habitat, acqua, clima e aria. Vandemoortele riconosce la propria responsabilità ecologica e adotta misure che puntano a zero emissioni di carbonio, uso responsabile delle risorse e dell'acqua, e riduzione degli sprechi.



VALORIZZARE LE PERSONE



Vandemoortele promuove un ambiente di lavoro sano, sicuro e inclusivo, valorizzando la diversità e offrendo pari opportunità di crescita ai propri dipendenti. L'azienda sostiene lo sviluppo personale, collabora con i fornitori per garantire buone condizioni di lavoro e contribuisce positivamente alle comunità locali.

AZIENDA SOSTENIBILE



Per Vandemoortele, la crescita sostenibile significa sviluppare l'attività mantenendo stabilità, qualità e valori. L'azienda fonda la propria strategia sull'integrità, promuovendo comportamenti etici e contrastando la corruzione. Collaborando con i partner della filiera, contribuisce positivamente a clima, diritti umani e trasparenza nella catena di approvvigionamento.

STORIA

VANDEMOORTELE: DA PRODUTTORI LOCALI A LEADER NEL MERCATO

Vandemoortele viene fondata nel 1899 da Constant Vandemoortele e suo figlio Adhemar a Izegem in Belgio come fornitore di materie prime per le industrie di sapone locali. Nel secondo dopoguerra l'espansione costante consente di diversificare la propria produzione in oli alimentari, prodotti da forno e prodotti a base di soia. Negli anni '90 l'azienda continua il suo sviluppo economico grazie alla crescita organica e alle acquisizioni strategiche di importanti aziende operanti a livello locale in diversi stati europei. Nel 2016 la società integra tutte le proprie imprese internazionali sotto la denominazione sociale di Vandemoortele con una nuova identità aziendale. Il 2025 segna un nuovo entusiasmante capitolo nel percorso di crescita e innovazione di Vandemoortele. Accogliendo un'azienda come Dolciaria Acquaviva (4 siti produttivi) nella famiglia, amplia la propria presenza globale, arricchisce il portafoglio di prodotti e rafforza la propria posizione in mercati chiave.

Attraverso i suoi marchi di prodotto- Agritech, Lanterna, Banquet d'Or, Dolciaria Acquaviva, Lizzi Pasticceria, Doony's e Patisserie du Chef- il portafoglio vanta oltre 600 referenze tra pane (in diverse forme e dimensioni), focacce, pizze, croissant, sfoglie, torte e dolci americani.

La missione è basata sulla cultura del cibo per portare gusto in ogni momento della giornata. Oggi, Vandemoortele presenza in 12 paesi europei e si posiziona come leader di mercato nel settore dei prodotti da forno surgelati e delle margarine, oli da cucina e grassi.

LIZZI

In Lizzi dal 1973 abbiamo un unico credo: la qualità dei nostri prodotti. Ogni articolo presente nella nostra ampia gamma è stato concepito senza compromessi, con l'obiettivo di riuscire a soddisfare i palati più esigenti e i clienti professionali più attenti. Con la stessa cura del piccolo laboratorio artigianale dal quale siamo partiti.



GENOVA

HQ e sito produttivo

AGRATE BRIANZA

ufficio commerciale margarine, grassi e oli cucina

RAVENNA

Sito produttivo

GRICIGNANO DI AVERSA

Sito produttivo

BUCCINASCO

Sito produttivo

BURAGO DI MOLGORA

Sito produttivo

ALFIANELLO

Sito produttivo

ASSAGO

Sito produttivo

CARONNO PERTUSELLA

Sito produttivo

SOMMARIVA PERNO

Sito produttivo

MONTICELLO

Sito produttivo

 Vandemoortele Italy

 Lizzi

 HQ



LEGENDA ICONE



Pronto da servire



Con lievito madre



Al burro



Vegan



100% cotto



Già pretagliato



Con sacchetto

**SEMPRE PIÙ
PRODOTTI SONO
CLEAN LABEL**



La Clean Label di Vandemoortele fornisce informazioni chiare sugli ingredienti utilizzati. Privilegiamo quelli naturali ed evitiamo gli additivi artificiali.

**80,4% dei nostri
prodotti da forno
presentano
la clean label!**



IL MARCHIO DI RIFERIMENTO PER I PRODOTTI DI PANE

INNOVAZIONE, ESPERIENZA E QUALITÀ PER IL BUON PANE

Dal 1986, **Agritech®**, con il suo vasto assortimento e la costante **ricerca del gusto e dell'innovazione**, è diventato un **punto di riferimento in Italia nel settore della panificazione surgelata**.

Agritech® continua a guardare al futuro con l'obiettivo di coniugare **gusto e qualità**, per offrire ai consumatori un **prodotto sempre più buono e responsabile**.



FOCACCE E PIZZE SECONDO L'AUTENTICA TRADIZIONE DAL 1960

SAPORI AUTENTICI SECONDO TRADIZIONE

LANTERNA® è leader nella categoria dei prodotti salati da forno.

Dalla tradizionale **focaccia genovese**, alle **pizze** soffici e gustose, fino ai deliziosi **salatini** di sfoglia, Lanterna® ti offre un'ampia gamma di prodotti, tutti realizzati con ingredienti selezionati e lavorati con cura e passione.

Dietro ogni prodotto c'è una **storia di passione e tradizione**, un'esperienza da vivere che va oltre il semplice gusto.

Scegliendo **LANTERNA®** offri ai tuoi clienti non solo un prodotto di **qualità**, ma anche un'esperienza autentica.



PANE



Panini da farcire	16
Panini farciti e snack	34
Panini per hamburger	36
Pane da taglio	43
Piccole pezzature	48



FOCACCE E PIZZE



Focacce	54
Pizze	67



SNACK SALATI



Mini Focaccine	72
Sfoglie salate	75
Snack	77

**Ciabattina
di grano tenero
100% cotta
pretagliata 120g
con lievito
madre
pag 17**

**Ciabattina
di grano duro
100% cotta
pretagliata 120g
con lievito
madre
pag 17**



**Mini pane di
cristallo 180 g
pag 21**



PANE

Panini da farcire

Ciabatte	16
Classici	22
Speciali	25
Pane a fette	31

Panini farciti e snack 34

Panini per hamburger

Classici	36
Speciali	37

Pane da taglio 43


Piccole pezzature 48

PANINI DA FARCIRE - CIABATTE

CIABATTINA DI GRANO TENERO 100 G




49141

Peso prodotto	100 G	
Dimensione prodotto	170 MM	
Pezzi per cartone	32	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	3,2 KG	Pallettizzazione 7x9 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	15'	Peso pallet 202 KG
Modalità di cottura	6-8'/180-200°C	Altezza pallet 2,196 M

CIABATTINA DI GRANO TENERO 120 G




47411

Peso prodotto	120 G	
Dimensione prodotto	165 MM	
Pezzi per cartone	30	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	3,6 KG	Pallettizzazione 7x9 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	15'	Peso pallet 227 KG
Modalità di cottura	6-8'/180-200°C	Altezza pallet 2,196 M

CIABATTINA DI GRANO DURO 100 G



49144

Peso prodotto	100 G	
Dimensione prodotto	165 MM	
Pezzi per cartone	32	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	3,2 KG	Pallettizzazione 7x9 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	15'	Peso pallet 202 KG
Modalità di cottura	6-8'/180-200°C	Altezza pallet 2,196 M



PANINI DA FARCIRE - CIABATTE

CIABATTINA DI GRANO TENERO 120 G 100% COTTA CON LIEVITO MADRE



NOVITÀ



58669

Peso prodotto 120 G
Dimensione prodotto -
Pezzi per cartone 29
Confezioni per cartone 1
Peso del cartone 3,48 KG
Tempi di scongelamento 30'
Per una maggiore fragranza si consiglia di scaldare in forno o piastra per 3-4 minuti.



Pallettizzazione 7x9 (↑ x →)
Peso pallet 219 KG
Altezza pallet 2,203 M

CIABATTINA DI GRANO DURO 100 G 100% COTTA CON LIEVITO MADRE



NOVITÀ



58670

Peso prodotto 100 G
Dimensione prodotto -
Pezzi per cartone 32
Confezioni per cartone 1
Peso del cartone 3,2 KG
Tempi di scongelamento 30'
Per una maggiore fragranza si consiglia di scaldare in forno o piastra per 3-4 minuti.



Pallettizzazione 7x9 (↑ x →)
Peso pallet 202 KG
Altezza pallet 2,203 M

CIABATTINA DI GRANO TENERO 120 G 100% COTTA PRETAGLIATA CON LIEVITO MADRE



NOVITÀ



58671

Peso prodotto 120 G
Dimensione prodotto -
Pezzi per cartone 30
Confezioni per cartone 5
Peso del cartone 3,6 KG
Tempi di scongelamento 30'
Per una maggiore fragranza si consiglia di scaldare in forno o piastra per 3-4 minuti.



Pallettizzazione 6x9 (↑ x →)
Peso pallet 194 KG
Altezza pallet 2,269 M

CIABATTINA DI GRANO DURO 120 G 100% COTTA PRETAGLIATA CON LIEVITO MADRE



NOVITÀ



58672

Peso prodotto 120 G
Dimensione prodotto -
Pezzi per cartone 30
Confezioni per cartone 5
Peso del cartone 3,6 KG
Tempi di scongelamento 30'
Per una maggiore fragranza si consiglia di scaldare in forno o piastra per 3-4 minuti.



Pallettizzazione 6x9 (↑ x →)
Peso pallet 194 KG
Altezza pallet 2,269 M

NOVITÀ

SCOPRI LE NUOVE CIABATTINE "CON LE PIEGHE"

Dopo attente ricerche e prove in linea, Agritech® lancia quattro nuovissime ciabattine "con le pieghe". Grazie allo specifico processo di arrotolatura dell'impasto, dopo il primo riposo, vengono realizzate delle pieghe che creano uno spazio fra gli strati di lamina, innescando così una lievitazione con maggiore reattività. Questo permette di ottenere prodotti più leggeri e alveolati.



PANINI DA FARCIRE - CIABATTE

CIABATTINA DI GRANO TENERO 100 G PRETAGLIATA 100% COTTA



51825

Peso prodotto 100 G
Dimensione prodotto 170 MM
Pezzi per cartone 32
Confezioni per cartone 4
Peso del cartone 3,2 KG
Tempi di scongelamento 15'
Per una maggiore fragranza si consiglia di scaldare in forno o piastra 3-4 minuti.



Pallettizzazione 6x9 (↑ x →)
Peso pallet 173 KG
Altezza pallet 2,269 M

CIABATTINA DI GRANO TENERO 120 G PRETAGLIATA 100% COTTA



51824

Peso prodotto 120 G
Dimensione prodotto 165 MM
Pezzi per cartone 30
Confezioni per cartone 5
Peso del cartone 3,6 KG
Tempi di scongelamento 15'
Per una maggiore fragranza si consiglia di scaldare in forno o piastra 3-4 minuti.



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

CIABATTINA DI GRANO DURO 100 G PRETAGLIATA 100% COTTA



51826

Peso prodotto 100 G
Dimensione prodotto 165 MM
Pezzi per cartone 32
Confezioni per cartone 4
Peso del cartone 3,2 KG
Tempi di scongelamento 15'
Per una maggiore fragranza si consiglia di scaldare in forno o piastra 3-4 minuti.



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

CIABATTINA ALLE PATATE 120 G



56218

Peso prodotto 120 G
Dimensione prodotto -
Pezzi per cartone 30
Confezioni per cartone 5
Peso del cartone 3,6 KG
Tempi di scongelamento 30'
Per una maggiore fragranza si consiglia di scaldare in forno o piastra 3-4 minuti.



Pallettizzazione 6x9 (↑ x →)
Peso pallet 194 KG
Altezza pallet 2,269 M

CIABATTINE CON MOLLICA SOFFICE E LEGGERA

Noi sappiamo che i tuoi clienti ricercano un panino in grado di:

- Racchiudere **ricettazioni** ghiotte e succose
- Far vivere loro **un'esperienza di gusto**
- Trattenere ogni condimento (ideale per il **delivery**)

Agritech® è il partner che fa la differenza!




