

P.

SIMPLY GOOD.

CATALOGO | 2025



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.



# BENVENUTO IN **PASTRIDOR**

Da Pastridor, la passione per  
il pane è la nostra forza!

Non è solo un lavoro, è una vera e propria passione che  
mettiamo in ogni prodotto.

Sentirai la differenza in ogni morso!

Il nostro pane, fatto con ingredienti semplici e freschi, è  
surgelato subito dopo la cottura per mantenerne tutto il sapore.

Così potrai sempre servire un pane fresco  
e gustoso, senza stress.

E non è tutto!

**Ci impegniamo per un futuro più sostenibile e  
offriamo prodotti sempre più sani.  
Insieme, facciamo la differenza!”**

Sfoggia il nostro catalogo per scoprire le ultime  
novità e ritrovare tutti i tuoi prodotti preferiti.  
Contattaci per una degustazione personalizzata  
e scegli la soluzione migliore per il tuo locale e i  
tuo clienti. Semplicemente buono, per tutti.

# CATALOGO OPERATIVO

CON  
PASTRIDOR,  
TUTTO È PIÙ  
SEMPLICE!

Abbiamo pensato a tutto per rendere la scelta dei nostri prodotti un gioco da ragazzi. Troverai icone chiare e spiegazioni facili da capire, così potrai scoprire ogni dettaglio in un attimo. Ti diremo anche come preparare al meglio i nostri prodotti, senza complicazioni. Preparati a stupire i tuoi clienti con ricette facili e veloci!

## Legenda

Le icone ti aiutano a trovare le informazioni utili sul prodotto rapidamente.



Peso del prodotto



Lunghezza prodotto



Durata di conservazione del prodotto



Quantità per scatola



Numero di scatole per pallet



Temperatura di cottura



Tempo di scongelamento del prodotto



Tempo di cottura

## Consigli di Utilizzo:

1

### PRONTI DA CUOCERE

Questo prodotto non è stato precotto. Cuocilo in forno o in piastra fino a doratura per gustarlo al meglio.

2

### PARZIALMENTE COTTO

È già stato cotto in parte, ma ha bisogno di una cottura finale per essere perfetto. Segui le istruzioni sulla confezione per un risultato ottimale.

3

### COMPLETAMENTE COTTO

Puoi gustarlo così com'è, ma per una crosticina ancora più croccante, cuocilo brevemente in forno o in piastra.

4

### PRONTO IN POCCHI MINUTI

È già cotto, ma un breve passaggio in forno o al grill lo renderà ancora più gustoso e croccante.

5

### SOLO DA SCONGELARE

È già pronto, basta scongelarlo e gustarlo!

6

### PRETAGLIATO

È stato tagliato alla perfezione, così puoi servirlo subito senza sprechi.



**EFFICIENZA E QUALITÀ**  
AL TUO SERVIZIO.



# IL MONDO PASTRIDOR

Vuoi far crescere la tua attività senza stress?

**È più semplice di quel che pensi! Ti aiutiamo a offrire sempre il meglio ai tuoi clienti, senza rinunciare alla qualità e alla creatività. “La nostra formula magica si basa su tre ingredienti essenziali:”**



## 1 SIMPLY GOOD. FOR PEOPLE & PLANET

La tua salute e il benessere del pianeta sono al centro delle nostre preoccupazioni. Per questo, selezioniamo con cura ingredienti di alta qualità, come prodotti integrali ricchi di fibre, frutta secca e a basso contenuto di sale. Non ci limitiamo a preparare cibi sani, ma innoviamo costantemente sia i prodotti che i processi produttivi. Lavoriamo ogni giorno per ridurre il nostro impatto ambientale e per offrirti alternative alimentari sostenibili e gustose.

## 2 SIMPLY GOOD. FOR YOUR KITCHEN & MENU

Pastridor è molto più di un semplice fornitore. Siamo al tuo fianco per guidarti nel tuo percorso imprenditoriale, mettendo a tua disposizione tutta la nostra esperienza e conoscenza. Ti offriamo consigli pratici, ricette creative e soluzioni rapide per creare piatti deliziosi e originali. Con Pastridor, hai a disposizione anni di esperienza per far crescere il tuo business.

## 3 SIMPLY GOOD. FOR YOUR BUSINESS

La tua cucina è al centro del nostro interesse. Per questo ti offriamo una vasta gamma di servizi: consigli pratici, ricette originali, guide alle novità e pubblicazioni stagionali. I nostri prodotti, facili da usare, ti faranno risparmiare tempo prezioso, permettendoti di concentrarti su ciò che conta davvero: la tua creatività in cucina.

I NOSTRI VALORI:  
**SEMPLICITÀ;**  
**CREATIVITÀ;**  
**SOSTENIBILITÀ.**



# INSIEME CUCINIAMO UN FUTURO MIGLIORE

Ogni giorno facciamo del nostro meglio per proteggere il pianeta e la tua salute.

Con il nostro impegno “Cucinare per un mondo migliore”, lavoriamo per ridurre l’impatto ambientale e offrirti prodotti sempre più sani.

“Un piatto buono per te e per il pianeta? È possibile! Con le nostre ricette, non solo delizierai il tuo palato, ma contribuirai anche a un mondo più sostenibile.”

## **Verso un futuro a zero emissioni!**

Ci stiamo impegnando per ridurre il nostro impatto ambientale e migliorare la tua alimentazione.

**Entro il 2050** saremo completamente **carbon neutral** e, entro il 2030, avrai a disposizione il 50% in più di **prodotti più sani**.



## AMBIZIONI CLIMATICHE 2030

Il nostro obiettivo è quello di ridurre le emissioni dirette di CO2 delle nostre panetterie.

Ma anche di ridurre del 30% l'impronta di carbonio indiretta, come le emissioni dei fornitori che ci forniscono ingredienti come la farina.

Riduciamo le nostre emissioni indirette di CO2 lavorando per due terzi con fornitori che si impegnano a rispettare lo standard SBTi.

## AMBIZIONI SANITARIE 2030

Meno sale Puntiamo a ridurre del 10% il contenuto di sale nel pane e nei prodotti fast food.

### MENO CALORIE.

Vogliamo ridurre il 40% della nostra gamma di prodotti dolci a meno di 250 kcal per porzione e puntiamo a una riduzione media del 10% delle calorie in tutta la nostra gamma di prodotti dolci.

## PIÙ FIBRE PER PIÙ GUSTO!

Il nostro pane e i nostri snack sono ancora più ricchi di fibre!

Almeno il 3% in ogni prodotto e addirittura il 6% in un terzo del nostro pane.

"Fibre a volontà!" Abbiamo aumentato le fibre nei nostri prodotti! Ora il 33% dei cereali nel nostro pane Pastridor è integrale e troverai almeno il 3% di fibre in tutti i nostri prodotti da forno.

## PASTRIDOR, UN MARCHIO DEL GRUPPO LANTMÄNNEN UNIBAKE.

Pastridor: un impegno concreto per un futuro più sostenibile.

Grazie al supporto di Lantmännen Unibake, lavoriamo ogni giorno per ridurre il nostro impatto ambientale e promuovere un'alimentazione sana. Con Pastridor e Lantmännen Unibake, la sostenibilità è al centro di tutto. Insieme, stiamo costruendo un futuro più verde e sano.



Risultati straordinari: **un fatturato annuo di 1,4 miliardi**

testimonia la nostra continua crescita e la fiducia dei nostri clienti.



Cooperativa con  
**18000 agricoltori**

**+ di 90 linee di  
produzione** nel mondo

Presente in oltre  
**60 paesi**



**Oltre 250 anni**  
di esperienza

**6000**  
collaboratori



Oltre **30**  
impianti produttivi

# INDICE CATEGORIE

- 14** French Pastry
- 42** Danish Pastry
- 48** Fast Food
- 72** Pane
- 100** Tabelle prodotti
- 110** Contatti







#### IL SEGRETO DEI 16 STRATI

La tecnica della laminazione, ripetuta meticolosamente, crea i celebri 16 strati della nostra viennoiserie. Questa alternanza di pasta e burro, lavorati a freddo, dà vita a una texture unica, croccante all'esterno e morbida all'interno. Ogni strato è una promessa di piacere, un'esplosione di sapori che si scioglie in bocca.

## FRENCH PASTRY

---

Gusto e qualità sono al centro di tutta la nostra pasticceria, dal pain au chocolat ai croissant passando per i mini. Che sia **PASTRIDOR DELICE**, **BESTBLEND** o **FRRESTYLE**, abbiamo un'ampia gamma di soluzioni per tutte le tue esigenze.



## DANISH **PASTRY**

---

Porta il gusto autentico della Danimarca nel tuo locale con la pasticceria danese!  
Per un'esperienza di gusto unica con 24 strati croccanti nei formati: maxi, midi e mini.

# FRENCH PASTRY

- 16** Croissant farciti Delice
- 18** Croissant vuoti Delice
- 20** Viennoiserie Delice
- 22** Mini viennoiserie Delice
- 26** Healthy croissant Delice
- 27** Swirl alla cannella
- 28** Croissant BestBlends
- 30** Viennoiserie BestBlends
- 31** Mini viennoiserie
- 34** Croissant FreeStyle
- 36** Croissant vegani
- 38** Americans







**PASTRIDOR**   
Delice

I nostri croissant al burro Pastridor Delice sono realizzati con i migliori ingredienti. Una ricetta d'ispirazione francese con burro di alta qualità accuratamente selezionato.