PANINI DA FARCIRE - CIABATTE

CIABATTINA AI CEREALI 120 G LIEVITO MADRE




55035

Peso prodotto	120 G	
Dimensione prodotto	190 MM	
Pezzi per cartone	25	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	3 KG	Pallettizzazione 8x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 192 KG
Modalità di cottura	6-7' / 200-210°C	Altezza pallet 1,953 M

CIABATTINA AI CEREALI 120 G LIEVITO MADRE PRETAGLIATA



55135

Peso prodotto	120 G	
Dimensione prodotto	190 MM	
Pezzi per cartone	26	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	3,12 KG	Pallettizzazione 8x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 200 KG
Modalità di cottura	6-7' / 200-210°C	Altezza pallet 1,953 M

CIABATTINA MULTICEREALI 140 G

**FONTE
DI FIBRE**




56032

Peso prodotto	140 G	
Dimensione prodotto	-	
Pezzi per cartone	42	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	5,88 KG	Pallettizzazione 6x6 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 212 KG
Modalità di cottura	8'/200-210°	Altezza pallet 2,179 M

CIABATTINA CURCUMA E SEMI 120 G PRETAGLIATA



56578

Peso prodotto	120 G	
Dimensione prodotto	-	
Pezzi per cartone	30	
Confezioni per cartone	5	
Peso del cartone	6 KG	Pallettizzazione 6x6 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	30'	Peso pallet 216 KG
Per una maggiore fragranza si consiglia di scaldare in forno o piastra 3-4 minuti.		Altezza pallet 2,179 M



OFFRI AI TUOI CLIENTI UN PRANZO DI QUALITÀ, SCEGLI IL PANE PREMIUM DI AGRITECH®

Nate da un impasto molto idratato, le nostre ciabatte premium sono caratterizzate da:

Crosta sottile, dorata e croccante

Mollica molto leggera ed extra alveolata

**I PANI PREMIUM AGRITECH® DIVENTERANNO
I TUOI MIGLIOR ALLEATI. PERCHÈ?**

Permettono di
elevare al massimo
il **gusto della
farcitura**

Possono
contenere
ricettazioni di
ogni tipo

Rendono i
sandwich **leggeri
ma gustosi**



PANINI DA FARCIRE - CIABATTE

PANINO DI CRISTALLO 95 G



81625

Peso prodotto	95 G
Pezzi per cartone	48
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	4,8 KG
Tempi di scongelamento	30'



Pallettizzazione	4x8 (↑ x →)
Peso pallet	146 KG
Altezza pallet	2,080 M

MINI PANE DI CRISTALLO 180 G



NUOVA RICETTA



58842

Peso prodotto	180 G
Dimensione prodotto	300 MM
Pezzi per cartone	30
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	5,4 KG
Tempi di scongelamento	10'
Modalità di cottura	7-8' / 190-200°C



Pallettizzazione	4x6 (↑ x →)
Peso pallet	174 KG
Altezza pallet	207 M

PANE DI CRISTALLO 270 G



NUOVA RICETTA



58843

Peso prodotto	270 G
Dimensione prodotto	-
Pezzi per cartone	12
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	3,24 KG
Tempi di scongelamento	30-40'
Modalità di cottura	5-7' / 200°C



Pallettizzazione	8x6 (↑ x →)
Peso pallet	201 KG
Altezza pallet	195 M

NUOVA RICETTA

SCOPRI LA NUOVA RICETTA DEI NOSTRI PANI SUPER PREMIUM NELLA VERSIONE DA 180 G E 270 G

È la nuova lavorazione delle materie prime, che rende i nostri **pani super premium** di una **qualità superiore**:

- **Lunga fermentazione** (16-18 ore): Metodo **biga**
- **Alta idratazione** (oltre il 70%)
- **Doppia lievitazione**: un ulteriore riposo per una struttura perfetta e leggera
- **Olio extra vergine d'oliva**
- **Lievito madre**

Conquisteranno tutti i consumatori che desiderano un pane unico e gustoso!



PANINI DA FARCIRE - CLASSICI

BAGUETTINO 150 G



58614

Peso prodotto	150 G
Dimensione prodotto	120 MM
Pezzi per cartone	40
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	6 KG
Tempi di scongelamento	-
Modalità di cottura	15' / 180-200°C



Pallettizzazione	4x8 (↑ x →)
Peso pallet	192 KG
Altezza pallet	1,95 M

FRANCESINO 100 G



49113

Peso prodotto	100 G
Dimensione prodotto	180 MM
Pezzi per cartone	40
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	4 KG
Tempi di scongelamento	-
Modalità di cottura	10-12' / 180-200°C



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

I NOSTRI CONSIGLI

COME CREARE UNA VETRINA PER IL PRANZO RICCA ED INVITANTE

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



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



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



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



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

LA VETRINA È UN FONDAMENTALE STRUMENTO DI VENDITA

PANINI DA FARCIRE - CLASSICI

TARTARUGA 100 G



47660

Peso prodotto 100 G
Dimensione prodotto 120 MM
Pezzi per cartone 35
Confezioni per cartone 1
Peso del cartone 3,5 KG
Tempi di scongelamento 20'
Modalità di cottura 7' / 180-200°C



Pallettizzazione 6x9 (↑ x →)
Peso pallet 189 KG
Altezza pallet 2,100 M

BUGHY PRETAGLIATO 100% COTTO 80 G



53087

Peso prodotto 80 G
Dimensione prodotto 205 MM
Pezzi per cartone 48
Confezioni per cartone 8
Peso del cartone 3,84 KG
Tempi di scongelamento 10'



Pallettizzazione 8x6 (↑ x →)
Peso pallet 184 KG
Altezza pallet 2,209 M

BUGHY GRIGLIATO PRETAGLIATO 100% COTTO 80 G



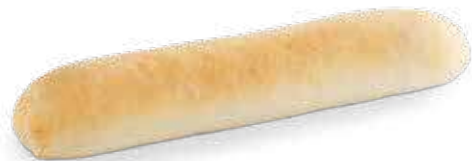
51822

Peso prodotto 80 G
Dimensione prodotto 205 MM
Pezzi per cartone 54
Confezioni per cartone 6
Peso del cartone 4,32 KG
Tempi di scongelamento 10'



Pallettizzazione 8x6 (↑ x →)
Peso pallet 207 KG
Altezza pallet 2,209 M

MAXI SPIDY 100 G



49115

Peso prodotto 100 G
Dimensione prodotto 220 MM
Pezzi per cartone 40
Confezioni per cartone 1
Peso del cartone 4 KG
Tempi di scongelamento -
Modalità di cottura 3' / 180°C



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

BUGHY 100% COTTI PER IL MASSIMO LIVELLO DI SERVIZIO:

- **MINIMO INGOMBRO NEL TUO POZZETTO:**
disponibili in pratiche buste salvaspazio!



**SCONGELA,
FARCISCI
E PIASTRA!**



LE 6 REGOLE DEL PANINO PERFETTO

1 ABBINA IL PANE ALLA GIUSTA FARCITURA

1

2 PRESTA PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA SCELTA DEGLI INGREDIENTI

3

NON DIMENTICARTI DI TOASTARE IL PANE:

è un passaggio fondamentale che genera colore e croccantezza al pane!

4

ASSICURATI CHE IL TUO PANINO SIA PRATICO DA CONSUMARE:

facile da tenere in mano e da mordere!

6

POSIZIONA GLI INGREDIENTI NEL GIUSTO ORDINE ALL'INTERNO DEL TUO PANINO:

- Posiziona le salse a contatto con il pane per creare un contrasto di consistenze croccanti e cremose;
- Posiziona l'ingrediente principale al centro del tuo panino;
- Completa il tuo panino con il resto degli ingredienti e posizionali nel modo più accattivante possibile!

5

PRESTA ATTENZIONE ALLA TEMPERATURA DEGLI INGREDIENTI E DEL PANE



PANINI DA FARCIRE - SPECIALI

BAGEL AL SESAMO 80 G



13909

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



Pallettizzazione	8x7 (↑ x →)
Peso pallet	179 KG
Altezza pallet	1,945 M

MAFALDINA SICILIANA 100 G



53123

Peso prodotto	100 G
Dimensione prodotto	175 MM
Pezzi per cartone	40
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	4 KG
Tempi di scongelamento	-
Modalità di cottura	5-7' / 180-200°C



Pallettizzazione	7x8 (↑ x →)
Peso pallet	224 KG
Altezza pallet	2,05 M

CONCHIGLIA 100 G



62003

Peso prodotto	100 G
Dimensione prodotto	-
Pezzi per cartone	40
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	4 KG
Tempi di scongelamento	-
Modalità di cottura	-



Pallettizzazione	6x8 (↑ x →)
Peso pallet	250 KG
Altezza pallet	2,03 M

Per una maggiore fragranza cuocere in forno o in piastra per 1-2' a 180-200°C

NOVITÀ

CONCHIGLIA 100 G

Realizzata con un impasto di farina di grano tenero, la nostra nuovissima conchiglia è **unica nel suo genere dalla forma al livello di servizio.**

La sua forma originale e invitante la rende perfetta per proposte di ricettazione creative e accattivanti. Basta scongelarla ed è **pronta per essere farcita.**



PANINI DA FARCIRE - SPECIALI

FOSSETTE 100 G



52680

Peso prodotto 100 G
 Dimensione prodotto Ø 135 MM
 Pezzi per cartone 33
 Confezioni per cartone 1
 Peso del cartone 3,3 KG
 Tempi di scongelamento 30'



Pallettizzazione 6x8 (↑ x →)
 Peso pallet 158 KG
 Altezza pallet 1,999 M

Per una maggiore fragranza si consiglia di cuocere in forno per 2-4' a 180-200°

FOSSETTE PRETAGLIATA 100 G



53025

Peso prodotto 100 G
 Dimensione prodotto Ø 135 MM
 Pezzi per cartone 33
 Confezioni per cartone 1
 Peso del cartone 3,3 KG
 Tempi di scongelamento 30'



Pallettizzazione 6x8 (↑ x →)
 Peso pallet 158 KG
 Altezza pallet 1,999 M

Per una maggiore fragranza si consiglia di cuocere in forno per 2-4' a 180-200°

PANPIZZA 120 G



47357

Peso prodotto 120 G
 Dimensione prodotto Ø 150 MM
 Pezzi per cartone 30
 Confezioni per cartone 1
 Peso del cartone 3,6 KG
 Tempi di scongelamento 20'
 Modalità di cottura 4' / 190°C



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

PANPIZZA OVALE 100 G

Disponibile su ordinazione



49206

Peso prodotto 100 G
 Dimensione prodotto 180 MM
 Pezzi per cartone 38
 Confezioni per cartone 1
 Peso del cartone 3,8 KG
 Tempi di scongelamento 20'
 Modalità di cottura 4' / 180-200°C



Pallettizzazione 9x8 (↑ x →)
 Peso pallet 274 KG
 Altezza pallet 2,175 M



**Fossette
 pretagliata
 100 g**


PANINI DA FARCIRE - SPECIALI

PANE Malfatto 100 G

NOVITÀ



57499

Peso prodotto	100 G	
Dimensione prodotto	-	
Pezzi per cartone	36	
Confezioni per cartone	6	
Peso del cartone	3,6 KG	Pallettizzazione 8x7 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	10'	Peso pallet 201,6 KG
Modalità di cottura	5-7' / 210-220°C	Altezza pallet 1,9 M

NOVITÀ

SCOPRI IL NUOVO PANE Malfatto 100 G


Il nostro nuovo Pane Malfatto 100 g unisce **aspetto artigianale** e **morbidezza irresistibile**.

La crosta sottile, l'ampia alveolatura della mollica e la forma artigianale, lo rendono il panino perfetto per proposte dal gusto leggero, tradizionale e genuino.

BARRETTA GALIZIANA 125 G




66229

Peso prodotto	125 G	
Dimensione prodotto	240 MM	
Pezzi per cartone	60	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	7,5 KG	Pallettizzazione 7x4 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	30-40'	Peso pallet 210 KG
Modalità di cottura	12-15' / 190-210°C	Altezza pallet 1,818 M

BOLLO GALIZIANO COTTO PRETAGLIATO 120 G



60229

Peso prodotto	120 G	
Dimensione prodotto	240 MM	
Pezzi per cartone	26	
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione 11x6 (↑ x →)
Peso del cartone	3,21 KG	Peso pallet 206 KG
Tempi di scongelamento	30-40'	Altezza pallet 1,773 M
Per una maggiore fragranza si consiglia di cuocere in piastra o in forno per 1' a 180-200°.		