## Croissant farciti Delice



18%  
di burro

### DELICE CROISSANT ALL'ALBICOCCA

**225464**









 95 g  -  
 1x48  80  12 (m)  
 ±15'  ±21'  170-190°C



18%  
di burro

### DELICE CROISSANT ALLA CREMA

**225463**


 95 g  -  
 1x48  80  12 (m)  
 ±15'  ±21'  170-190°C



22%  
di burro

**DELICE CROISSANT AI  
FRUTTI ROSSI**

**26960000**




 85 g  -  
 1x48  80  12 (m)  
 ±15'  ±21'  170-190°C



16%  
di burro

**DELICE CROISSANT ALLA  
MANDORLA**

**17230000**









 95 g  -  
 2x24  80  12 (m)  
 ±15'  ±21'  170-190°C



16%  
di burro

**DELICE CROISSANT AL  
CIOCCOLATO E NOCCIOLA**

**17200000**

 95 g  -  
 2x24  80  12 (m)  
 ±15'  ±21'  170-190°C

# Croissant vuoti Delice



23%  
di burro

## DELICE CROISSANT CURVO AL BURRO DI NORMANDIA

24560002

70 g -  
2x24 80 12 (m)  
±15' ±21' 170-190°C



24%  
di burro

## GOLDEN CROISSANT DRITTO 60g

223162

60 g -  
2x26 80 12 (m)  
±15' ±21' 170-190°C



21%  
di burro

## DELICE CROISSANT GIGANTE CURVO

17910009

90 g -  
2x18 80 12 (m)  
±15' ±21' 170-190°C

### UN'ESPERIENZA UNICA

Assaporare la nostra viennoiserie è un'esperienza sensoriale completa. Ogni morso è un viaggio attraverso la tradizionale pasticceria francese, **un connubio perfetto tra arte e gusto.**



**23%**  
di burro

**DELICE GOLDEN  
CROISSANT 70g**

**27660000**

NUOVO

70 g -  
48 80 12 (m)  
±15' ±21' 170-190°C



**21%**  
di burro

**DELICE CROISSANT  
CURVO**

**17900000**

70 g -  
2x24 80 12 (m)  
±15' ±21' 170-190°C



**23%**  
di burro

**DELICE CROISSANT  
DRITTO**

**17210000**

70 g -  
2x24 80 12 (m)  
±15' ±21' 170-190°C



**21%**  
di burro

**DELICE CROISSANT  
DRITTO**

**221776**

80 g -  
2x30 56x 9 (m)  
±15' ±21' 170-190°C

# Viennoiserie Delice



19%  
di burro

## DELICE PAIN AU CHOCOLAT

17920000

75 g -  
2x24 80 9 (m)  
±15' ±21' 170-190°C  
Cioccolato belga



15%  
di burro

## DELICE SWIRL

21030004

105 g -  
1x36 80 12 (m)  
±15' ±21' 170-190°C



## VANILLA CHOCOLATE TWIST

227462

NUOVO

80 g -  
1x55 120 12 (m)  
±15' ±21' 170-190°C



## TRIANGOLO GRANDE ALLA MELA

24550000

143 g 21,5 cm  
1x48 80 12 (m)  
±60' ±35' 170-190°C

PASTRIDOR   
Delice

DOLCE



FRENCH  
INSPIRED  
RECIPE



# Mini viennoiserie Delice



16%  
di burro

## DELICE MINI CROISSANT AL CIOCCOLATO

222108

45 g -  
3x36 80 12 (m)  
±15' ±18' 180-200°C



16%  
di burro

## DELICE MINI CROISSANT ALLE MANDORLE

17180000

45 g -  
3x36 80 12 (m)  
±15' ±18' 180-200°C



18%  
di burro

## DELICE MINI CROISSANT ALL'ALBICOCCA

225460

40 g -  
1x108 80x 12 (m)  
±15' ±18' 180-200°C



21%  
di burro

**DELICE MINI CROISSANT  
DRITTO**









**18900002**

 30 g  -  
 3x50  80  12 (m)  
 ±15'  ±15'  170-190°C



**DELICE ASSORTIMENTO  
MINI CROISSANT FARCITI**

**17300003**

 40-45 g  -  
 3x36  80  10 (m)  
 ±15'  ±18'  170-190°C  
Cioccolato, mandorla, albicocca



NUOVO



*Piccole, grandi  
delizie*



DELICE MINI CROISSANT ALLA CREMA

**Mini Croissant: perfetti**  
per la colazione e il caffè.

# Mini viennoiserie Delice

18%  
di burro

## DELICE MIX MINI CROISSANT

226807

NUOVO

40-45 g -

3x36 80 10 (m)

±15' ±18' 170-190°C

Nocciola, albicocca e crema

19%  
di burro

## DELICE MINI CROISSANT ALLA CREMA

226758

NUOVO

30 g -

1x108 80x 12 (m)

±15' ±18' 180-200°C

Una tentazione senza tempo con i Mini Croissant Delice preparati con 16 strati di pasta sfoglia.

Queste piccole prelibatezze offrono un connubio irresistibile tra croccantezza, leggerezza e cremosità. Grazie alle loro dimensioni ridotte, i Delice Mini Croissant possono essere utilizzati in molteplici modi.

**Ideali per la ristorazione o per la colazione a buffet con tre differenti farciture: nocciola, crema e albicocca.**



DELICE MIX MINI CROISSANT

## PERCHÉ SCEGLIERE I MINI CROISSANT FARCITI DELICE:

Varietà di scelta per tutti i gusti.

Sfogliati alla perfezione in 16 strati, per un morso croccante.

Alveolatura perfetta, morso croccante.

Deliziosi con il caffè, al buffet della colazione o come spuntino.

# Healthy croissant Delice



20%  
di burro

## DELICE CROISSANT MULTICEREALI DRITTO

26420000

 75 g  -  
 1x48  80  12 (m)  
 ±15'  ±21'  170-190°C



22%  
di burro

## DELICE CROISSANT MULTICEREALI E INTEGRALE ALLE MORE

221826

 85 g  -  
 1x48  80  12 (m)  
 ±15'  ±21'  170-190°C



22%  
di burro

## DELICE CROISSANT MULTICEREALI E INTEGRALE AL MIELE

221825


 85 g  -  
 1x48  80  12 (m)  
 ±15'  ±21'  170-190°C



22%  
di burro

## DELICE CROISSANT MINI MULTICEREALI

216970

 35 g  -  
 1x100  80  12 (m)  
 ±15'  ±22'  165-170°C

# Swirl alla cannella



## SCANDI SWIRL ALLA CANNELLA

223465

75 g — Ø 9 cm

35x 72x 8 (m)

±90'



**PASTRIDOR**   
Bestblends ★




Pensavi che un croissant con mélange fosse un compromesso sul gusto? Ti sorprenderai! Il nostro mélange conferisce un sapore così delicato e burroso che potresti scambiarlo per quello del burro tradizionale. **Un'esplosione di gusto inaspettata.**

## Croissant BestBlends



### CROISSANT ALLE MANDORLE

**21830000**









 95 g  -  
 2x24  80  12 (m)  
 ±15'  ±21'  170-190°C



**NUOVO  
TOPPING  
ZUCCHERO**

### CROISSANT ALL'ALBICOCCA









**227593**

 95 g  -  
 1x48  80  12 (m)  
 ±15'  ±21'  180-200°C



**CROISSANT AL  
CIOCCOLATO**








**21820000**

 95 g  -  
 2x24  80  12 (m)  
 ±15'  ±21'  170-190°C



**CROISSANT  
ALLA CREMA**






**225465**

 95 g  -  
 1x48  80  12 (m)  
 ±15'  ±21'  170-190°C



**CROISSANT DRITTO**



**223805**




 70 g  -  
 2x24  80  12 (m)  
 ±15'  ±21'  170-190°C






## BESTBLENDS SWIRL

21810000

 105 g  9,5 cm



 1x36  80  12 (m)




 ±15'  ±21'  170-190°C






## BESTBLENDS PAIN AU CHOCOLAT

21860000

 75 g  -



 2x24  80  12 (m)




 ±15'  ±21'  170-190°C






## SWIRL ALLA CANNELLA

18080000

 86,9 g  -

 4x12  112  15 (m)

 ±15'  ±21'  170-190°C

# Mini viennoiserie



## MINI VIENNOISERIE ASSORTITA

22320000

30 g -  
3x50 80 13 (m)  
±15' ±15' 170-190°C



## MINI CROISSANT DRITTO

22260000

30 g -  
3x50 80 12 (m)  
±15' ±15' 170-190°C



## MINI PAIN AU CHOCOLAT

22270000

30 g -  
3x50 80 12 (m)  
±15' ±15' 170-190°C



I croissant **Freestyle** sono la nuova tendenza che renderà la tua offerta al bar unica. Colorati e con farciture sorprendenti, arricchiranno la tua vetrina per donare una coccola in più ai tuoi clienti.

Scegliendo croissant fuori dagli schemi tradizionali, offrirai un'esperienza unica ed esclusiva ai tuoi clienti.

Che si tratti di croissant colorati, con gusti insoliti o farciture sorprendenti, questi dolci delizieranno i tuoi clienti con un tocco di originalità.

Non solo saranno un'aggiunta visivamente attraente al bancone del bar, ma conquisteranno anche i palati dei tuoi clienti con sapori unici e combinazioni inusuali.

*Doppio colore*

*Golosità al  
quadrato*

*Tanta farcitura  
da punta  
a punta*

# Croissant FreeStyle



21%  
di burro

## CROISSANT FREESTYLE CHOCO

**225861**

🥞 90 g  
📦 1x36 🏭 96 📅 12 (m)  
🕒 ±20' 🏠 170-180°C



## CROISSANT FREESTYLE CARAMEL AND NUTS

**225858**

🥞 90 g  
📦 1x36 🏭 96 📅 12 (m)  
🕒 ±20' 🏠 170-180°C



21%  
di burro

## CROISSANT FREESTYLE APRICOT

**225862**

🥞 90 g  
📦 1x36 🏭 96 📅 12 (m)  
🕒 ±20' 🏠 170-180°C



# Croissant vegani\*



## CROISSANT VEGANO DRITTO

221818



📏 70 g 🍴 -  
📦 1x48 🏭 80 📅 12 (m)  
🕒 ±15' ⌚ ±21' 🌡️ 170-190°C



## CROISSANT VEGANO FARCITO ALL'ARANCIA E SCORZETTE CANDITE

221824



📏 85 g 🍴 -  
📦 1x48 🏭 80 📅 12 (m)  
🕒 ±15' ⌚ ±21' 🌡️ 170-190°C



## CROISSANT VEGANO AL CIOCCOLATO

221770



📏 85 g 🍴 -  
📦 1x48 🏭 80 📅 12 (m)  
🕒 ±15' ⌚ ±21' 🌡️ 170-190°C

\*Attenzione! Le caratteristiche di ogni prodotto possono essere modificate in qualsiasi momento.



# Americans



## COOKIES AL CIOCCOLATO

**227126**

📏 50 g 📏 9 cm

📦 1x60 📦 120 📦 12 (m)

🕒 ±60'

Imbustati singolarmente



## COOKIES ALLA VANIGLIA

**227127**

📏 50 g 📏 9 cm

📦 1x60 📦 120 📦 12 (m)

🕒 ±60'

Imbustati singolarmente



## MUFFIN MELA E CANNELLA

**21900000**

📏 80 g 📏 7 cm

📦 1x40 📦 80 📦 15 (m)

🕒 ±60'



## MINI MIX DONUTS

**21680000**

📏 30 g 📏 7 cm

📦 3X30 📦 90 📦 18 (m)

🕒 ±30'

**MIX DONUTS****25490000**

📏 57 g    ⌀ 9 cm

📦 4x12    🏠 80    📦 18 (m)

🕒 ±60'    ⌚ ±15'    🏠 170-190°C



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.

## BAR ACADEMY:

la ricetta segreta per un bar di successo!

Sei pronto a trasformare il tuo bar in un vero e proprio punto di riferimento? **Con BAR ACADEMY è facilissimo!**

**INGREDIENTI SEGRETI:** ti sveleremo tutti i trucchi del mestiere per creare un menu irresistibile.

**Presentazione impeccabile:** imparerai a valorizzare ogni singolo prodotto e a creare vetrine che fanno venire voglia di assaggiare.

**Marketing social:** ti aiuteremo a conquistare nuovi clienti e a fidelizzare quelli già esistenti. Unisciti alla nostra community e scopri come far crescere il tuo business!”



Follow us on



@lantmannenunibake\_it



Ricorda di posizionare in un luogo ben visibile e facile da raggiungere il libretto ingredienti, questo aiuterà i tuoi clienti a verificare facilmente intolleranze o allergie.

## UNA VETRINA CHE **RACCONTA** **UNA STORIA**

Rinnova spesso la tua vetrina con prodotti nuovi e invitanti.

Immagina di creare una piccola opera d'arte ogni volta che la allestisci!

Un mix di colori, texture e profumi che incuriosisca i passanti e li inviti a entrare.

**E non dimenticare di aggiungere sempre un tocco di originalità:** una novità stagionale, un abbinamento inaspettato... farai venire l'acquolina in bocca anche ai più esigenti!"



# DANISH PASTRY

**44** Specialità danesi

**46** Mini danish

**47** Trecce





# Specialità danesi



## CORONA ALLA VANIGLIA

218394

98 g 11 cm

4x12 112 15 (m)

0' ±21' 170-190°C

Incl. topping



## CORONA ALLA MELA

18110000

98 g 11,5 cm

4x12 112 15 (m)

0' ±21' 170-190°C

Incl. topping



## VENTAGLIO AL LIMONE E CHEESECAKE

226696

88,8 g -

4x12 112 15 (m)

0' ±18' 170-190°C

**CORONA AL  
LAMPONE**

226947

**NUOVO**

🥞 98 g 📏 11,5 cm  
📦 4x12 🏠 112 🕒 15 (m)  
🌡️ 0' 🕒 ±21' 🏠 170-190°C



**DOLCE**

*Le novità 2025*



**NUOVO**

**LEMON MERINGUE**

227543

🥞 94 g 📏 -  
📦 4x10 🏠 112 🕒 15 (m)  
🌡️ 0' 🕒 ±18' 🏠 180°C

# Mini danish



## MINI DANISH PASTRY

223173

42 g -

5x24 96 11 (m)

0' ±15' 170-190°C

Mini treccia alle noci pecan e sciroppo d'acero;  
Mini girella alla cannella;  
Mini quadrotto alla crema;  
Mini quadrotto ai lamponi;  
Mini sfoglia alla mela.



# Trecce



## TRECCIA MAXI ALLE NOCI PECAN E SCIROPPO D'ACERO

218392

🍞 95 g 📏 -  
📦 4x12 🏭 112 📦 15 (m)  
🕒 0' 🕒 ±21' 🌡️ 170-190°C



## TRECCIA MIDI ALLE NOCI PECAN E SCIROPPO D'ACERO

226694

🍞 73 g 📏 -  
📦 16x4 🏭 112 📦 15 (m)  
🕒 0' 🕒 ±18' 🌡️ 170-190°C

Incl. topping



## TRECCIA MINI ALLE NOCI PECAN E SCIROPPO D'ACERO

226693

🍞 42,5 g 📏 -  
📦 5x24 🏭 112 📦 15 (m)  
🕒 0' 🕒 ±15' 🌡️ 170-190°C

Incl. topping

# FAST FOOD

- 54** DailyClassics hamburger bun
- 60** Chef's Pride hamburger bun
- 64** Burger bun cotti su pietra
- 66** Hot dog
- 67** Bagel
- 68** Naanta



# É il pane che fa la differenza!

Lo street food e in particolar modo gli hamburger stimolano il commercio.

Pastridor offre il miglior panino per ogni ricetta, dalle ultime tendenze del fast food ai classici senza tempo.

## BURGER BUN BRIOCHE

Dolce o salato poco importa, tutto fila alla perfezione con il nostro Burger Bun Brioche. Fatto con zucchero, uova e burro; dovrai solo scongelarlo, guarnirlo e servirlo!

## BURGER BUN SKYR

Il nostro Burger Bun è ispirato allo Skyr: un latticino, magro e morbido a base di latte vaccino acido, dal gusto e dall'aspetto simile allo yogurt. Con i suoi semi di lino, sesamo, fiocchi d'avena e mais è ideale per creare delle combinazioni di gusto esplosive.

## NAANTA POCKET BREAD

Gli amanti del fast food si innamoreranno di Naanta. Un'esperienza di gusto unica e artigianale con solo ingredienti naturali, poco sale e tanta fibra. La sua crosta elastica e la mollica morbida lo rendono perfetto per tutti i tipi di ricette. Grazie all'apertura pretagliata guarnirlo sarà semplicissimo.



## DAILY CLASSICS

---

**PASTRIDOR**   
DailyClassics

Panini deliziosi con una consistenza perfetta.  
Da piccoli a giganti con o senza sesamo. Qualità costante da gustare giorno dopo giorno.



## CHEF'S PRIDE

**PASTRIDOR**  
CHEF'S PRIDE 

Pastridor offre un'ampia gamma di panini per hamburger Gourmet sul mercato. I nostri 10 panini Chef's Pride, con una varietà di gusti e condimenti, portano i vostri hamburger a un livello superiore. **Pregiati, artigianali e da Instagram.**

# DailyClassics hamburger bun

---



## MINI BURGER BUN

20810000

🥞 22 g 📏 6,5 cm

📦 1x180 🏠 48 📏 15 (m)

⚖️ ±30'

Solo da scongelare  
Pretagliato



## MINI BURGER BUN 3" (INCHES)

224704

🥞 35 g 📏 7,5 cm

📦 12x10 🏠 48 📏 18 (m)

⚖️ ±30'

Solo da scongelare



## MINI BURGER BUN CON SESAMO

224703

🥞 35 g 📏 7,5 cm

📦 12x10 🏠 48 📏 18 (m)

⚖️ ±30'

Solo da scongelare

**PASTRIDOR**  
DailyClassics



FAST FOOD

**PASTRIDOR DailyClassics:**

Facili da preparare,  
pratici e con un ottimo  
rapporto qualità/prezzo,  
senza compromessi in  
termini di gusto.

**Semplicemente buoni,  
ogni giorno.**

# DailyClassics hamburger bun



## BURGER BUN CON SESAMO

20350009



53 g 10 cm

2x24 72 12 (m)

±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



## BURGER BUN CON SESAMO 4,5" (INCHES)

225591



83 g 11,5 cm

2x15 72 12 (m)

±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



## BURGER BUN CON SESAMO 4" (INCHES) E DOPPIO TAGLIO

225384



77 g 10 cm

2x24 56 12 (m)

±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato

\*Attenzione! Le caratteristiche di ogni prodotto possono essere modificate in qualsiasi momento.