PANINI DA FARCIRE - SPECIALI

SCHIACCIATINA ALL'OLIO PRETAGLIATA 130 G



47737

Peso prodotto 130 G
 Dimensione prodotto 240 MM
 Pezzi per cartone 16
 Confezioni per cartone 8
 Peso del cartone 2,1 KG
 Tempi di scongelamento -
 Modalità di cottura 6-7' / 180-200°C



Pallettizzazione 9x8 (↑ x →)
 Peso pallet 150 KG
 Altezza pallet 1,572 M

DEMI BAGUETTE MULTICEREALI 150 G



50810

Peso prodotto 150 G
 Dimensione prodotto 260 MM
 Pezzi per cartone 70
 Confezioni per cartone 1
 Peso del cartone 10,5 KG
 Tempi di scongelamento -
 Modalità di cottura 12-15' / 180-190°C



Pallettizzazione 6x4 (↑ x →)
 Peso pallet 252 KG
 Altezza pallet 1,981 M

BAGUETTINO CON FARINA 100% INTEGRALE 150 G

**ALTO
 CONTENUTO
 DI FIBRE**



51884

Peso prodotto 150 G
 Dimensione prodotto 255 MM
 Pezzi per cartone 40
 Confezioni per cartone 1
 Peso del cartone 6 KG
 Tempi di scongelamento 10-15'
 Modalità di cottura 15' / 180-200°C



Pallettizzazione 6x6 (↑ x →)
 Peso pallet 216 KG
 Altezza pallet 2,179 M

BAGUELINO MULTISEMI SCURO 125 G

**FORTE
 DI FIBRE**



41758

Peso prodotto 125 G
 Dimensione prodotto -
 Pezzi per cartone 60
 Confezioni per cartone 1
 Peso del cartone 7,5 KG
 Tempi di scongelamento 30'
 Modalità di cottura 4-6' / 180-200°C



Pallettizzazione 7x4 (↑ x →)
 Peso pallet 210 KG
 Altezza pallet 2,007 M




PANINI DA FARCIRE - SPECIALI

QUADROTTO AI CEREALI 120 G

FONTE
DI FIBRE




43645

Peso prodotto	120 G	
Dimensione prodotto	110 MM	
Pezzi per cartone	40	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	4,8 KG	Pallettizzazione 10x4 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	30'	Peso pallet 192 KG
Modalità di cottura	10-12' / 180-200°C	Altezza pallet 1,805 M

ROSA RUSTICA CON SEMI 90 G




58322

Peso prodotto	90 G	
Dimensione prodotto	Ø 105 MM	
Pezzi per cartone	40	
Confezioni per cartone	2	
Peso del cartone	3,6 KG	Pallettizzazione 6x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	30'	Peso pallet 173 KG
Modalità di cottura	8-10' / 210-220°C	Altezza pallet 1,717 M

CHIOCCIOLA CURCUMA E CHIA 100 G




49745

Peso prodotto	100 G	
Dimensione prodotto	+/- 100 MM	
Pezzi per cartone	30	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	3 KG	Pallettizzazione 11x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 264 KG
Modalità di cottura	10-12' / 215°C	Altezza pallet 2,24 M

PANOTTO ALLA SPIRULINA 100 G



50681

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



INCREMENTA I TUOI GUADAGNI GRAZIE AL PANE SURGELATO



RISPARMIO

I prodotti surgelati ti faranno risparmiare:

- ★ **Tempo:** saranno il tuo alleato nelle tue operatività quotidiane!
- ★ **Denaro:** ridurrai al minimo gli sprechi di cibo e di denaro scongelando giornalmente solo quello di cui hai bisogno!



QUALITÀ

La qualità dei prodotti surgelati è sempre garantita!

- ★ **Più fresco del fresco!**
- ★ **Etichetta corta e pulita!**
- ★ **I nostri pani sono straordinariamente buoni!**
- ★ **Il profumo del pane appena sfornato inebrierà il tuo locale!**



GUADAGNO

I prodotti surgelati ti permetteranno di incrementare i tuoi guadagni:

- ★ **Eleva la tua offerta:** abbina pani speciali a farciture gourmet!
- ★ **Proponi una gamma ampia e variegata:** cambia regolarmente la tua offerta utilizzando ingredienti di stagione e in linea con i trend del momento.
- ★ **Ricordati di organizzare al meglio la tua vetrina** e di comunicare sempre il tuo menu!



PANINI DA FARCIRE - PANE A FETTE

MAXITOAST 76 G



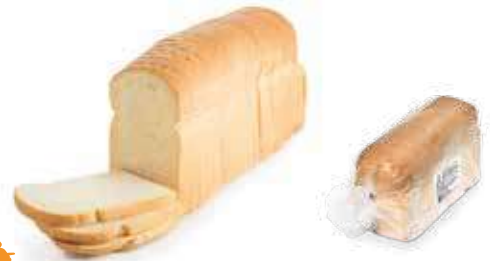
49140

Peso prodotto 76 G
Dimensione prodotto 150x150 MM
Pezzi per cartone 132
Confezioni per cartone 4
Peso del cartone 10 KG
Tempi di scongelamento 30'



Pallettizzazione 5x6 (↑ x →)
Peso pallet 300 KG
Altezza pallet 1,725 M

PANE AMERICANO 50 G



49134

Peso prodotto 50 G
Dimensione prodotto 110 MM
Pezzi per cartone 132
Confezioni per cartone 6
Peso del cartone 6,6 KG
Tempi di scongelamento 25-30'



Pallettizzazione 7x4 (↑ x →)
Peso pallet 185 KG
Altezza pallet 2,04 M

TOAST SENZA BORDO 60 G



68774

Peso prodotto 60 G
Dimensione prodotto 125x125 MM
Pezzi per cartone 96
Confezioni per cartone 4
Peso del cartone 5,6 KG
Tempi di scongelamento 60-90'



Pallettizzazione 12x4 (↑ x →)
Peso pallet 269 KG
Altezza pallet 2,130 M

TRAMEZZONE 70 G



47371

Peso prodotto 70 G
Dimensione prodotto 250 MM
Pezzi per cartone 60
Confezioni per cartone 6
Peso del cartone 4,32 KG
Tempi di scongelamento 25-30'



Pallettizzazione 7x8 (↑ x →)
Peso pallet 235 KG
Altezza pallet 1,760 M



**Toast
senza
bordo
60 g**

PANINI DA FARCIRE - PANE A FETTE

PANE CARRÈ PER TRAMEZZINI 100 G



47373

Peso prodotto 100 G
 Dimensione prodotto 470 MM
 Pezzi per cartone 40
 Confezioni per cartone 4
 Peso del cartone 4 KG
 Tempi di scongelamento 25-30'



Pallettizzazione 9x7 (↑ x →)
 Peso pallet 252 KG
 Altezza pallet 1,085 M

TOSTONE RUSTICO AI CEREALI 50 G



NOVITÀ



57529

Peso prodotto 50 G
 Dimensione prodotto -
 Pezzi per cartone 3
 Confezioni per cartone 3
 Peso del cartone 3,6 KG
 Tempi di scongelamento 3h in frigo



Pallettizzazione 12x4 (↑ x →)
 Peso pallet 172,8 KG
 Altezza pallet 2,13 M

PANE PER BRUSCHETTA 100 G



47372

Peso prodotto 100 G
 Dimensione prodotto 255 MM
 Pezzi per cartone 30
 Confezioni per cartone 6
 Peso del cartone 3 KG
 Tempi di scongelamento 15'



Pallettizzazione 8x8 (↑ x →)
 Peso pallet 192 KG
 Altezza pallet 2,03 M

NOVITÀ

IL TOAST COME NON L'HAI MAI ASSAGGIATO

Il Tostone Rustico ai Cereali 50 G unisce la morbidezza di un **impasto rustico ai cereali** al gusto croccante dei **semi di girasole**, per una saporita alternativa al classico toast.

Perfetto da farcire con ogni tipo di ingrediente. Già cotto e pronto all'uso.



PANINI DA FARCIRE - PANE A FETTE

PIADINA SFOGLIATA 100 G



49126

Peso prodotto	100 G		
Dimensione prodotto	240 MM		
Pezzi per cartone	50		
Confezioni per cartone	10	Pallettizzazione	7x12 (↑ x →)
Peso del cartone	5 KG	Peso pallet	420 KG
Tempi di scongelamento	15'	Altezza pallet	1,445 M

PIADINA EXTRAFINE 110 G



49128

Peso prodotto	110 G		
Dimensione prodotto	215 MM		
Pezzi per cartone	60		
Confezioni per cartone	12	Pallettizzazione	5x12 (↑ x →)
Peso del cartone	6,6 KG	Peso pallet	396 KG
Tempi di scongelamento	15'	Altezza pallet	1,280 M

PIADINA EXTRAFINE 160 G



47370

Peso prodotto	160 G		
Dimensione prodotto	260 MM		
Pezzi per cartone	40		
Confezioni per cartone	8	Pallettizzazione	7x8 (↑ x →)
Peso del cartone	6,4 KG	Peso pallet	358 KG
Tempi di scongelamento	15'	Altezza pallet	1,417 M




PANINI FARCITI E SNACK

BASTONCINO ALLE OLIVE 100 G



55753

Peso prodotto	100 G		
Dimensione prodotto	225 MM		
Pezzi per cartone	65		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	6,5 KG	Pallettizzazione	6x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	312 KG
Modalità di cottura	8-12' / 200-210°C	Altezza pallet	1,921 M

BASTONCINO ALLE NOCI 100 G




51428

Peso prodotto	100 G		
Dimensione prodotto	245 MM		
Pezzi per cartone	60		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	6 KG	Pallettizzazione	6x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet	288 KG
Modalità di cottura	8-12' / 200-210°C	Altezza pallet	1,909 M

BREZEL 120 G



81180

Peso prodotto	120 G		
Dimensione prodotto	145 MM		
Pezzi per cartone	72		
Confezioni per cartone	4		
Peso del cartone	8,64 KG	Pallettizzazione	10x4 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	30'	Peso pallet	346 KG
Modalità di cottura	14' / 220-230°C	Altezza pallet	1,805 M


BREZEL 100% COTTO 100 G



NOVITÀ



56435

Peso prodotto	100 G		
Dimensione prodotto	-		
Pezzi per cartone	44		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	4,4 KG	Pallettizzazione	8x4 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	30'	Peso pallet	140,8 KG
Modalità di cottura	-	Altezza pallet	1,95 M

NOVITÀ

IL CLASSICO BREZEL, PRONTO IN UN ATTIMO

Il classico brezel tedesco dalla forma intrecciata, realizzato con impasto salato e ricoperto da granelli di sale, ora è anche **100% cotto** e **pronto da servire**. Perfetto per uno snack!



PANINI FARCITI E SNACK

MINI HOT DOG 25 G



NOVITÀ

57400

Peso prodotto	20 / 25 G
Dimensione prodotto	-
Pezzi per cartone	+/- 90
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	2 KG
Tempi di scongelamento	90'
Modalità di cottura	5' / 150°C



Pallettizzazione	9x11 (↑ x →)
Peso pallet	198 KG
Altezza pallet	1,47 M

HOT DOG 160 G



NOVITÀ

61407

Peso prodotto	160 G
Dimensione prodotto	-
Pezzi per cartone	30
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	4,8 KG
Tempi di scongelamento	8 h in frigo
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C



Pallettizzazione	13x6 (↑ x →)
Peso pallet	374,4 KG
Altezza pallet	2,02 M

PANINO NAPOLETANO 160 G



NOVITÀ

57467

Peso prodotto	160 G
Dimensione prodotto	-
Pezzi per cartone	30
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	4,8 KG
Tempi di scongelamento	60'
Modalità di cottura	15-20' / 190-200°C



Pallettizzazione	9x9 (↑ x →)
Peso pallet	389 KG
Altezza pallet	1,43 M

NOVITÀ

HOT DOG E MINI HOT DOG: UN CLASSICO AMERICANO IN DUE FORMATI

L'hot dog è lo street food americano per eccellenza. Un panino morbido che avvolge un gustoso wurstel, da oggi disponibile in due formati:

- **Formato mini:** ideale per aperitivi e pause sfiziose.
- **Formato classico:** ideale per un pranzo veloce o uno snack



NOVITÀ

UNO SFIZIOSO PANINO DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA

Ricca pasta lievitata ripiena di:

- Salame
- Mortadella
- Formaggio
- Prosciutto cotto

Perfetto per uno **snack spezza fame** o da servire per un **pranzo al volo!**

PANINI PER HAMBURGER - CLASSICI

HAMBURGER CON SESAMO 71 G PRETAGLIATO



81581

Peso prodotto 71 G
 Dimensione prodotto Ø 110 MM
 Pezzi per cartone 30
 Confezioni per cartone 4
 Peso del cartone 2,13 KG
 Tempi di scongelamento 20'



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

MAXI HAMBURGER 130 G PRETAGLIATO



81580

Peso prodotto 130 G
 Dimensione prodotto Ø 145 MM
 Pezzi per cartone 16
 Confezioni per cartone 2
 Peso del cartone 2 KG
 Tempi di scongelamento 20'



Pallettizzazione 19x4 (↑ x →)
 Peso pallet 158 KG
 Altezza pallet 2,121 M

HOT DOG BREAK 75 G



81519

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



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

AGRITECH® TI AIUTA A SODDISFARE LE ESIGENZE DEI TUOI CLIENTI CHE AMANO L'HAMBURGER CLASSICO!