**BURGER BUN CON  
SESAMO 5" (INCHES)**

20360009



82 g 12 cm

4x6 72 12 (m)

±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



**BURGER BUN XXL CON  
SESAMO 5,5" (INCHES)**

23109



100 g 13,5 cm

2x12 72 12 (m)

±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



**BURGER BUN GIGANTE  
CON SESAMO 6" (INCHES)**

223565



126 g 14,5 cm

4x6 60 15 (m)

±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



# DailyClassics hamburger bun





## BURGER BUN 5" (INCHES)

20380000



 89 g  12 cm

 6x8  49  12 (m)

 ±60°



Solo da scongelare  
Pretagliato






## BURGER BUN 4" (INCHES)

20370009



 55 g  10 cm

 2x24  72  12 (m)

 ±60°



Solo da scongelare  
Pretagliato






## BURGER BUN 4,33" (INCHES)

20760000



 62 g  11 cm

 3x20  32  12 (m)

 ±60°

Solo da scongelare  
Pretagliato

\*Attenzione! Le caratteristiche di ogni prodotto possono essere modificate in qualsiasi momento.



**SOFT FLOURED BAP  
4" (INCHES)**

225774



53 g 10 cm  
 4x12 70 12 (m)  
 ±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



NUOVO

**BRIOCHE STYLE BUN  
4,5" (INCHES)**

226426



70 g 11,2 cm  
 3x15 48 12 (m)  
 ±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



**MEGA BUN**

225383



130 g 14,9 cm  
 4x6 60 12 (m)  
 ±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



PASTRIDOR  
CHEF'S PRIDE



Premium bun che prendono spunto dai sapori del mondo per permetterti di sperimentare e creare ricette uniche.

## Chef's Pride hamburger bun



### MULTISEED BUN

225386

90 g 12 cm

2x12 64 12 (m)

±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



### BURGER BUN PEPE NERO

223360

90 g 12,5 cm

2x12 74 12 (m)

±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



\*Attenzione! Le caratteristiche di ogni prodotto possono essere modificate in qualsiasi momento.



**BURGER BUN  
TIGER ROLL**

221823



🍷 95 g    📏 12 cm  
📦 2x12    🏠 64    📏 14 (m)  
🕒 ±60'    🕒 ±2'    🌡️ 170-190°C

Solo da scongelare  
Pretagliato



**BURGER BUN CHILI**

24460000



🍷 89 g    📏 12,5 cm  
📦 2x12    🏠 72    📏 12 (m)  
🕒 ±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



**MAXI POTATOES  
BUN**

23267

🍷 90 g    📏 12,7 cm  
📦 2x12    🏠 72    📏 12 (m)  
🕒 ±30'

Solo da scongelare  
Pretagliato

# Chef's Pride hamburger bun



## BURGER BUN PRETZEL

225387

85 g ∅ 11 cm

1x25 64 12 (m)

±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



## BURGER BUN RUSTICO

23620000

105 g ∅ 12,5 cm

2x12 72 12 (m)

±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



## BURGER BUN BRIOCHE

24160000

109 g ∅ 11,4 cm

2x15 56 12 (m)

±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



## BURGER BUN SENZA GLUTINE

26500000

80 g ∅ 9,75 cm

1x36 64 12 (m)

±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato  
Confezionato singolarmente



NUOVO



### SMASHING BUN

223464

80 g 12 cm

2x15 64 12 (m)

±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato

Goditi la perfezione di questo bun: **morbido, saporito e perfetto per i tuoi smash burger**. Morbidissimo dentro, grazie ai fiocchi e all'amido di patate, ricco e saporito grazie al burro, il latte, mentre il lievito madre gli dà un aroma pazzesco. Perfetto per gli smash burger, assorbe tutti i succhi senza sbriciolarsi. **Una bontà che non puoi perdere!**

# Burger bun cotti su pietra

Cuociamo i nostri bun nel forno a pietra, per esaltarne la fragranza e la morbidezza e per rendere l'esperienza ancora più gustosa.



## BURGER BUN CAFÈ (INTEGRALE)

223955



100 g 12 cm

1x35 40 12 (m)

±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



## BURGER BUN SESAMO

25760000



100 g 13 cm

1x35 32 12 (m)

±60' ±4' 170-190°C

Solo da scongelare  
Pretagliato



## BURGER BUN SKYR

223954

100 g 13 cm

1x35 40 12 (m)

±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato

La sorpresa arriva dal ripieno: **Skyr**, il formaggio fresco islandese, dona una nota acidula e cremosa che bilancia perfettamente la sapidità della carne.

Immaginate un panino dalla crosta dorata e croccante, con un cuore morbido e arioso. Questo è il nostro **Café Bun**. Il colore intenso della crosta, che ricorda il caffè, un bun multicereale integrale con farina di segale e semi di girasole.



# Hot dog



## PANE HOT DOG CLASSICO

223871



📏 72 g 📏 17 cm  
📦 4x15 📦 32 📦 12 (m)  
🕒 ±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



## JUMBO HOT DOG PRETAGLIATO

223415



📏 85 g 📏 20,5 cm  
📦 6x8 📦 48 📦 12 (m)  
🕒 ±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato

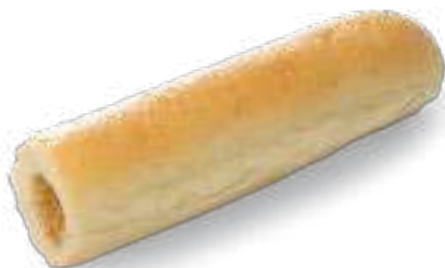


## PREMIUM HOT DOG BRIOCHE

26490000

📏 80 g 📏 20,5 cm  
📦 6x9 📦 64 📦 12 (m)  
🕒 ±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato sopra



## HOT DOG FRANCESE

18280000



📏 66 g 📏 19 cm  
📦 4x20 📦 36 📦 12 (m)  
🕒 ±60'



# Bagel



## BAGEL AL SESAMO

25260001



📏 75 g    ⌀ 11 cm

📦 1x36    📦 80x    📦 12 (m)

⌚ ±30'

Solo da scongelare



# Naanta

Dal pane naan, un tipo di pane lievitato molto conosciuto in India, e la pita nasce il nome Naanta.

Ha una crosta croccante ma flessibile con un impasto morbido e soffice che può gestire perfettamente qualsiasi tipo di ripieno, anche gli stufati più succosi o i ripieni più appiccicosi che trattengono i loro sapori per un'esperienza meravigliosa!



## NAANTA POCKET BREAD

221748



80 g 9x17 cm

1x30 154 18 (m)

±15' ±4' 170-190°C



NUOVO

## MINI NAANTA POCKET BREAD

227607



18,5 g 9x17 cm

1x80 154 18 (m)

±15' ±4' 170-190°C

NUOVO  
FORMATO  
MINI



NUOVO

Gusto e consistenza eccezionali, garantiti dal lungo tempo di riposo e dal breve tempo di cottura. Aspetto rustico autentico in stile artigianale grazie al forno a fuoco diretto.



2024

## BURGER BATTLE

Burger Battle Italia è il contest culinario per decretare **IL MIGLIOR HAMBURGER GOURMET ITALIANO**.

Un tour per tutto lo "Stivale" per selezionare i finalisti che si sfideranno a colpi di burger durante la finalissima della "Battle" in occasione di Beer&Food Attraction a Rimini.

Gusto, fantasia e creatività sono gli ingredienti fondamentali da mettere nelle ricette originali di hamburger gourmet per essere tra i concorrenti che si contenderanno il titolo nella finale della competizione in programma a Rimini nell'ambito di Beer&Food Attraction.

Non solo una sfida ma un momento di condivisione e di formazione tra professionisti del settore.





  @burgerbattleitalia

#FACCEDABURGERBATTLE



# PANE

- 74** Baguette
- 76** Baguette rustica
- 77** Piccolo
- 78** Baguette plus
- 79** Piccolo plus
- 82** Pani grandi
- 85** Viking
- 86** Pani dolci
- 88** Bagnats
- 90** Senza glutine
- 93** Pane al latte
- 94** Sandwino
- 96** Assortimenti
- 98** Pane rustico
- 99** Pistolet
- 99** Pane dell'imperatore





# Baguette



**MINI BAGUETTE  
FRANCESE BIANCA**

**15470000**

🥯 170 g — 27 cm  
📦 40 🏠 32 📏 12 (m)  
🕒 ±15' ⌚ ±18' 🌡️ 170-190°C  
Parzialmente cotta



**MEZZA BAGUETTE  
FRANCESE BIANCA**

**15570001**

🥯 225 g — 26 cm  
📦 28 🏠 32 📏 12 (m)  
🕒 ±15' ⌚ ±18' 🌡️ 170-190°C  
Parzialmente cotta



**BAGUETTE FRANCESE  
BIANCA**

**15590001**

🥯 310 g — 57 cm  
📦 1x20 🏠 32 📏 12 (m)  
🕒 ±15' ⌚ ±18' 🌡️ 170-190°C  
Parzialmente cotta



**BAGUETTE FRANCESE  
BIANCA**

**15440005**

🥯 420 g — 57 cm  
📦 8 🏠 32 📏 12 (m)  
🕒 ±15' ⌚ ±18' 🌡️ 170-190°C  
Parzialmente cotta



**MEZZA BAGUETTE  
FRANCESE INTEGRALE**

**15460000**

🥯 180 g — 27 cm  
📦 40 🏠 32 📏 12 (m)  
🕒 ±15' ⌚ ±18' 🌡️ 170-190°C  
Parzialmente cotta



**NUOVO**

**BAGUETTE FRANCESE  
INTEGRALE**

**227045**

🥯 330 g — 57 cm  
📦 20 🏠 32 📏 12 (m)  
🕒 ±15' ⌚ ±18' 🌡️ 170-190°C  
Parzialmente cotta



**BAGUETTE FRANCESE  
INTEGRALE**

**15450009**

🥯 420 g — 57 cm  
📦 18 🏠 32 📏 12 (m)  
🕒 ±15' ⌚ ±18' 🌡️ 170-190°C  
Parzialmente cotta

Qualità,  
circonferenza  
costante e  
freschezza del  
prodotto sempre  
garantita.

# Baguette



**MEZZA BAGUETTE  
BIANCA**

**15530000**

📏 135 g = 26 cm

📦 50 📦 32 📦 12 (m)

🕒 ±15' 🕒 ±18' 📏 170-190°C

Parzialmente cotta



**MEZZA BAGUETTE  
BIANCA**

**15630000**

📏 155 g = 32 cm

📦 40 📦 32 📦 18 (m)

🕒 ±15' 🕒 ±18' 📏 170-190°C

Parzialmente cotta



**BAGUETTE  
CLASSICA**

**15550006**

📏 270 g = 57 cm

📦 28 📦 32 📦 12 (m)

🕒 ±15' 🕒 ±18' 📏 170-190°C

Parzialmente cotta



**MEZZA BAGUETTE  
INTEGRALE**

**223821**

📏 145 g = 26 cm

📦 50 📦 32 📦 12 (m)

🕒 ±15' 🕒 ±15' 📏 170-190°C

Parzialmente cotta



**BAGUETTE INTEGRALE**

**223822**

📏 300 g = 57 cm

📦 25 📦 32 📦 12 (m)

🕒 ±15' 🕒 ±15' 📏 170-190°C

Parzialmente cotta



# Baguette rustica



**BAGUETTE RUSTICA  
BIANCA**

**226875**

📏 130 g 📏 20 cm

📦 50 📦 32 📦 12 (m)

🕒 ±15' 🕒 ±8' 🏠 170-190°C

Parzialmente cotta



**BARRA GALLEGA**

**25590000**

📏 125 g 📏 25 cm

📦 1x50 📦 32 📦 12 (m)

🕒 ±60' 🕒 ±8' 🏠 170-190°C

Cotto su pietra



# Piccolo



## PICCOLO BIANCO

16500013

🥖 55 g 📏 12 cm

📦 130 🏠 32 📏 18 (m)

🕒 ±15' ⌚ ±15' 🌡️ 170-190°C

Parzialmente cotto



## PICCOLO BIANCO

21160000

🥖 85 g 📏 17 cm

📦 80 🏠 32 📏 12 (m)

🕒 ±15' ⌚ ±15' 🌡️ 170-190°C

Parzialmente cotto



## PICCOLO BIANCO

15510004

🥖 120 g 📏 22 cm

📦 55 🏠 32 📏 12 (m)

🕒 ±15' ⌚ ±15' 🌡️ 170-190°C

Parzialmente cotto



## PICCOLO BIANCO MINI

16650003

🥖 30 g 📏 8 cm

📦 260 🏠 32 📏 18 (m)

🕒 ±15' ⌚ ±15' 🌡️ 170-190°C

Parzialmente cotto



## PICCOLO INTEGRALE

16520005

🥖 55 g 📏 12 cm

📦 130 🏠 32 📏 18 (m)

🕒 ±15' ⌚ ±15' 🌡️ 170-190°C

Parzialmente cotto



NUOVO

## PICCOLO INTEGRALE

227465

🥖 115 g 📏 22 cm

📦 55 🏠 32 📏 12 (m)

🕒 ±15' ⌚ ±15' 🌡️ 170-190°C

Parzialmente cotto

# Baguette plus



## MEZZA BAGUETTE

**223282**

📏 165 g — 27 cm  
 📦 40x 📦 32 📦 12 (m)  
 ⌚ ±0' 🕒 ±5-7' 📦 170-190°C  
 Solo da scongelare



## BAGUETTE FRANCESE BIANCA PLUS

**223285**

📏 310 g — 57 cm  
 📦 20x 📦 32 📦 12 (m)  
 ⌚ ±0' 🕒 ±5-7' 📦 170-190°C  
 Solo da scongelare



## MEZZA BAGUETTE FRANCESE BIANCA PLUS

**223283**

📏 165 g — 27 cm  
 📦 40x 📦 32 📦 12 (m)  
 ⌚ ±0' 🕒 ±5-7' 📦 170-190°C  
 Solo da scongelare



## BAGUETTE FRANCESE BIANCA PLUS INFARINATA

**223284**

📏 310 g — 57 cm  
 📦 20x 📦 32 📦 12 (m)  
 ⌚ ±0' 🕒 ±5-7' 📦 170-190°C  
 Solo da scongelare



## MEZZA BAGUETTE PLUS 26 CM

**223945**

📏 130 g — 26 cm  
 📦 50x 📦 32 📦 12 (m)  
 ⌚ ±30'of 🕒 ±4' 📦 170-190°C  
 Solo da scongelare



## MEZZA BAGUETTE FITNESS PLUS

**223369**

📏 160 g — 26 cm  
 📦 45x 📦 32x 📦 12 (m)  
 ⌚ ±0' 🕒 ±6-8' 📦 170-190°C  
 Solo da scongelare



## BAGUETTE FITNESS PLUS

**224648**

📏 320 g — 57 cm  
 📦 23x 📦 32x 📦 12 (m)  
 ⌚ ±0' 🕒 ±6-8' 📦 170-190°C  
 Solo da scongelare



**NUOVO**

## BAGUETTE GRIS PLUS PRETAGLIATA

**227351**

📏 135 g — 26 cm  
 📦 50x 📦 32x 📦 12 (m)  
 ⌚ ±60' 🕒 ±0' 📦 170-190°C  
 Solo da scongelare  
 Pretagliato

### I PLUS DELLE NOSTRE BAGUETTE:

- cottura 4 -6 volte più veloce;
- risparmio di tempo e di energia;
- zero sprechi: prepara solo ciò di cui hai bisogno;
- è sufficientemente larga da mantenere al suo interno un'abbondante farcitura.

BAGUETTE PLUS:  
 Full Taste  
 No Waste



# Piccolo plus



**PICCOLO BIANCO PLUS 17 CM**

225099

80 g 17 cm

80x 32 12 (m)

±0' ±5' 170-190°C

Solo da scongelare



**PICCOLO BIANCO PLUS 22 CM**

225101

115 g 22 cm

55x 32 12 (m)

±0' ±5' 170-190°C

Solo da scongelare



**PLUS PICCOLO GRIS 17 CM**

225100

80 g 17 cm

80x 32 12 (m)

±0' ±5' 170-190°C

Solo da scongelare



**PLUS PICCOLO GRIS 22 CM**

225102

115 g 22 cm

55x 32 12 (m)

±0' ±5' 170-190°C

Solo da scongelare



**PICCOLO PLUS FITNESS**

224675

90 g 18 cm

75x 32 12 (m)

±0' ±5' 170-190°C

Solo da scongelare



**PICCOLO PLUS PRETAGLIATO**

12510000

85 g 17 cm

1x80 32 12 (m)

±60' OF ±4' 170-190°C

Solo da scongelare Pretagliato



**SOFT CIABATTA**

222710

85 g 11 cm

60x 32 12 (m)

±60'

Solo da scongelare Pretagliata







Pronte da **4 a 6 volte** più velocemente.

Alta qualità **in 5 minuti**.

Possono essere infornate o grigliate **direttamente dal freezer al forno** e pronte in 5 - 7 minuti. Un'opzione efficiente che permette di **risparmiare energia**.

# Pani grandi



## PAGNOTTA DEL MUGNAIO BIANCA

23610001

800g 28 cm

2x4 32 9 (m)

±60' ±15' 170-190°C



## PAGNOTTA DEL MUGNAIO GRIS

27690000

800g 28 cm

2x4 32 9 (m)

±60' ±15' 170-190°C

Il **'Pane del Mugnaio grigio'** è un pane integrale scuro, cotto a pietra, caratterizzato da una mollica soffice e una crosta croccante e leggermente infarinata. Arricchito con semi e cereali, questo pane dal formato generoso (28 cm di lunghezza e 800 grammi di peso) è confezionato in pratiche confezioni da due pezzi. **Realizzato con un mix di farine integrali di grano, orzo e segale, offre un sapore rustico e autentico.**



# Pani grandi



## PAGNOTTA DEL MUGNAIO MULTICERALI

23600001

🥖 800g 📏 28 cm  
📦 2x4 🏠 32 📏 9 (m)  
🕒 ±60' ⌚ ±15' 🏠 170-190°C



## PANE DELLE ALPI

25370001

🥖 600g 📏 29 cm  
📦 1x14 🏠 28 📏 12 (m)  
🕒 ±60' ⌚ ±15' 🏠 170-190°C

Il **'Pane del Mugnaio multicereali'** è un pane integrale ricco di sapore e nutrienti. Realizzato con un mix di farine di grano, orzo, segale e avena, arricchito con semi di girasole, zucca, lino e sesamo, questo pane offre un gusto intenso e una consistenza rustica. La presenza di farina di riso, miglio e semola di mais contribuisce a renderlo leggero e digeribile.