VELOCITÀ

I tuoi clienti hanno poco tempo a disposizione per gustarsi il loro hamburger durante il pranzo o una breve pausa?

I nostri pani sono 100% cotti e già pretagliati e non necessitano di cottura. Ti basterà scongelare, farcire e scaldare in piastra per qualche minuto per una pausa pranzo al volo ma con gusto!



STANDARDIZZAZIONE

I tuoi clienti sono fidelizzati al gusto della tua offerta e ricercano una costante qualità?

I nostri pani per hamburger hanno un livello qualitativo costante e sempre garantito!



VARIETÀ

I tuoi clienti abituali vogliono poter scegliere tra diverse tipologie di hamburger per variare le loro scelte?

Agritech® ti offre un'ampia gamma di pane per hamburger tra cui scegliere. Partendo dal pane potrai creare diverse proposte ogni settimana!



PANE A PROVA DI SALSA:

I tuoi clienti vogliono un pane che trattiene il condimento senza sporcarsi?

I nostri pani per hamburger sono caratterizzati per avere una crosta croccante e una mollica extra assorbente senza il rischio che il pane si sfaldi o si inzuppi.

PANINI PER HAMBURGER - SPECIALI

MINI GOURMY BURGER 25 G




49755

Peso prodotto	25 G	
Dimensione prodotto	+/- Ø 55 MM	
Pezzi per cartone	120	
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione 11x8 (↑ x →)
Peso del cartone	3 KG	Peso pallet 264 KG
Tempi di scongelamento	30'	Altezza pallet 2,240 M

SOFT BURGER BUN 55 G



53874

Peso prodotto	55 G	
Dimensione prodotto	Ø 85 MM	
Pezzi per cartone	56	
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione 7x8 (↑ x →)
Peso del cartone	3,08 KG	Peso pallet 172 KG
Tempi di scongelamento	30'	Altezza pallet 2,007 M

SOFT BURGER BUN 80 G



53882

Peso prodotto	80 G	
Dimensione prodotto	Ø 110 MM	
Pezzi per cartone	34	
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione 7x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2,72 KG	Peso pallet 152 KG
Tempi di scongelamento	30'	Altezza pallet 2,007 M



Mini
gourmy
burger
25 g

PANINI PER HAMBURGER - SPECIALI

GOURMY BURGER 100 G



49739

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



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

BUN RUSTICO 95 G



53374

Peso prodotto 95 G
 Dimensione prodotto Ø 120 MM
 Pezzi per cartone 48
 Confezioni per cartone 1
 Peso del cartone 4,56 KG
 Tempi di scongelamento 30'



Pallettizzazione 7x4 (↑ x →)
 Peso pallet 128 KG
 Altezza pallet 1,979 M

HAMBURGER GOURMET: AGRITECH® CONOSCE I TUOI CLIENTI E TI AIUTA A SODDISFARE LE SUE RICHIESTE!



INGREDIENTI PREMIUM

I tuoi clienti sono esigenti e buongustai, ricercano ingredienti di alto livello, partendo dal pane.

Grazie alla nostra gamma potrai raccontare sul tuo menù anche il pane in termini di impasto, ingredienti, colorazioni naturali. Esalta la creazione del panino!



SAPORE GOURMET

I tuoi clienti ricercano gusti e abbinamenti innovativi.

Agritech® ti offre una gamma di pane per hamburger gourmet. Abbinare un pane diverso per ogni farcitura, ed esalta la versione gourmet dei tuoi panini!



PANINO INSTAGRAMMABILE

I tuoi clienti ricercano burger belli e appetitosi per condividerli sui propri canali social!

I pani Agritech®, con forme, colori e topping in superficie renderanno i tuoi piatti appetibili e più instagrammabili.



PANE A PROVA DI SALSA E DI DELIVERY

I tuoi clienti vogliono un pane che trattiene il condimento senza sporcarsi e da gustare comodamente in qualsiasi luogo.

I nostri pani per hamburger sono caratterizzati per avere una mollica extra assorbente senza il rischio che il pane si sfaldi o si inzuppi. Perfetto anche per il delivery!



BURGER? ECCO 5 BUONI MOTIVI:

1 GLI HAMBURGER GOURMET AUMENTERANNO I TUOI GUADAGNI

I tuoi clienti saranno disposti a pagare di più apprezzandone il valore. Con un food cost limitato avrai un grande guadagno.

2 GLI HAMBURGER SONO UN GRANDE BUSINESS E IL MODO PERFETTO PER ATTRARRE I CLIENTI PIÙ SPESSE NEL TUO LOCALE!

L'84% dei consumatori ha definito il burger il suo cibo preferito.

3 L'HAMBURGER GOURMET È SEMPRE PIÙ RICHIESTO!

Il burger sta diventando un prodotto premium e per i consumatori la qualità del pane è fra i cinque criteri più importanti per la riuscita di un buon burger. Non farti trovare impreparato!

4 POTRAI ALLARGARE LA TUA CLIENTELA CON UN MENU BURGER VARIEGATO!

Offri diversi tipi di burger in base alle esigenze dei tuoi clienti e crea un'offerta completa. Esempio: vegano, fusion, proteico...

5 ELEVA E RENDI UNICA LA TUA OFFERTA. SEGUI SEMPRE LE NUOVE TENDENZE!

Il 30% dei consumatori mostra un grande interesse per le alternative ai burger tradizionali: burger di pesce, bio, vegani e con verdure. Includile nel tuo menu!

AGRITECH® SARÀ IL TUO MIGLIOR ALLEATO PER I BURGER!

- **Pronti in 5 minuti:** 100% cotti e già pretagliati!
- **Gamma ampia e variegata**
- **Qualità garantita**

PANINI PER HAMBURGER - SPECIALI

ULTIMATE BRIOCHE BUN 90 G



54983

Peso prodotto	90 G
Dimensione prodotto	Ø 115 MM
Pezzi per cartone	30
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	2,7 KG
Tempi di scongelamento	30'



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

BLACK BUN 90 G



55056

Peso prodotto	90 G
Dimensione prodotto	Ø 115 MM
Pezzi per cartone	30
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	2,40 KG
Tempi di scongelamento	30'



Pallettizzazione	7x8 (↑ x →)
Peso pallet	134 KG
Altezza pallet	2,007 M

BURGER BUN ALLA CIPOLLA 90G



54985

Peso prodotto	90 G
Dimensione prodotto	Ø 115 MM
Pezzi per cartone	30
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	2,7 KG
Tempi di scongelamento	50-60'



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

BURGER BUN ALLA CIPOLLA 90G

Il burger bun alla cipolla esalta e arricchisce il gusto di tutte le farciture: con **pezzi di cipolla nell'impasto** e **sesamo, cipolla e aglio in superficie**.

- Già pretagliato
- 100% cotto
- Vegetariano e vegano



PANINI PER HAMBURGER - SPECIALI

BURGER BUN CON CUMINO NERO 90 G



51735

Peso prodotto	90 G		
Dimensione prodotto	Ø 120 MM		
Pezzi per cartone	30		
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione	7x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2,7 KG	Peso pallet	151 KG
Tempi di scongelamento	30'	Altezza pallet	2,007 M

BURGER BUN INTEGRALE 90 G




51771

Peso prodotto	90 G		
Dimensione prodotto	Ø 120 MM		
Pezzi per cartone	30		
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione	7x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2,7 KG	Peso pallet	151 KG
Tempi di scongelamento	30'	Altezza pallet	2,007 M

CHILI BUN 90 G



54984

Peso prodotto	90 G		
Dimensione prodotto	Ø 115 MM		
Pezzi per cartone	30		
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione	7x8 (↑ x →)
Peso del cartone	2,7 KG	Peso pallet	151 KG
Tempi di scongelamento	30'	Altezza pallet	2,007 M



PREPARATI A CONOSCERE LA PROSSIMA GENERAZIONE DI BAGUETTE

Caratterizzate da:



Metodo indiretto

La base del metodo indiretto è un preimpasto fatto lievitare per 16 ore. La biga permette di dare vita a un pane leggero e fragrante, immediatamente riconoscibile e dall'ampia alveolatura.



Doppia lievitazione

La doppia lievitazione garantisce leggerezza e un gusto autentico e inconfondibile.



Cottura su suolo

Rispetto alla cottura in teglia, la cottura su suolo garantisce un aspetto più rustico e artigianale.



COMING SOON

PANE DA TAGLIO


BAGUETTE L'ICONICA FRANCESE 270 G



NOVITÀ




58644

Peso prodotto	270 G	
Dimensione prodotto	420 MM	
Pezzi per cartone	28	
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione 5x4 (↑ x →)
Peso del cartone	7,56 KG	Peso pallet 189 KG
Tempi di scongelamento	30-45'	Altezza pallet 1,805 M
Modalità di cottura	8-12' / 200-210°C	

BAGUETTE CLASSICA 280 G



54425

Peso prodotto	280 G	
Dimensione prodotto	560 MM	
Pezzi per cartone	45	
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione 6x4 (↑ x →)
Peso del cartone	12,6 KG	Peso pallet 269 KG
Tempi di scongelamento	-	Altezza pallet 1,981 M
Modalità di cottura	20-21' / 180-190°C	

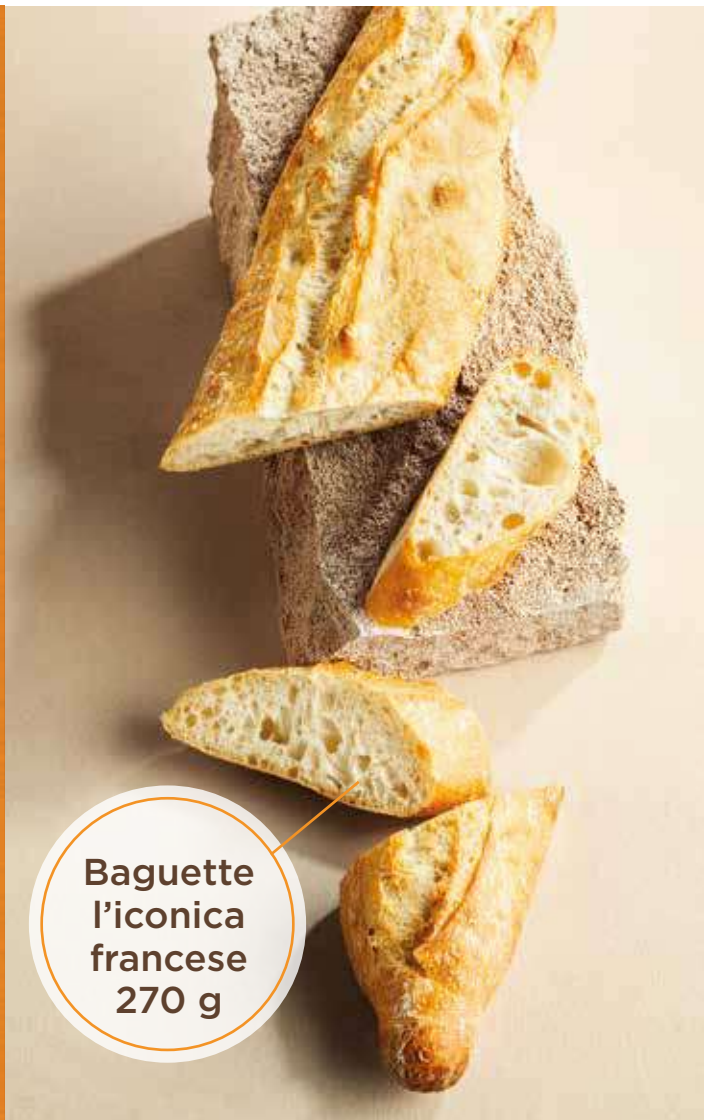
NOVITÀ

L'ICONA FRANCESE DEL PANE

Dall'esperienza e dalla tradizione panificatoria francese, nasce una baguette di qualità superiore, autentica nel suo genere: **l'iconica francese**.

Realizzata con farina a bassa emissione di CO₂ e lievito madre in-house, presenta un look artigianale, mollica soffice e alveolata e crosta dorata con punte croccanti.

Un capolavoro di **autenticità, qualità e savoir-faire francese**.