**Un pane ideale per chi cerca un'alternativa sana e gustosa al classico pane bianco.**

# Viking



## VIKING

16320000

80 g 33x25,5 cm

4x10 96 12 (m)

±30'

Solo da scongelare  
 Rettangolare

### VIKING: IL PANE SVEDESE VERSATILE.

Il Viking è un pane svedese sottile e flessibile, perfetto per essere farcito. Basta scongelarlo prima dell'uso e potrai utilizzarlo per creare gustosi wrap, deliziosi cestini per insalate o originali rotoli farciti. Grazie alla sua consistenza morbida e alla sua forma rettangolare (33x25,5 cm), il Viking si adatta a qualsiasi tipo di farcitura, sia dolce che salata.

# Pani dolci



NUOVO

## CRAMIQUE

225605

400 g 16,5 cm

6 88 9 (m)

±240'

Solo da scongelare



NUOVO

## CRAQUELIN

225606

400 g 16,5 cm

6 88 9 (m)

±240'

Solo da scongelare

Hai mai assaggiato un pane che fa crack ad ogni morso? Il pane craquelin è proprio così! Immagina una crosta croccantissima e zuccherina che nasconde un cuore morbido e soffice. Una vera esplosione di gusto in ogni boccone!



**Il cramique** è una sorta di pagnotta, più simile per gusto e consistenza a una brioche, arricchita con uvetta. È una ricetta tipica del Belgio, più precisamente della zona di Bruxelles e delle Fiandre e viene solitamente servita a colazione dopo esser stata tagliata a fette e tostata leggermente.

# Bagnats



## FITNESS BAGNAT

**225739**

105 g 13,5 cm

4x11 32 12 (m)

±60'OF ±4' 170-190°C

Solo da scongelare



## PANINO MORBIDO BIANCO

**16550001**

105 g 13 cm

4x11 32 12 (m)

±60'OF ±4' 170-190°C

Solo da scongelare



## PANINO MAXI

**12650001**

100 g 13 cm

4x11 32 12 (m)

±60'OF ±4' 170-190°C

Solo da scongelare



## PANINO MORBIDO INTEGRALE

**16540003**

105 g 13,5 cm

4x11 32 12 (m)

±60'OF ±4' 170-190°C

Solo da scongelare



# Senza glutine



## PANINO MULTICEREALI SENZA GLUTINE

24690000



📏 60 g 📏 8,5 cm

📦 1x24 📦 88 📦 12 (m)

⏱ ±120'

Solo da scongelare  
Confezionato singolarmente  
Con e senza sacchetto



## PANINO BIANCO SENZA GLUTINE

24680000



📏 60 g 📏 8,5 cm

📦 1x24 📦 88 📦 12 (m)

⏱ ±120'

Solo da scongelare  
Confezionato singolarmente  
Con e senza sacchetto



## BURGER BUN SENZA GLUTINE

26500000



📏 80 g 📏 9,75 cm

📦 1x36 📦 64 📦 12 (m)

⏱ ±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato  
Confezionato singolarmente  
Con e senza sacchetto

## SCOPRI IL GUSTO IRRESISTIBILE DEL NOSTRO PANINO MULTICEREALI GLUTEN FREE!

Preparato con un morbido impasto multigrano, questo delizioso roll è arricchito con una varietà di semi e cereali, tra cui semi di sesamo, semi di girasole, semi di lino e semi di papavero.

**Senza glutine:** Ideale per chi segue una dieta senza glutine o per chi desidera semplicemente gustare un prodotto leggero e salutare.

**Pratico e veloce:** Basta scongelare il panino prima dell'uso e sarà pronto per essere farcito a piacere.

**Ingredienti di qualità:** Realizzato con ingredienti selezionati, tra cui farina di riso, proteine di soia e semi vari.



### PICCOLO BIANCO SENZA GLUTINE

225604

110 g 18,5 cm

22 88 12 (m)

±120'

Solo da scongelare  
Confezionato singolarmente



### PICCOLO MULTICEREALE SENZA GLUTINE

225603

110 g 18,5 cm

22 88 12 (m)

±120'

Solo da scongelare  
Confezionato singolarmente





*il Piccolino* JOY TO GO

Grazie ai consigli di BAR ACADEMY scoprirai nuovi creativi modi di servire i panini al latte. Piccoli piaceri a portar via.



# Pane al latte



## MINI PANINO BIANCO AL LATTE

225609

📏 25 g 📏 8,5 cm  
📦 4x28 📦 64 📦 9 (m)  
🕒 ±30'

Solo da scongelare



## PANINO BIANCO AL LATTE

16510000

📏 45 g 📏 14 cm  
📦 4x25 📦 32 📦 9 (m)  
🕒 ±60'

Solo da scongelare



## PICCOLO PANINO BIANCO AL LATTE PRETAGLIATO

223642

📏 70 g 📏 17 cm  
📦 4x15 📦 32 📦 12 (m)  
🕒 ±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato

# Fresco e sorprendentemente semplice: **SANDWINO**

In 4 varianti, versatili e di forma quadrata; un panino unico per il tuo menu.

*Nuovo formato*



Per una mise-en-place ideale, i panini Sandwino sono già pretagliati e non dovrete far altro che scongelarli. Scopri i sapori sorprendenti come il salutare Sandwino Integrale o il Sandwino al Chili.

**Sano, versatile e di tendenza!**



## I Vantaggi di Sandwino:

- Originale forma quadrata;
- basta scongelare ed è pronto da farcire perché pretagliato;
- freschi fino a 3 giorni in frigorifero;
- ideali per ricette fredde o calde.



### SANDWINO MULTICEREALI

**227046**

📏 110 g 📏 12x12 cm

📦 4x12 📦 32 📦 12 (m)

🕒 ±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



### SANDWINO AI SEMI DI GIRASOLE

**227047**

📏 110 g 📏 12x12 cm

📦 4x12 📦 32 📦 12 (m)

🕒 ±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato



**NUOVO**

### SANDWINO CHILI BUN

**227048**

📏 110 g 📏 12x12 cm

📦 4x12 📦 32 📦 12 (m)

🕒 ±60'

Solo da scongelare  
Pretagliato

# Assortimenti



## PANINI ASSORTITI CATERING

**222864**

30 - 35 g   -  
5x20   64   12 (m)  
±15'   ±4'   170-190°C

Panino scuro con semi di girasole;  
Panino bianco con fiocchi di avena;  
Kaiser roll con semi di papavero;  
Panino scuro rustico;  
Panino bianco rustico.



## PANINI ASSORTITI PRESTIGE

**223831**

30 - 35 g   -  
5x20   64   12 (m)  
±15'   ±4'   170-190°C

Panino bianco rustico;  
Panino bianco con fiocchi di avena;  
Kaiser roll di frumento e segale;  
Panino bianco con semi di sesamo;  
Panino bianco con semi di zucca.



## ASSORTIMENTO MINI SANDWINI

**224649**

35 g   6x6 cm  
10X8   88   12 (m)  
±30'

Solo da scongelare  
Pretagliati

Mini Sandwino ai semi di girasole; Mini Sandwino multicereali; Mini Sandwino Integrale; Mini Sandwino bianco.

**ASSORIMENTO MINI SANDWINO:**  
ideale per catering,  
buffet o un pasto in  
condivisione.



# Pane rustico



## ROSETTA RUSTICA

220093

🍞 50 g 🌀 7,5 cm  
📦 1x80 📦 64 📏 12 (m)  
⌚ ±15' 🕒 ±4' 🏠 170-190°C



## ROSETTA INTEGRALE

220092

🍞 50 g 🌀 7,5 cm  
📦 1x80 📦 64 📏 12 (m)  
⌚ ±15' 🕒 ±4' 🏠 170-190°C



## PANE AL FARRO

25350001

🍞 85 g 🌀 11,5 cm  
📦 80 📦 32 📏 9 (m)  
⌚ ±15' 🕒 ±8' 🏠 170-190°C  
Parzialmente cotto



## FLAGUETTE BIANCO GRANDE

25740000

🍞 100 g 🌀 14,5 cm  
📦 28 📦 56 📏 12 (m)  
⌚ ±0' 🕒 ±6' 🏠 200°C  
Parzialmente cotto



## BOULE

16840001

🍞 100 g 🌀 13 cm  
📦 4x11 📦 32 📏 12 (m)  
⌚ ±60' 🕒 ±4' 🏠 170-190°C



# Pistolet



## PISTOLET BIANCO

24650000

🍞 70 g 🌀 10 cm

📦 4x14 🏠 32 📏 12 (m)

🕒 ±15' 🕒 ±8' 🌡️ 170-190°C

Parzialmente cotto



## PISTOLET INTEGRALE

24660000

🍞 75 g 🌀 10 cm

📦 4x14 🏠 32 📏 12 (m)

🕒 ±15' 🕒 ±8' 🌡️ 170-190°C

Parzialmente cotto



## PISTOLET TIGER

224905

🍞 80 g 🌀 11 cm

📦 60 🏠 32 📏 12 (m)

🕒 ±15' 🕒 ±8' 🌡️ 170-190°C

Parzialmente cotto

# Pane dell'imperatore



## PANE DELL'IMPERATORE BIANCO

15810005

🍞 60 g 🌀 10 cm

📦 80 🏠 32 📏 12 (m)

🕒 ±15' 🕒 ±8' 🌡️ 170-190°C

Parzialmente cotto



## PANE DELL'IMPERATORE INTEGRALE

15830003

🍞 60 g 🌀 10 cm

📦 80 🏠 32 📏 12 (m)

🕒 ±15' 🕒 ±8' 🌡️ 170-190°C

Parzialmente cotto



# CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I clienti fanno scelte sempre più consapevoli, optando, ad esempio, per piatti vegani, prodotti senza olio di palma o ad alto contenuto di fibre. Allo stesso modo, per i clienti che soffrono di alcune malattie autoimmuni o di allergie alimentari, è estremamente importante sapere esattamente cosa c'è nei nostri prodotti e lo stesso vale per voi!

Ecco perché Pastridor ha stilato questo chiaro elenco.  
In questo modo **i vostri clienti potranno godersi il pasto senza preoccupazioni.**



PRODOTTO VEGANO



CONTIENE  
+ DEL 3% DI FIBRE



SENZA OLIO DI  
PALMA



PRODOTTO HALAL



PRODOTTO COTTO  
SU PIETRA



SENZA LATTOSIO











CONTIENE  
+ DEL 6% DI FIBRE











SENZA GLUTINE

# I NOSTRI PRODOTTI IN POCHE RIGHE









\*Attenzione! **Le caratteristiche di ogni prodotto possono essere modificate in qualsiasi momento.** Desideri ricevere le specifiche aggiornate di un prodotto? Richiedili tramite il nostro servizio clienti. Invia una email a: [Info-it@lantmannen.com](mailto:Info-it@lantmannen.com) indicando la scheda tecnica e il numero dell'articolo.

PRODOTTI PER LA PRIMA COLAZIONE										
Pag.	Codice	Descrizione								
<b>DELICE CROISSANTS FARCITI</b>										
16	<b>225463</b>	Delice croissant superfarcito alla crema		✓					✓	
16	<b>225464</b>	Delice croissant superfarcito all'albicocca		✓					✓	
17	<b>17200000</b>	Delice croissant superfarcito al cioccolato e nocciola		✓						
17	<b>17230000</b>	Delice croissant superfarcito alla mandorla		✓						
17	<b>26960000</b>	Delice croissant ai frutti rossi								
<b>DELICE VIENNOISERIE</b>										
18	<b>24560002</b>	Delice croissant curvo burro di Normandia		✓					✓	
18	<b>17910009</b>	Delice croissant gigante curvo		✓					✓	
19	<b>221776</b>	Delice croissant dritto		✓						
19	<b>17900000</b>	Delice croissant curvo		✓					✓	
19	<b>17210000</b>	Delice croissant dritto		✓					✓	
18	<b>223162</b>	Golden croissant dritto 60g		✓					✓	
19	<b>27660000</b>	Delice golden croissant 70g		✓						
20	<b>21030004</b>	Delice swirl		✓						
20	<b>17920000</b>	Delice pain au chocolat		✓					✓	
20	<b>227462</b>	Vanilla Chocolate Twist								
20	<b>24550000</b>	Triangolo grande alla mela	✓							✓
<b>CROISSANTS INTEGRALI E MULTICEREALI</b>										
26	<b>26420000</b>	Delice croissant multicereali dritto		✓						

## PRODOTTI PER LA PRIMA COLAZIONE









Pag.	Codice	Descrizione								
26	<b>221825</b>	Delice croissant multicereali e integrale al miele								
26	<b>221826</b>	Delice croissant multicereali e integrale alle more								
26	<b>216970</b>	Delice croissant mini multicereali vuoto								
<b>SWIRL ALLA CANNELLA</b>										
27	<b>223465</b>	Cinnamon Scandi Swirl								
<b>BESTBLENDS CROISSANT E VIENNOISERIE</b>										
29	<b>223805</b>	Bestblends croissant dritto		✓						
29	<b>21820000</b>	Bestblends croissant farcito al cioccolato e nocciole		✓						
28	<b>21830000</b>	Bestblends croissant farcito alla mandorla		✓						
28	<b>227593</b>	Bestblends croissant farcito all'albicocca								
29	<b>225465</b>	Bestblends croissant farcito alla crema								
30	<b>21810000</b>	Bestblends swirl		✓						
30	<b>21860000</b>	Bestblends pain au chocolat		✓						
30	<b>18080000</b>	Swirl alla cannella								
<b>MINI VIENNOISERIE</b>										
22	<b>225460</b>	Mini croissant Delice albicocca								
22	<b>222108</b>	Mini croissant Delice cioccolato e nocciola		✓						
22	<b>17180000</b>	Mini croissant Delice mandorla		✓						
23	<b>17300003</b>	Mini croissants farciti assortiti		✓						
23	<b>18900002</b>	Delice mini croissant dritto		✓						
25	<b>226807</b>	Delice mix mini croissant								
25	<b>226758</b>	Delice mini croissant alla crema								
31	<b>22260000</b>	BestBlends mini croissant dritto		✓						
31	<b>22270000</b>	BestBlends mini pain au chocolat		✓						
31	<b>22320000</b>	BestBlends mini viennoiserie assortita		✓						

## PRODOTTI PER LA PRIMA COLAZIONE









Pag.	Codice	Descrizione								
<b>CROISSANT FREESTYLE</b>										
34	<b>225858</b>	Freestyle carmel nuts								
34	<b>225862</b>	Freestyle apricot filled croissant								
34	<b>225861</b>	Freestyle choco filled croissant								
<b>AMERICANS</b>										
38	<b>227126</b>	Cookies al cioccolato		✓						
38	<b>227127</b>	Cookies alla vaniglia		✓						
38	<b>21680000</b>	Mix mini donuts		✓						
39	<b>25490000</b>	Mix donuts		✓						
38	<b>21900000</b>	Muffin alla mela e cannella		✓					✓	
<b>DANISH PASTRY</b>										
44	<b>218394</b>	Corona alla vaniglia								
44	<b>18110000</b>	Corona alla mela								✓
45	<b>226947</b>	Corona al lampone								✓
45	<b>227543</b>	Lemon meringue								
47	<b>218392</b>	Treccia maxi noci pecan e sciroppo d'acero								
47	<b>226694</b>	Treccia midi alle noci pecan e sciroppo d'acero								
47	<b>226693</b>	Mini treccia alle noci pecan								
44	<b>226696</b>	Ventaglio al limone								
46	<b>223173</b>	Assortimento mini danish								
<b>CROISSANTS VEGANI*</b>										
36	<b>221818</b>	Croissant vegano vuoto	✓						✓	✓
36	<b>221770</b>	Croissant vegano al cioccolato	✓						✓	✓
36	<b>221824</b>	Croissant vegano all'arancia e scorzette candite	✓						✓	✓

\*Attenzione! **Le caratteristiche di ogni prodotto possono essere modificate in qualsiasi momento.**

## STREET FOOD









Pag.	Codice	Descrizione								
<b>DAILY CLASSICS HAMBURGER BUN</b>										
54	<b>224704</b>	Mini burger bun		✓					✓	
54	<b>224703</b>	Mini burger bun con sesamo		✓					✓	
54	<b>20810000</b>	Mini burger bun con sesamo								
56	<b>20350009</b>	Burger bun sesamo 4"	✓	✓		✓			✓	✓
57	<b>20360009</b>	Burger bun sesamo 5"	✓	✓					✓	✓
58	<b>20380000</b>	Burger bun 89 g	✓							✓
58	<b>20370009</b>	Burger bun 4"	✓	✓		✓			✓	✓
58	<b>20760000</b>	Burger bun 4,33"	✓	✓		✓			✓	✓
57	<b>23109</b>	Burger bun XXL con sesamo	✓							
56	<b>225591</b>	Burger bun sesamo 4,5"	✓	✓					✓	✓
57	<b>223565</b>	Burger bun gigante con sesamo	✓							✓
59	<b>225774</b>	Soft floured bap	✓	✓						✓
59	<b>226426</b>	Brioche style bun 4,5"	✓	✓						✓
59	<b>225383</b>	Mega bun	✓	✓						✓
56	<b>225384</b>	Burger bun con sesamo e doppio taglio	✓							✓
<b>CHEF'S PRIDE HAMBURGER BUN</b>										
62	<b>225387</b>	Pretzel bun								
60	<b>225386</b>	Multiseeds bun		✓						
61	<b>24460000</b>	Burger bun chili	✓	✓						✓
62	<b>23620000</b>	Burger bun rustico	✓			✓			✓	✓
62	<b>24160000</b>	Burger bun brioche		✓						
60	<b>223360</b>	Burger bun pepe nero	✓							✓
62	<b>26500000</b>	Burger bun senza glutine	✓	✓				✓		✓
61	<b>23267</b>	Burger bun maxi potatoes								
61	<b>221823</b>	Burger bun tiger roll	✓	✓						✓
63	<b>223464</b>	Smashing bun		✓						

## STREET FOOD

Pag.	Codice	Descrizione								
<b>BURGER BUN COTTI SU PIETRA</b>										
64	<b>223955</b>	Burger bun caffè integrale	✓				✓			✓
64	<b>25760000</b>	Burger bun sesamo	✓				✓			✓
64	<b>223954</b>	Burger bun skyr					✓			
<b>HOT-DOG</b>										
66	<b>223871</b>	Pane hot dog classico	✓	✓		✓		✓		✓
66	<b>223415</b>	Jumbo hot dog pretagliato	✓	✓						✓
66	<b>18280000</b>	Hot dog francese	✓							✓
66	<b>26490000</b>	Premium hot dog brioche		✓						
<b>BAGEL</b>										
67	<b>25260001</b>	Bagel con sesamo	✓			✓			✓	✓
<b>NAANTA</b>										
68	<b>221748</b>	Naanta pocket bread	✓	✓		✓			✓	✓
68	<b>227607</b>	Mini Naanta pocket bread	✓	✓		✓			✓	✓