**Baguette
l'iconica
francese
270 g**

PANE DA TAGLIO

BAGUETTE FRANCESE 280 G



37728

Peso prodotto	280 G	
Dimensione prodotto	570 MM	
Pezzi per cartone	33	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	9,24 KG	Pallettizzazione 7x4 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	10-15'	Peso pallet 259 KG
Modalità di cottura	10-12'/200-210°C	Altezza pallet 2,168 M

BAGUETTE PREMIUM 300 G




49118

Peso prodotto	300 G	
Dimensione prodotto	570 MM	
Pezzi per cartone	30	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	9 KG	Pallettizzazione 7x4 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 252 KG
Modalità di cottura	20-21' / 180-190°C	Altezza pallet 2,070 M

BAGUETTE SUPREMA DI GRANO DURO 300 G




49108

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

MAXI BAGUETTE 390 G



49214

Peso prodotto	390 G	
Dimensione prodotto	570 MM	
Pezzi per cartone	25	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	9,75 KG	Pallettizzazione 6x4 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 234 KG
Modalità di cottura	20-21'/180-190°	Altezza pallet 1,981 M



Baguette
premium
300 g

PANE DA TAGLIO

BAGUETTE INTEGRALE CON SEMI 280 G



51875

Peso prodotto 280 G
Dimensione prodotto 500 MM
Pezzi per cartone 35
Confezioni per cartone 1
Peso del cartone 9,8 KG
Tempi di scongelamento -
Modalità di cottura 20-21' / 180°C



Pallettizzazione 6x4 (↑ x →)
Peso pallet 235 KG
Altezza pallet 1,981 M

BAGUETTE AI CEREALI 250 G



55385

Peso prodotto 250 G
Dimensione prodotto 500 MM
Pezzi per cartone 40
Confezioni per cartone 1
Peso del cartone 10 KG
Tempi di scongelamento -
Modalità di cottura 20-21'/180°C



Pallettizzazione 6x4 (↑ x →)
Peso pallet 240 KG
Altezza pallet 1,981 M

CIAMBELLINA 200 G



53229

Peso prodotto 200 G
Dimensione prodotto 150 MM
Pezzi per cartone 20
Confezioni per cartone 1
Peso del cartone 4 KG
Tempi di scongelamento -
Modalità di cottura 10-12' / 215°C



Pallettizzazione 7x4 (↑ x →)
Peso pallet 224 KG
Altezza pallet 2,005 M

CIABATTA RUSTICA DI GRANO TENERO 280 G



55311

Peso prodotto 280 G
Dimensione prodotto 300 MM
Pezzi per cartone 14
Confezioni per cartone 1
Peso del cartone 3,92 KG
Tempi di scongelamento 30'
Modalità di cottura 7-8'/180-200°C



Pallettizzazione 7x4 (↑ x →)
Peso pallet 182 KG
Altezza pallet 2,070 M

CIABATTA RUSTICA DI GRANO DURO 250 G



49148

Peso prodotto 250 G
Dimensione prodotto 285 MM
Pezzi per cartone 26
Confezioni per cartone 1
Peso del cartone 6,5 KG
Tempi di scongelamento 30'
Modalità di cottura 5-6' / 180-190°C



Pallettizzazione 7x4 (↑ x →)
Peso pallet 182 KG
Altezza pallet 2,07 M

CIABATTON DI GRANO DURO 250 G



49150

Peso prodotto 250 G
Dimensione prodotto 450 MM
Pezzi per cartone 31
Confezioni per cartone 1
Peso del cartone 7,75 KG
Tempi di scongelamento 15'
Modalità di cottura 4-5' / 180-200°C




Pallettizzazione 6x4 (↑ x →)
Peso pallet 186 KG
Altezza pallet 1,981 M

PANE DA TAGLIO

CIABATTA RUSTICA ALLE PATATE 250 G




53873

Peso prodotto	250 G	
Dimensione prodotto	270 MM	
Pezzi per cartone	16	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	4 KG	Pallettizzazione 6x9 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 216 KG
Modalità di cottura	10-12' / 180-190°C	Altezza pallet 1,169 M

CROCE DEL SUD 460 G




52195

Peso prodotto	460 G	
Dimensione prodotto	180 MM	
Pezzi per cartone	18	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	8,28 KG	Pallettizzazione 6x4 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	20'	Peso pallet 199 KG
Modalità di cottura	18-20'/180-200°C	Altezza pallet 1,920 M

FILONE DI GRANO DURO 455 G



53972


Peso prodotto	455 G	
Dimensione prodotto	320 MM	
Pezzi per cartone	20	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	9,1 KG	Pallettizzazione 6x4 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	20'	Peso pallet 218 KG
Modalità di cottura	13' / 200°C	Altezza pallet 1,920 M

FILONE RUSTICO 340 G



NOVITÀ

57492

Peso prodotto	340 G	
Dimensione prodotto	-	
Pezzi per cartone	25	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	8,5 KG	Pallettizzazione 6x4 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	10'	Peso pallet 204 KG
Modalità di cottura	12-14' / 180-190°C	Altezza pallet 1,938 M

NOVITÀ

IL SAPORE VERO DEL PANE DI UNA VOLTA

Cotto su pietra, il Filone Rustico 340 g racchiude tutto il **profumo** e la **fragranza** del pane appena sfornato.

La crosta dorata e la mollica soffice e profumata faranno riscoprire ai tuoi clienti il piacere del pane genuino.




PANE DA TAGLIO

PANE PROVENZALE ALLA SEGALE 280 G




76200

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

PANE PROVENZALE ALLE OLIVE 330 G




76802

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

BAULETTO DEI PIRENEI MULTICERREALI 300 G




38667

Peso prodotto	300 G		
Dimensione prodotto	-		
Pezzi per cartone	25		
Confezioni per cartone	1		
Peso del cartone	7,5 KG	Pallettizzazione	7x4 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	15-20'	Peso pallet	210 KG
Modalità di cottura	18-20' / 180-190°C	Altezza pallet	2,007 M

PANTIAGO 250 G



81273

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

SCHIACCIATA ROMANA 250 G



56250

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



PICCOLE PEZZATURE

MINIFRUSTINO 35 G



47959

Peso prodotto 35 G
 Dimensione prodotto 80 MM
 Pezzi per cartone 115
 Confezioni per cartone 1
 Peso del cartone 4 KG
 Tempi di scongelamento -
 Modalità di cottura 8-10' / 190°C



Pallettizzazione 6x9 (↑ x →)
 Peso pallet 217 KG
 Altezza pallet 2,95 M

FRUSTINO 50 G



49112

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



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

PANINO SOFFICE 25 G



53932

Peso prodotto 25 G
 Dimensione prodotto -
 Pezzi per cartone 200
 Confezioni per cartone 4
 Peso del cartone 5 KG
 Tempi di scongelamento 30'
 Modalità di cottura -



Pallettizzazione 6x9 (↑ x →)
 Peso pallet 216 KG
 Altezza pallet 1,993 M



**Panino
 soffice
 25 g**

PICCOLE PEZZATURE

MINI ROSETTA 30 G

NOVITÀ



57446

Peso prodotto 30 G
 Dimensione prodotto - MM
 Pezzi per cartone +/- 133
 Confezioni per cartone 4
 Peso del cartone 4 KG
 Tempi di scongelamento -
 Modalità di cottura 10' / 190°C



Pallettizzazione 6x8 (↑ x →)
 Peso pallet 192 KG
 Altezza pallet 1,93 M

PAN OPLÀ 40 G

NOVITÀ



62008

Peso prodotto 40 G
 Dimensione prodotto - MM
 Pezzi per cartone 112
 Confezioni per cartone 1
 Peso del cartone 4,5 KG
 Tempi di scongelamento -
 Modalità di cottura 5' / 130°C



Pallettizzazione 6x8 (↑ x →)
 Peso pallet 230 KG
 Altezza pallet 2,03 M

NOVITÀ

ARRICCHISCI IL TUO CESTINO DEL PANE

L'assortimento della linea di piccole pezzature si amplia con **cinque nuovi prodotti** pensati per offrire versatilità, praticità e gusto autentico:

- Mini rosetta 30g
- Pan Oplà 40g
- Mix ciabattina mignon 25g
- Cestino di pane gourmet 4 gusti 40g
- Mix bocconcini nature 40g

Perfetti per un ricco cestino del pane!




PICCOLE PEZZATURE

SCHIOCCO 65 G




56432

Peso prodotto	65 G	
Dimensione prodotto	-	
Pezzi per cartone	68	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	4,5 KG	Pallettizzazione 10x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 360 KG
Modalità di cottura	22-24' / 175-180°C	Altezza pallet 1,6 M

SCHIOCCO MULTICEREALI 65 G




56433

Peso prodotto	65 G	
Dimensione prodotto	-	
Pezzi per cartone	68	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	4,5 KG	Pallettizzazione 10x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 360 KG
Modalità di cottura	22-24' / 175-180°C	Altezza pallet 1,6 M

SCHIOCCO ALLE OLIVE 65 G



56434

Peso prodotto	65 G	
Dimensione prodotto	-	
Pezzi per cartone	68	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	4,5 KG	Pallettizzazione 10x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 360 KG
Modalità di cottura	22-24' / 175-180°C	Altezza pallet 1,6 M

MIX MINI BOCCONCINI RUSTICI 25 G



49752

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


MIX CIABATTINA MIGNON 25 G

Nei gusti: bianco, sesamo, olive

NOVITÀ




57488

Peso prodotto	25 G	
Dimensione prodotto	- MM	
Pezzi per cartone	120	
Confezioni per cartone	3	
Peso del cartone	3 KG	Pallettizzazione 8x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 192 KG
Modalità di cottura	14-16' / 190-200°C	Altezza pallet 1,902 M

PARTY MIX 32 G



54135

Peso prodotto	32 G	
Dimensione prodotto	63x42 MM	
Pezzi per cartone	128	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	4 KG	Pallettizzazione 6x9 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	5'	Peso pallet 216 KG
Modalità di cottura	3-5' / 180-200°C	Altezza pallet 2,100 M

PICCOLE PEZZATURE



MIX MINI LONGUETTE 40 G



28203

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



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

CESTINO DI PANE GOURMET 4 GUSTI 40 G

Nei gusti: nature, olive, multicereali e mais



NOVITÀ

57485

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



Pallettizzazione	9x6 (↑ x →)
Peso pallet	216 KG
Altezza pallet	1,8 M

MIX BOCCONCINI NATURE 40 G

Nei gusti: mais e curcuma, riso rosso, segale e spinaci



NOVITÀ

57513

Peso prodotto	40 G
Dimensione prodotto	- MM
Pezzi per cartone	50
Confezioni per cartone	4
Peso del cartone	2 KG
Tempi di scongelamento	-
Modalità di cottura	6-8' / 180-190°C



Pallettizzazione	12x9 (↑ x →)
Peso pallet	216 KG
Altezza pallet	1,55 M

NOVITÀ



**Pizzetta
in tegamino
200 g
pag 68**

FOCACCE E PIZZE

Focacce

Le tradizionali	54
Le tonde	58
Focaccia sandwich	61

Pizze


Le basi da farcire	67
Le farcite	68

FOCACCE - LE TRADIZIONALI

FOCACCIA ORIGINALE GENOVESE 500 G




55479

Peso prodotto	500 G	
Dimensione prodotto	400x300 MM	
Pezzi per cartone	5	
Confezioni per cartone	5	
Peso del cartone	2,2 KG	Pallettizzazione 12x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 240 KG
Modalità di cottura	5' / 230°C	Altezza pallet 1,921 M

FOCACCIA TRADIZIONALE COTTA 600 G




56667

Peso prodotto	600 G	
Dimensione prodotto	400x300 MM	
Pezzi per cartone	5	
Confezioni per cartone	5	
Peso del cartone	3 KG	Pallettizzazione 9x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 216 KG
Modalità di cottura	3-4' / 200-210°C	Altezza pallet 1,765 M

FOCACCIA TRADIZIONALE GENOVESE 600 G



55666

Peso prodotto	600 G	
Dimensione prodotto	400x300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	2,4 KG	Pallettizzazione 12x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 230 KG
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C	Altezza pallet 1,885 M

LE NOSTRE FOCACCE TRADIZIONALI SONO PERFETTE ANCHE PER L'APERITIVO

1



Cuocere la focaccia 40x30 per 7/8 minuti in forno preriscaldato a 190/200°C

2



Tagliare la focaccia in 6 porzioni: a metà sul lato corto ed in 3 parti sul lato lungo.

3




Tagliare le 6 porzioni ottenute in 4 parti per ottenere 24 quadratini da farcire.

FOCACCE - LE TRADIZIONALI

FOCACCIA ALLE CIPOLLE 800 G




49094

Peso prodotto	800 G	
Dimensione prodotto	400x300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	3,2 KG	Pallettizzazione 12x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 307 KG
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C	Altezza pallet 1,921 M

FOCACCIA AI POMODORINI 800 G




49183

Peso prodotto	800 G	
Dimensione prodotto	400x300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	3,2 KG	Pallettizzazione 12x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 307 KG
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C	Altezza pallet 1,885 M

FOCACCIA ALLE OLIVE 800 G



49166

Peso prodotto	800 G	
Dimensione prodotto	400x300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	3,2 KG	Pallettizzazione 12x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 307 KG
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C	Altezza pallet 1,885 M

IL SUGGERIMENTO CHE NON TI ASPETTI PER IL TUO APERITIVO

- Taglia a strisce di 2cm circa la focaccia
- Passa gli stick di focaccia in forno per 3/4' a 200°C per renderli fragranti
- Proponi gli stick con salse differenti o in accompagnamento al tagliere di salumi e formaggi




FOCACCE - LE TRADIZIONALI

FOCACCIA VEGETARIANA 800 G




49193

Peso prodotto	800 G	
Dimensione prodotto	400x300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	3,2 KG	Pallettizzazione 12x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 307 KG
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C	Altezza pallet 1,885 M

FOCACCIA AI CEREALI 800 G




49169

Peso prodotto	800 G	
Dimensione prodotto	400x300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	3,2 KG	Pallettizzazione 12x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 307 KG
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C	Altezza pallet 1,885 M

FOCACCIA ALLO STRACCHINO 800 G



49188

Peso prodotto	800 G	
Dimensione prodotto	400x300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	3,2 KG	Pallettizzazione 12x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 326 KG
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C	Altezza pallet 1,885 M




FOCACCE - LE TRADIZIONALI

FOCACCIA SAPORI LIGURI 800 G

Con olive taggiasche, pomodorini e maggiorana




50018

Peso prodotto	800 G	
Dimensione prodotto	400x300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	3,2 KG	Pallettizzazione 12x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 307 KG
Modalità di cottura	7-8' / 200-210 °C	Altezza pallet 1,885 M

FOCACCIA MEDITERRANEA 800 G



49172


Peso prodotto	800 G	
Dimensione prodotto	400x300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	3,2 KG	Pallettizzazione 12x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 307 KG
Modalità di cottura	7-8' / 200-210°C	Altezza pallet 1,885 M

FOCACCIA SALSICCIA, FRIARIELLI E MOZZARELLA 1,1 KG

NOVITÀ



62013

Peso prodotto	1,1 KG	
Dimensione prodotto	300x400 MM	
Pezzi per cartone	5	
Confezioni per cartone	5	
Peso del cartone	5,5 KG	Pallettizzazione 8x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	60'	Peso pallet 352 KG
Modalità di cottura	3-4' / 220-240°C	Altezza pallet 1,990 M

NOVITÀ

FOCACCIA SALSICCIA, FRIARIELLI E MOZZARELLA

Realizzata con un impasto a **doppia lievitazione**, la nuova focaccia salsiccia, friarielli e mozzarella celebra un classico della cucina campana: **salsiccia, friarielli** leggermente amarognoli e **mozzarella** filante si fondono con la consistenza irresistibile della focaccia (croccante fuori e morbida dentro).

Ideale per ogni momento della giornata, dal pranzo veloce all'aperitivo gourmet.




FOCACCE - LE TONDE

FOCACCINA TRADIZIONALE 80 G




55511

Peso prodotto	80 G	
Dimensione prodotto	Ø 125 MM	
Pezzi per cartone	65	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	5,2 KG	Pallettizzazione 5x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 208 KG
Modalità di cottura	2-3' / 180-200°C	Altezza pallet 1,91 M

FOCACETTA SAPORI DELLA TRADIZIONE 200 G con cipolle e patate grigliate




56368

Peso prodotto	200 G	
Dimensione prodotto	Ø 140 MM	
Pezzi per cartone	16	
Pezzi per confezione	1	
Peso del cartone	3,20 KG	Pallettizzazione 10x6 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 192 KG
Modalità di cottura	8-10' / 190-200°C	Altezza pallet 1,885 M

FOCACETTA SAPORI PUGLIESI 200 G




55474

Peso prodotto	200 G	
Dimensione prodotto	Ø 140 MM	
Pezzi per cartone	16	
Pezzi per confezione	1	
Peso del cartone	3,20 KG	Pallettizzazione 10x6 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 192 KG
Modalità di cottura	8-10' / 190-200°C	Altezza pallet 1,885 M

FOCACCIA SAPORI PUGLIESI 570 G



55993

Peso prodotto	570 G	
Dimensione prodotto	Ø 280 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	2,28 KG	Pallettizzazione 10x6 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 127 KG
Modalità di cottura	10-12' / 180-190°	Altezza pallet 1,885 M





**Focaccia
Sapori
Pugliesi
570 g**



FOCACCE E PIZZE

FOCACCIA

SANDWICH

AUTENTICA ESPERIENZA DI GUSTO

FOCACETTA OLIO PRETAGLIATA 120G



PERCHÈ SCEGLIERE LA FOCACCIA LANTERNA® PER I SANDWICH?

HA UN SAPORE GUSTOSO E DEFINITO, saprà avvolgere la farcitura di ogni panino dando la giusta spinta di sapore.

AIUTA A RENDERE PIÙ DINAMICA LA VETRINA ed invogliare i clienti all'acquisto.

IL PREZZO DI VENDITA PUÒ AUMENTARE, i clienti apprezzano il maggior valore della focaccia (Es: di 0,50 cent).

UN'ESPLOSIONE DI GUSTO!
Soffice e morbida creerà assieme ad ogni farcitura un'esperienza unica al palato.

Il gusto sapido della focaccia **AUMENTERÀ LA PERCEZIONE DEL SAPORE: EFFETTO WOW!**




FOCACCIA SANDWICH

FOCACCINA MINI SANDWICH 40 G




55175

Peso prodotto	40 G	
Dimensione prodotto	Ø 95 MM	
Pezzi per cartone	65	
Confezioni per cartone	1	Pallettizzazione 8x6 (↑ x →)
Peso del cartone	2,6 KG	Peso pallet 124,8 KG
Tempi di scongelamento	15'	Altezza pallet 1,993 M

FOCACCETTA ALL'OLIO 120 G PRETAGLIATA




55657

Peso prodotto	120 G	
Dimensione prodotto	Ø 140 MM	
Pezzi per cartone	16	
Confezioni per cartone	4	Pallettizzazione 10x6 (↑ x →)
Peso del cartone	1,9 KG	Peso pallet 115 KG
Tempi di scongelamento	-	Altezza pallet 1,885 M
Modalità di cottura	3-4' / 180-200°C	

FOCACCETTA CON MIX DI CEREALI E SEMI 120 G



54948

Peso prodotto	120 G	
Dimensione prodotto	Ø 140 MM	
Pezzi per cartone	16	
Confezioni per cartone	4	Pallettizzazione 10x6 (↑ x →)
Peso del cartone	1,9 KG	Peso pallet 115 KG
Tempi di scongelamento	-	Altezza pallet 1,885 M
Modalità di cottura	3-4' / 180-200°C	

UNA FOCACCINA, MILLE SFUMATURE DI GUSTO

Scaldare le focaccine mini sandwich 40 g in forno a 190° per 3-4', poi tagliarle a metà per farcirle.

Le nostre ricette:

1

Maionese, insalata valeriana, hamburger di manzo e scamorza.

2

Crema di formaggio, rucola, hamburger di manzo e pomodori secchi.

3

Feta, cavolo rosso, burger di ceci e pomodorini arrostiti.



FOCACCIA SANDWICH

TRANCIO LIGURE AL ROSMARINO 180 G 100% COTTO




53042

Peso prodotto	180 G		
Dimensione prodotto	185x148 MM		
Pezzi per cartone	30		
Confezioni per cartone	10	Pallettizzazione	6x8 (↑ x →)
Peso del cartone	5,4 KG	Peso pallet	259 KG
Tempi di scongelamento	15'	Altezza pallet	2,065 M

TRANCIO LIGURE ALL'OLIO 180 G 100% COTTO




51810

Peso prodotto	180 G		
Dimensione prodotto	185x148 MM		
Pezzi per cartone	30		
Confezioni per cartone	10	Pallettizzazione	6x8 (↑ x →)
Peso del cartone	5,4 KG	Peso pallet	259 KG
Tempi di scongelamento	15'	Altezza pallet	2,065 M

TRANCIO LIGURE AI CEREALI 180 G 100% COTTO



51811

Peso prodotto	180 G		
Dimensione prodotto	185x148 MM		
Pezzi per cartone	30		
Confezioni per cartone	10	Pallettizzazione	6x8 (↑ x →)
Peso del cartone	5,4 KG	Peso pallet	259 KG
Tempi di scongelamento	15'	Altezza pallet	2,065 M




FOCACCIA SANDWICH

FOCACCIOTTO PRETAGLIATO 100 G

NOVITÀ



59678

Peso prodotto	100 G	
Dimensione prodotto	165x90 MM	
Pezzi per cartone	32	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	3,2 KG	Pallettizzazione 6x10 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	30'	Peso pallet 192 KG
Modalità di cottura	6-8' / 190-200°C	Altezza pallet 1,95 M

IL FOCACCINO 110 G




52099

Peso prodotto	110 G	
Dimensione prodotto	210 MM	
Pezzi per cartone	27	
Confezioni per cartone	9	
Peso del cartone	2,97 KG	Pallettizzazione 5x9 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	10-15'	Peso pallet 133 KG
		Altezza pallet 1,655 M

FOCACCIA MAXI TOAST CLASSICA 140 G



50743

Peso prodotto	140 G	
Dimensione prodotto	150x150 mm	
Pezzi per cartone	16	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	2,24 KG	Pallettizzazione 12x6 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 161 KG
		Altezza pallet 1,945 M

NOVITÀ

SCOPRI IL NUOVO FOCACCIOTTO PRETAGLIATO 100 G

Soffice, pratico e leggero, il nuovo **focacciotto pretagliato** ti stupirà con i suoi profumi e la sua morbidezza!

Per una farcitura perfetta, ti suggeriamo:

- Un elemento cremoso
- Un ingrediente croccante
- Un pizzico di creatività



**Focaccia
romana
39x14 330 g
pretagliata**

FOCACCIA SANDWICH

FOCACCIA ROMANA 39X14 330 G PRETAGLIATA



54147

Peso prodotto	330 G
Dimensione prodotto	390x140 MM
Pezzi per cartone	8
Confezioni per cartone	1
Peso del cartone	2,64 KG
Tempi di scongelamento	-
Modalità di cottura	6-8' / 220°C



Pallettizzazione	6x12 (↑ x →)
Peso pallet	190,08 KG
Altezza pallet	1,950 M

TRANCIO LIGURE 450 G



49120

Peso prodotto	450 G
Dimensione prodotto	370x185 MM
Pezzi per cartone	12
Confezioni per cartone	12
Peso del cartone	5,4 KG
Tempi di scongelamento	15'
Modalità di cottura	3-5' / 200°C



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



**Focaccia
romana 39x14
330 g**



PIZZE - LE BASI DA FARCIRE

BASE BIANCA 230 G



47369

Peso prodotto 230 G
 Dimensione prodotto Ø 290 MM
 Pezzi per cartone 25
 Confezioni per cartone 1
 Peso del cartone 5,75 KG
 Tempi di scongelamento 10-15'
 Modalità di cottura 6-8' / 230°C



Pallettizzazione 6x8 (↑ x →)
 Peso pallet 276 KG
 Altezza pallet 2,203 M

FOCACCIA ROMANA 39X14 330 G



54146

Peso prodotto 330 G
 Dimensione prodotto 390x140 MM
 Pezzi per cartone 8
 Confezioni per cartone 1
 Peso del cartone 2,64 KG
 Tempi di scongelamento -
 Modalità di cottura 6-8' / 220°C



Pallettizzazione 6x12 (↑ x →)
 Peso pallet 190,08 KG
 Altezza pallet 1,950 M

PINSA CLASSICA 18X30 235 G



57567

Peso prodotto 235 G
 Dimensione prodotto 300x180 MM
 Pezzi per cartone 20
 Confezioni per cartone 1
 Peso del cartone 4,7 KG
 Tempi di scongelamento 10'
 Modalità di cottura 5-6' / 220-230°C



Pallettizzazione 7x6 (↑ x →)
 Peso pallet 197,4 KG
 Altezza pallet 2,040 M

BASE RETTANGOLARE 300 G



47368

Peso prodotto 300 G
 Dimensione prodotto 280x320 MM
 Pezzi per cartone 13
 Confezioni per cartone 1
 Peso del cartone 3,9 KG
 Tempi di scongelamento 10-15'
 Modalità di cottura 5-8' / 230°C



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

BASE PER PIZZA ALTA 750 G



47416

Peso prodotto 750 G
 Dimensione prodotto 400x300 MM
 Pezzi per cartone 8
 Confezioni per cartone 8
 Peso del cartone 6 KG
 Tempi di scongelamento -
 Modalità di cottura 7-8' / 200-210°C




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

PIZZE - LE FARCITE

DEMI PIZZA MARGHERITA 150 G



49102

Peso prodotto	150 G	
Dimensione prodotto	Ø 180 MM	
Pezzi per cartone	36	
Confezioni per cartone	12	
Peso del cartone	5,4 KG	Pallettizzazione 7x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	10'	Peso pallet 302 KG
Modalità di cottura	6' / 230°C	Altezza pallet 2,215 M

PIZZETTA IN TEGAMINO 200 G

NOVITÀ



58899

Peso prodotto	200 G	
Dimensione prodotto	Ø 145 MM	
Pezzi per cartone	20	
Confezioni per cartone	2	
Peso del cartone	4 KG	Pallettizzazione 8x10 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	20'	Peso pallet 320 KG
Modalità di cottura	8-10' / 190-200°C	Altezza pallet 1,945 M

NOVITÀ

PIZZETTA IN TEGAMINO 200 G

Realizzata con farina di semola rimacinata di grano duro, la nuova pizzata in tegamino presenta una **crosta croccante**, un **cuore morbido** e un **visual artigianale**.