\*Attenzione! **Le caratteristiche di ogni prodotto possono essere modificate in qualsiasi momento.**

## PANE









Pag.	Codice	Descrizione								
<b>BAGUETTE</b>										
74	<b>15470000</b>	Mini baguette francese bianca 27 cm	✓	✓					✓	✓
74	<b>15570001</b>	Mezza baguette francese bianca 26 cm	✓	✓					✓	✓
74	<b>15590001</b>	Baguette francese bianca	✓	✓					✓	✓
74	<b>15440005</b>	Baguette francese bianca	✓	✓					✓	✓
74	<b>15460000</b>	Mezza baguette francese integrale 27 cm	✓	✓		✓				✓
74	<b>227045</b>	Baguetta francese integrale	✓							
74	<b>15450009</b>	Baguetta francese integrale	✓	✓						✓
75	<b>15530000</b>	Mezza baguette bianca	✓	✓					✓	✓
75	<b>15630000</b>	Mezza baguette bianca	✓	✓					✓	✓
75	<b>15550006</b>	Baguette classica	✓	✓					✓	✓
75	<b>223821</b>	Mezza baguette integrale	✓	✓						✓
75	<b>223822</b>	Baguette integrale	✓	✓		✓				✓
<b>BAGUETTE RUSTICA</b>										
76	<b>226875</b>	Baguette rustica bianca	✓	✓			✓		✓	✓
57	<b>25590000</b>	Barra gallega	✓				✓		✓	✓
<b>PICCOLO</b>										
77	<b>16500013</b>	Piccolo bianco	✓	✓					✓	✓
77	<b>21160000</b>	Piccolo bianco	✓	✓					✓	✓
77	<b>16650003</b>	Piccolo bianco mini	✓	✓					✓	✓
77	<b>15510004</b>	Piccolo bianco	✓	✓					✓	✓
77	<b>16520005</b>	Piccolo integrale				✓				
77	<b>227465</b>	Piccolo integrale				✓				

## PANE









Pag.	Codice	Descrizione									
<b>BAGUETTE PLUS</b>											
78	<b>223282</b>	Mezza baguette	✓	✓						✓	✓
78	<b>223285</b>	Baguette francese bianca plus	✓	✓							✓
78	<b>223283</b>	Mezza baguette francese bianca plus	✓	✓						✓	
78	<b>223284</b>	Baguette francese bianca plus infarinata	✓	✓							✓
78	<b>223945</b>	Mezza baguette plus 26 cm	✓	✓							✓
78	<b>223369</b>	Mezza baguette fitness plus	✓	✓			✓				✓
78	<b>224648</b>	Baguette fitness plus	✓	✓			✓				✓
78	<b>227351</b>	Baguette gris plus pretagliata					✓				✓
<b>PICCOLO PLUS</b>											
79	<b>225099</b>	Plus piccolo bianco pretagliato	✓	✓						✓	✓
79	<b>225101</b>	Piccolo bianco plus	✓	✓							✓
79	<b>225100</b>	Plus piccolo gris	✓	✓							✓
79	<b>225102</b>	Plus piccolo gris	✓	✓							✓
79	<b>224675</b>	Piccolo plus fitness	✓	✓			✓			✓	✓
79	<b>12510000</b>	Mini baguette pretagliata	✓	✓						✓	✓
<b>CIABATTA</b>											
79	<b>222710</b>	Soft ciabatta									
<b>PANI GRANDI</b>											
82	<b>23610001</b>	Pagnotta del mugnaio bianca	✓					✓			✓
84	<b>23600001</b>	Pagnotta del mugnaio multicerali	✓				✓	✓		✓	✓
82	<b>27690000</b>	Pagnotta del mugnaio gris	✓				✓	✓		✓	
84	<b>25370001</b>	Pane delle alpi	✓				✓			✓	

\*Attenzione! **Le caratteristiche di ogni prodotto possono essere modificate in qualsiasi momento.**

## PANE

Pag.	Codice	Descrizione								
<b>VIKING</b>										
85	<b>16320000</b>	Viking thinbread (rettangolare)				✓			✓	
<b>PANI DOLCI</b>										
86	<b>225606</b>	Craquelin		✓						
86	<b>225605</b>	Cramique		✓						
<b>BAGNATS</b>										
88	<b>225739</b>	Fitness bagnat	✓	✓	✓	✓			✓	✓
88	<b>12650001</b>	Panino maxi	✓	✓					✓	✓
88	<b>16540003</b>	Panino morbido integrale	✓	✓						✓
88	<b>16550001</b>	Panino morbido bianco	✓	✓		✓	✓		✓	✓
<b>SENZA GLUTINE</b>										
90	<b>24680000</b>	Panino bianco senza glutine	✓	✓		✓		✓	✓	✓
90	<b>24690000</b>	Panino multicereali senza glutine	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
90	<b>26500000</b>	Burger bun senza glutine	✓	✓		✓		✓	✓	✓
91	<b>225604</b>	Piccolo bianco senza glutine	✓	✓		✓		✓	✓	✓
91	<b>225603</b>	Piccolo multicereale senza glutine	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
<b>PANE AL LATTE</b>										
93	<b>225609</b>	Mini panino bianco al latte		✓		✓			✓	
93	<b>16510000</b>	Panino bianco al latte		✓		✓			✓	
93	<b>223642</b>	Panino bianco al latte pretagliato				✓			✓	
<b>SANDWINO</b>										
95	<b>227047</b>	Sandwino ai semi di girasole	✓	✓		✓				✓
95	<b>227046</b>	Sandwino multicereali	✓	✓	✓	✓				✓
95	<b>227048</b>	Sandwino chili bun	✓	✓		✓				✓

## PANE

Pag.	Codice	Descrizione								
<b>ASSORTIMENTI</b>										
96	<b>223831</b>	Panini assortiti prestige	✓			✓				✓
96	<b>222864</b>	Panini assortiti catering	✓			✓				✓
96	<b>224649</b>	Mini Sandwino assortiti	✓			✓				✓
<b>PANE RUSTICO</b>										
98	<b>220093</b>	Rosetta rustica	✓	✓		✓	✓		✓	✓
98	<b>220092</b>	Rosetta integrale	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
98	<b>25350001</b>	Pane al farro				✓	✓			
98	<b>25740000</b>	Flaguette bianco grande					✓		✓	
98	<b>16840001</b>	Boule	✓	✓					✓	✓
<b>PISTOLET</b>										
99	<b>24650000</b>	Pistolet bianco	✓	✓		✓			✓	✓
99	<b>24660000</b>	Pistolet integrale	✓	✓		✓				✓
99	<b>224905</b>	Pistolet tiger	✓						✓	✓
<b>PANI DELL'IMPERATORE</b>										
99	<b>15810005</b>	Pane dell'imperatore bianco	✓	✓					✓	✓
99	<b>15830003</b>	Pane dell'imperatore integrale				✓	✓			

\*Attenzione! **Le caratteristiche di ogni prodotto possono essere modificate in qualsiasi momento.**

# IL TEAM

## LANTMÄNNEN UNIBAKE ITALIA

Ti aiuteremo a trovare i prodotti più indicati  
per la tua attività.



**CARLO CONTI**  
Country Commercial Manager  
+39 3665883903  
carlo.conti@lantmannen.com



**CARLOTTA ZUCCA**  
Marketing Manager Italia  
+39 3393662654  
carlotta.zucca@lantmannen.com



**GIOVANNI TESAURO**  
Commercial Manager Center & South Italy  
+39 3486528050  
giovanni.tesauo@lantmannen.com



**ANDRÉS LANFRANCHI**  
Commercial Manager North Italy  
+39 3358469317  
Andres.lanfranchi@lantmannen.com



**DARIO DEL BROCCO**  
Regional Manager  
+39 3246033724  
dario.del.brocco@lantmannen.com



**MARCELLO RABAIOLI**  
Senior Key Account Manager  
+39 3445918100  
marcello.rabaioli@lantmannen.com





I nostri consulenti dedicheranno il tempo necessario per comprendere la tua attività e ti aiuteranno a sviluppare il tuo business.



**PASQUALE PISCOPO**

Regional Manager  
+39 3923983871  
pasquale.piscopo@lantmannen.com



**LUIGI ANGELONE**

Regional Manager  
+39 3382865208  
luigi.angelone@lantmannen.com

**ANOUK COCQUET**

Customer Service Officer Italia  
+39 0263470189 / +39 0262912772  
anouk.cocquet@lantmannen.com  
ordini.it@lantmannen.com

**FABIO AROSIO**

Customer Service Officer Italia  
+39 0263470189 / +39 0262912772  
fabio.ariosio@lantmannen.com  
ordini.it@lantmannen.com

# Note

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---







**LANTMÄNNEN UNIBAKE ITALIA**

Viale Tunisia, 38  
20124 Milano  
info-it@lantmannen.com

[www.lantmannen-unibake.it](http://www.lantmannen-unibake.it)  
Tel: +39 0263470189  
+39 0262912772

Follow us on:

 @LantmannenUnibakeItalia

 @lantmannenunibake\_it