L'extra farcitura la rende ancora più gustosa e perfetta per uno snack.




PIZZE - LE FARCITE

TRANCIO MARGHERITA 580 G




49123

Peso prodotto	580 G	
Dimensione prodotto	280x320 MM	
Pezzi per cartone	8	
Confezioni per cartone	8	
Peso del cartone	4,6 KG	Pallettizzazione 7x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 260 KG
Modalità di cottura	8-10' / 180-190°C	Altezza pallet 2,245 M

PIZZA MARGHERITA BASSA 900 G




49179

Peso prodotto	900 G	
Dimensione prodotto	275x275 MM	
Pezzi per cartone	10	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	9 KG	Pallettizzazione 5x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 360 KG
Modalità di cottura	8-10' / 180-190°C	Altezza pallet 1,685 M

PIZZA MARGHERITA ALTA 40X30 1 KG




49177

Peso prodotto	1 KG	
Dimensione prodotto	400x300 MM	
Pezzi per cartone	4	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	4 KG	Pallettizzazione 12x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	-	Peso pallet 384 KG
Modalità di cottura	8-10' / 180-190°C	Altezza pallet 1,885 M




**Trancio
margherita
580 g**

NOVITÀ



**Focaccina
con pomodorini
45 g
pag 73**

**Focaccina
all'olio 45 g
pag 73**



**Focaccina
con olive 45 g
pag 73**

SNACK SALATI

Mini focaccine	72
Sfoglie salate	75
Snack	77

MINI FOCACCINE

FOCACCINA DI SEMOLA CON MOZZARELLA
E POMODORI 45 G

NOVITÀ



57302

Peso prodotto	45 G
Dimensione prodotto	Ø 75 MM
Pezzi per cartone	+/- 77
Confezioni per cartone	-
Peso del cartone	3,5 KG
Tempi di scongelamento	-
Modalità di cottura	4' / 200°C



Pallettizzazione	9x8 (↑ x →)
Peso pallet	252 KG
Altezza pallet	1,67 M



NOVITÀ

FOCACCINA DI SEMOLA CON MOZZARELLA E POMODORI

Una **nuova variante** di focaccina per rendere il tuo aperitivo ancora più gustoso: la focaccina di semola con mozzarella e pomodoro è realizzata **con farina di semola e olio extravergine d'oliva** e rappresenta una gustosa e genuina variante della classica focaccina.

Proponila durante il momento dell'aperitivo!




MINI FOCACCINE

FOCACCINA ALL'OLIO 45 G

NOVITÀ



62014


Peso prodotto	45 G	
Dimensione prodotto	-	
Pezzi per cartone	+/- 55	
Confezioni per cartone	-	
Peso del cartone	2,95 KG	Pallettizzazione 8x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	60'	Peso pallet 188,8 KG
Modalità di cottura	2-3' / 170-190°C	Altezza pallet 1,990 M

FOCACCINA CON POMODORINI 45 G

NOVITÀ



62016


Peso prodotto	45 G	
Dimensione prodotto	-	
Pezzi per cartone	+/- 55	
Confezioni per cartone	-	
Peso del cartone	2,95 KG	Pallettizzazione 8x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	60'	Peso pallet 188,8 KG
Modalità di cottura	2-3' / 170-190°C	Altezza pallet 1,990 M

FOCACCINA CON OLIVE 45 G

NOVITÀ



62015

Peso prodotto	45 G	
Dimensione prodotto	-	
Pezzi per cartone	+/- 55	
Confezioni per cartone	-	
Peso del cartone	2,95 KG	Pallettizzazione 8x8 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	60'	Peso pallet 188,8 KG
Modalità di cottura	2-3' / 170-190°C	Altezza pallet 1,990 M

NOVITÀ

MINI FOCACCINE: PERFETTE PER SODDISFARE OGNI DESIDERIO

Le nuove mini focaccine sono perfette per arricchire la vetrina del tuo bar e, soprattutto, per rendere il tuo aperitivo ancora più gustoso.

- Focaccina all'olio
- Focaccina con pomodorini
- Focaccina con olive

Proponile in accompagnamento al tagliere di salumi, formaggi e salse per completare la tua offerta.






SFOGLIE SALATE

SALATINI PIÙ GUSTO

salmone e semi di finocchio, carbonara e semi di lino, spinaci e parmigiano e semi di papavero, 4 formaggi e semi di papavero, wurstel e semi di finocchio



56539


Peso prodotto	20/25 G		
Pezzi per cartone	+/- 200		
Confezioni per cartone	5		
Peso del cartone	5 KG	Pallettizzazione	10x8 (↑ x →)
Tempo di scongelamento	10'	Peso pallet	400 KG
Modalità di cottura	12-15'/190-200°C	Altezza pallet	1,88 M

SALATINI CLASSIC SELECTION 6 GUSTI

cotto, wurstel, olive, tonno, peperoni, spinaci



56380


Peso prodotto	+/- 25 G		
Pezzi per cartone	+/- 240		
Confezioni per cartone	6		
Peso del cartone	6 KG	Pallettizzazione	9x9 (↑ x →)
Tempo di scongelamento	20'	Peso pallet	486 KG
Modalità di cottura	18-20' / 200-220°C	Altezza pallet	1,85 M

SALATINI CLASSIC SELECTION 10 GUSTI

cotto, wurstel, olive, spinaci, peperoni, tonno, cipolle, acciughe, funghi e formaggio



56384

Peso prodotto	+/- 25 G		
Pezzi per cartone	200		
Confezioni per cartone	5		
Peso del cartone	5 KG	Pallettizzazione	7x8 (↑ x →)
Tempo di scongelamento	-	Peso pallet	282 KG
Modalità di cottura	18-20' / 190-200°C	Altezza pallet	1,909 M

**SAPEVI CHE IL 75%
DEGLI ITALIANI
CONSUMA ALMENO
UN APERITIVO
AL MESE?**

Rendi accattivante il tuo aperitivo con le focacce, le pizze e gli snack salati di Lanterna®

- Gioca con i colori degli ingredienti
- Scegli fra i diversi gusti in assortimento
- Crea ricettazioni gourmet e abbinale al giusto drink




*fonte IlSole24ore

SFOGLIE SALATE

PIZZETTE AL POMODORO 22 G




56381

Peso prodotto	+/- 21,5 G	
Pezzi per cartone	+/- 186	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	4 KG	Pallettizzazione 11x9 (↑ x →)
Tempo di scongelamento	20'	Peso pallet 396 KG
Modalità di cottura	18-20' / 200-220°	Altezza pallet 1,9 M

PIZZA SFOGLIA CON POMODORO E MOZZARELLA 25 G




56383

Peso prodotto	+/- 25 G	
Pezzi per cartone	+/- 160	
Confezioni per cartone	4	
Peso del cartone	4 KG	Pallettizzazione 11x8 (↑ x →)
Tempo di scongelamento	-	Peso pallet 352 KG
Modalità di cottura	8-10' / 200-210°C	Altezza pallet 1,78 M

GRIGLIOTTI CON WURSTEL 27 G



56382

Peso prodotto	+/- 27 G	
Pezzi per cartone	+/- 74	
Confezioni per cartone	2	
Peso del cartone	2 KG	Pallettizzazione 10x18 (↑ x →)
Tempo di scongelamento	-	Peso pallet 360 KG
Modalità di cottura	18-20' / 190-200°C	Altezza pallet 1,6 M



SNACK

SORRENTINA POMODORO E MOZZARELLA 180 G

NOVITÀ



57646

Peso prodotto	180 G	
Dimensione prodotto	-	
Pezzi per cartone	16	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	2,88 KG	Pallettizzazione 12x10 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	3'	Peso pallet 345,6 KG
Modalità di cottura	10-12' / 200°C	Altezza pallet 1,85 M

SORRENTINA MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO 180 G

NOVITÀ



57647

Peso prodotto	180 G	
Dimensione prodotto	-	
Pezzi per cartone	16	
Confezioni per cartone	1	
Peso del cartone	2,88 KG	Pallettizzazione 12x10 (↑ x →)
Tempi di scongelamento	3'	Peso pallet 345,6 KG
Modalità di cottura	10-12' / 200°C	Altezza pallet 1,85 M

NOVITÀ

IRRESISTIBILI TENTAZIONI SALATE

Scopri i due nuovissimi snack salati, perfetti per un pranzo veloce, un aperitivo o una merenda gustosa.



















- **SORRENTINA POMODORO E MOZZARELLA:** un morbido impasto per pizza racchiude un gustoso ripieno di pomodoro e mozzarella filante.
- **SORRENTINA MOZZARELLA E PROSCIUTTO:** soffice impasto per pizza che racchiude un delizioso ripieno di mozzarella filante e prosciutto.



PANE







Codice Descrizione Peso prodotto Pezzi per cartone Peso del cartone Numero Pagina

PANINI DA FARCIRE - CIABATTE

49141	Ciabattina di grano tenero 100 g		100 G	32	3,2 KG	16
47411	Ciabattina di grano tenero 120 g		120 G	30	3,6 KG	16
49144	Ciabattina di grano duro 100 g		100 G	32	3,2 KG	16
58669	Ciabattina di grano tenero 120 g 100% cotta con lievito madre		120 G	29	3,48 KG	17
58670	Ciabattina di grano duro 100 g 100% cotta con lievito madre		100 G	32	3,2 KG	17
58671	Ciabattina di grano tenero 120 g 100% cotta pretagliata con lievito madre		120 G	30	3,6 KG	17
58672	Ciabattina di grano duro 120 g 100% cotta pretagliata con lievito madre		120 G	30	3,6 KG	17
51825	Ciabattina di grano tenero 100 g pretagliata 100% cotta		100 G	32	3,2 KG	18
51824	Ciabattina di grano tenero 120 g pretagliata 100% cotta		100 G	30	3,6 KG	18
51826	Ciabattina di grano duro 100 g pretagliata 100% cotta		100 G	32	3,2 KG	18
56218	Ciabattina alle patate 120 g		120 G	30	3,6 KG	18
55035	Ciabattina ai cereali 120 g lievito madre		120 G	25	3 KG	19
55135	Ciabattina ai cereali 120 g lievito madre pretagliata		120 G	26	3,12 KG	19
56032	Ciabattina multicereali 140 g		140 G	42	5,88 KG	19
56578	Ciabattina curcuma e semi 120 g pretagliata		120 G	30	6 KG	19
81625	Panino di cristallo 95 g		95 G	48	4,8 KG	21
58842	Mini pane di cristallo 180 g		180 G	30	5,4 KG	21
58843	Pane di cristallo 270 g		270 G	12	3,24 KG	21

Codice Descrizione Peso prodotto Pezzi per cartone Peso del cartone Numero Pagina

PANINI DA FARCIRE - CLASSICI











58614	Baguettino 150 g		150 G	40	6 KG	22
49113	Francesino 100 g		100 G	40	4 KG	22
47660	Tartaruga 100 g		100 G	35	3,5 KG	23
53087	Bughy pretagliato 100% cotto 80 g		80 G	48	3,84 KG	23
51822	Bughy grigliato pretagliato 100% cotto 80 g		80 G	54	4,32 KG	23
49115	Maxy spidy 100 g		100 G	40	4 KG	23

PANINI DA FARCIRE - SPECIALI




13909	Bagel al sesamo 80 g		80 G	40	3,2 KG	25
53123	Mafaldina siciliana 100 g		100 G	40	4 KG	25
62003	Conchiglia 100 g		100 G	40	4 KG	25
52680	Fossette 100 g		100 G	33	3,3 KG	26
53025	Fossette pretagliata 100 g		100 G	33	3,3 KG	26
47357	Panpizza 120 g		120 G	30	3,6 KG	26
49206	Panpizza ovale 100 g		100 G	38	3,8 KG	26
57499	Pane malfatto 100 g		100 G	36	3,6 KG	27
66229	Barretta galiziana 125 g		125 G	60	7,5 KG	27
60229	Bollo galiziano cotto pretagliato 120 g		120 G	26	3,21 KG	27
47737	Schiacciata all'olio pretagliata 130 g		130 G	16	2,1 KG	28
50810	Demi baguette multicereali 150 g		150 G	70	10,5 KG	28
51884	Baguettino con farina 100% integrale 150 g		150 G	40	6 KG	28
41758	Baguelino multisemi scuro 125 g		125 G	60	7,5 KG	28
43645	Quadrotto ai cereali 120 g		120 G	40	4,8 KG	29
58322	Rosa rustica con semi 90 g		90 G	40	3,6 KG	29
49745	Chiocciola curcuma e chia 100 g		100 G	30	3 KG	29
50681	Panotto alla spirulina 100 g		100 G	30	3 KG	29

Codice Descrizione Peso prodotto Pezzi per cartone Peso del cartone Numero Pagina

PANINI DA FARCIRE - PANE A FETTE

49140	Maxitoast 76 g		76 G	132	10 KG	31
49134	Pane americano 50 g		50 G	132	6,6 KG	31
68774	Toast senza bordo 60 g		60 G	96	5,6 KG	31
47371	Tramezzone 70 g		70 G	60	4,32 KG	31
47373	Pane carrè per tramezzini 100 g		100 G	40	4 KG	32
57529	Tostone rustico ai cereali 50 g		50 G	3	3,6 KG	32
47372	Pane per bruschetta 100 g		100 G	30	3 KG	32
49126	Piadina sfogliata 100 g		100 G	50	5 KG	33
49128	Piadina extrafine 110 g		110 G	60	6,6 KG	33
47370	Piadina extrafine 160 g		160 G	40	6,4 KG	33

PANINI FARCITI E SNACK

55753	Bastoncino alle olive 100 g		100 G	65	6,5 KG	34
51428	Bastoncino alle noci 100 g		100 G	60	6 KG	34
81180	Brezel 120 g		120 G	72	8,64 KG	34
56435	Brezel 100% cotto 100 g		100 G	44	4,4 KG	34
57400	Mini hot dog 25 g		20/25 G	+/- 90	2 KG	35
61407	Hot dog 160 g		160 G	30	4,8 KG	35
57467	Panino napoletano 160 g		160 G	30	4,8 KG	35

PANINI PER HAMBURGER - CLASSICI

81581	Hamburger con sesamo 71 g pretagliato		71 G	30	2,13 KG	36
81580	Maxi hamburger 130 g pretagliato		130 G	16	2 KG	36
81519	Hot dog break 75 g		75 G	36	2,7 KG	36

Codice Descrizione Peso prodotto Pezzi per cartone Peso del cartone Numero Pagina

PANINI PER HAMBURGER - SPECIALI









49755	Mini gourmy burger 25 g		25 G	120	3 KG	37
53874	Soft burger bun 55 g		55 G	56	3,08 KG	37
53882	Soft burger bun 80 g		80 G	34	2,72 KG	37
49739	Gourmy burger 100 g		100 G	25	2,5 KG	38
53374	Bun rustico 95 g		95 G	48	4,56 KG	38
54983	Ultimate brioche bun 90 g		90 G	30	2,7 KG	40
55056	Black bun 90 g		90 G	30	2,40 KG	40
54985	Burger bun alla cipolla 90 g		90 G	30	2,7 KG	40
51735	Burger bun con cumino nero 90 g		90 G	30	2,7 KG	41
51771	Burger bun integrale 90 g		90 G	30	2,7 KG	41
54984	Chili bun 90 g		90 G	30	2,7 KG	41

PANE DA TAGLIO

58644	Baguette l'iconica francese 270 g		270 G	28	7,56 KG	43
54425	Baguette classica 280 G		280 G	45	12,6 KG	43
37728	Baguette francese 280 g		280 G	33	9,24 KG	44
49118	Baguette premium 300 g		300 G	30	9 KG	44
49108	Baguette suprema di grano duro 300 g		300 G	30	9 KG	44
49214	Maxi baguette 390 G		390 G	25	9,75 KG	44
51875	Baguette integrale con semi 280 g		280 G	35	9,8 KG	45
55385	Baguette ai cereali 250 g		250 G	40	10 KG	45
53229	Ciambellina 200 g		200 G	20	4 KG	45
55311	Ciabatta rustica di grano tenero 280 g		280 G	14	3,92 KG	45
49148	Ciabatta rustica di grano duro 250 g		250 G	26	6,5 KG	45
49150	Ciabatton di grano duro 250 g		250 G	31	7,75 KG	45
53873	Ciabatta rustica alle patate 250 g		250 G	16	4 KG	46

Codice	Descrizione		Peso prodotto	Pezzi per cartone	Peso del cartone	Numero Pagina
--------	-------------	--	---------------	-------------------	------------------	---------------

PANE DA TAGLIO

52195	Croce del sud 460 G		460 G	18	8,28 KG	46
53972	Filone di grano duro 455 g		455 G	20	9,1 KG	46
57492	Filone rustico 340 g		340 G	25	8,5 KG	46
76200	Pane provenzale alla segale 280 g		280 G	30	8,40 KG	47
76802	Pane provenzale alle olive 330 g		330 G	30	10 KG	47
38667	Bauletto dei pirenei multicereali 300 g		300 G	25	7,5 KG	47
81273	Pantiago 250 g		250 G	30	7,5 KG	47
56250	Schiacciata romana 250 g		250 G	20	5 KG	47

PICCOLE PEZZATURE

47959	Minifrustino 35 g		35 G	115	4 KG	48
49112	Frustino 50 g		50 G	80	4 KG	48
53932	Panino soffice 25 g		25 G	200	5 KG	48
57446	Mini rosetta 30 g		30 G	+/- 133	4 KG	49
62008	Pan oplà 40 g		40 G	112	4,5 KG	49
56432	Schiocco 65 g		65 G	68	4,5 KG	50
56433	Schiocco multicereali 65 g		65 G	68	4,5 KG	50
56434	Schiocco alle olive 65 g		25 G	68	4,5 KG	50
49752	Mix mini bocconcini rustici 25 g		25 G	120	3 KG	50
57488	Mix ciabattina mignon 25 g		25 G	120	3 KG	50
54135	Party mix 32 g		32 G	128	4 KG	50
28203	Mix mini longuette 40 g		40 G	60	2,4 KG	51
57485	Cestino di pane gourmet 4 gusti 40 g		40 G	100	4 KG	51
57513	Mix bocconcini nature 40 g		40 G	50	2 KG	51

FOCACCE E PIZZE

Codice Descrizione Peso prodotto Pezzi per cartone Peso del cartone Numero pagina







FOCACCE - LE TRADIZIONALI

55479	Focaccia originale genovese 500 g		500 G	5	2,2 KG	54
56667	Focaccia tradizionale cotta 600 g		600 G	5	3 KG	54
55666	Focaccia tradizionale genovese 600 G		600 G	4	2,4 KG	54
49094	Focaccia alle cipolle 800 g		800 G	4	3,2 KG	55
49183	Focaccia ai pomodorini 800 g		800 G	4	3,2 KG	55
49166	Focaccia alle olive 800 g		800 G	4	3,2 KG	55
49193	Focaccia vegetariana 800 g		800 G	4	3,2 KG	56
49169	Focaccia ai cereali 800 g		800 G	4	3,2 KG	56
49188	Focaccia allo stracchino 800 g		800 G	4	3,4 KG	56
50018	Focaccia sapori liguri con olive taggiasche, pomodorini e maggiorana 800 g		800 G	4	3,2 KG	57
49172	Focaccia mediterranea 800 g		800 G	4	3,2 KG	57
62013	Focaccia salsiccia, friarielli e mozzarella 1,1 kg		1,1 KG	5	5,5 KG	57

FOCACCE - LE TONDE

55511	Focaccina tradizionale 80 g		80 G	65	5,2 KG	58
56368	Focaccetta sapori della tradizione 200 g con cipolle e patate grigliate		200 G	16	3,20 KG	58
55474	Focaccetta sapori pugliesi 200 g		200 G	16	3,20 KG	58
55993	Focaccia sapori pugliesi 570 g		570 G	4	2,28 KG	58

FOCACCIA SANDWICH

55175	Focaccina mini sandwich 40 g		40 G	65	2,6 KG	61
55657	Focaccetta all'olio 120 g pretagliata		120 G	16	1,9 KG	61
54948	Focaccetta con mix di cereali e semi 120 g		120 G	16	1,9 KG	61
53042	Trancio ligure al rosmarino 180 g 100% cotto		180 G	30	5,4 KG	62
51810	Trancio ligure all'olio 180 g 100% cotto		180 G	30	5,4 KG	62
51811	Trancio ligure ai cereali 180 g 100% cotto		180 G	30	5,4 KG	62

Codice Descrizione Peso prodotto Pezzi per cartone Peso del cartone Numero pagina

FOCACCIA SANDWICH

59678	Focacciotto pretagliato 100 g		100 G	32	3,2 KG	63
52099	Il focaccino 110 g		110 G	27	2,97 KG	63
50743	Focaccia maxi toast classica 140 g		140 G	16	2,24 KG	63
54147	Focaccia romana 39x14 330 g pretagliata		330 G	8	2,64 KG	65
49120	Trancio ligure 450 g		450 G	12	5,4 KG	65

PIZZE - LE BASI DA FARCIRE

47369	Base bianca 230 g		230 G	25	5,75 KG	67
54146	Focaccia romana 39x14 330 g		330 G	8	2,64 KG	67
57567	Pinsa classica 18x30 235 g		235 G	20	4,7 KG	67
47368	Base rettangolare 300 g		300 G	13	3,9 KG	67
47416	Base per pizza alta 750 g		750 G	8	6 KG	67

PIZZE - LE FARCITE

49102	Demi pizza margherita 150 g		150 G	36	5,4 KG	68
58899	Pizzetta in tegamino 200 g		200 G	20	4 KG	68
49123	Trancio margherita 580 g		580 G	8	4,6 KG	69
49179	Pizza margherita bassa 900 g		900 G	10	9 KG	69
49177	Pizza margherita alta 40x30 1 KG		1 KG	4	4 KG	69

SNACK SALATI





Codice Descrizione Peso prodotto Pezzi per cartone Peso del cartone Numero pagina

MINI FOCACCINE

57302	Focaccina di semola con mozzarella e pomodori 45 g		45 G	+/- 77	3,5 KG	72
62014	Focaccina all'olio 45 g		45 G	+/- 55	2,95 KG	73
62016	Focaccina con pomodorini 45 g		45 G	+/- 55	2,95 KG	73
62015	Focaccina con olive 45 g		45 G	+/- 55	2,95 KG	73

SFOGLIE SALATE

56539	Salatini pi ù gusto		20/25 G	+/- 200	5 KG	75
56380	Salatini classic selection 6 gusti		+/- 25 G	+/- 240	6 KG	75
56384	Salatini classic selection 10 gusti		+/- 25 G	200	5 KG	75
56381	Pizzette al pomodoro 22 g		+/- 21,5 G	+/- 186	4 KG	76
56383	Pizza sfoglia con pomodoro e mozzarella 25 g		+/- 25 G	+/- 160	4 KG	76
56382	Grigliotti con wurstel 27 g		+/- 27 G	+/- 74	2 KG	76

SNACK

57646	Sorrentina pomodoro e mozzarella 180 g		180 G	16	2,88 KG	77
57647	Sorrentina mozzarella e prosciutto cotto 180 g		180 G	16	2,88 KG	77





Vandemoortele Europe N.V.
Sede secondaria Italia
Via Fiorenzo Semini 12, Genova 16163 (GE) - Italy
T +39 010 723161
F +39 010 7231665
info.italia@vandemoortele.com
www.vandemoortele.com

