



the Italian art of baking goodness

1 Focaccia Gourmet vegetariana con mozzarella

Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use

LIEVITATO
24 ORE
CON LIEVITO MADRE

28x13x4 cm 350 g

SU RICHIESTA

4°C



FATTO A MANO

VARIANTE

Focaccia Gourmet senza mozzarella



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito,
olio di oliva, sale

Semolina flour, water, yeast, olive oil, salt



Pomodori semi dry, melanzane, zucchine,
peperoni, mozzarella, Olio di oliva, olive nere
denocciolate, formaggio grattugiato, sale, origano

cherry tomatoes semi dry, aubergines,
courgettes, peppers, mozzarella, olive oil,
pitted black olives, grated cheese, salt, origano



a 30 cm
b 40 cm
h 30 cm



21 pz x ct
7,35 kg x ct netto
8,10 kg x ct lordo



8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
1008 pz x plt



195 altezza plt
352,80 kg x plt
403,80 kg x plt



200 °C



12 min

2 Focaccia Caprese Bianca

Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use

LIEVITATO
24 ORE
CON LIEVITO MADRE

28x13x4cm 350 g



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito,
olio di oliva, sale

Semolina flour, water, yeast, olive oil, salt



Pomodori semi dry, mozzarella, Olio di
oliva, olive nere denocciolate,
formaggio grattugiato, sale, origano

Cherry tomatoes semi dry, mozzarella,
olive oil, pitted black olives, grated
cheese, salt, origano



a 30 cm
b 40 cm
h 30 cm



21 pz x ct
7,35 kg x ct netto
8,10 kg x ct lordo



8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
1008 pz x plt



195 altezza plt
352,80 kg x plt
403,80 kg x plt



200 °C



12 min

3 Focaccia Caprese Pomodoro

Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use

LIEVITATO
24 ORE
CON LIEVITO MADRE

28x13x4 cm 350 g



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito,
olio di oliva, sale

Semolina flour, water, yeast, olive oil, salt



Salsa di pomodoro, Pomodori semi dry,
mozzarella, Olio di oliva, olive nere denocciolate,
formaggio grattugiato, sale, origano

Tomato sauce, cherry tomatoes semi dry,
mozzarella, olive oil, pitted black olives, grated
cheese, salt, origano



a 30 cm
b 40 cm
h 30 cm



21 pz x ct
7,35 kg x ct netto
8,10 kg x ct lordo



8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
1008 pz x plt



195 altezza plt
352,80 kg x plt
403,80 kg x plt



200 °C



12 min

4 Focaccia Gourmet Mozzarella e Wurstel

Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use

LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

 28x13x4 cm  350 g

 Farina di semola rimacinata, acqua, lievito, olio di oliva, sale
 Semolina flour, water, yeast, olive oil, salt

 Salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel, olive nere denocciolate, olio di oliva, sale
 Tomato sauce, mozzarella, wurstel, pitted black olives, olive oil, salt

 a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm  21 pz x ct
 7,35 kg x ct netto
 8,10 kg x ct lordo

 8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 1008 pz x plt  195 altezza plt
 352,80 kg x plt
 403,80 kg x plt

 200 °C  12 min



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C



5 Focaccia Gourmet Prosciutto e Funghi

Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use

LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

 28x13x4 cm  350 g

 Farina di semola rimacinata, acqua, lievito, olio di oliva, sale
 Semolina flour, water, yeast, olive oil, salt

 Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive nere, denocciolate, olio di oliva, sale
 Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, black olives, pitted, olive oil, salt

 a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm  21 pz x ct
 7,35 kg x ct netto
 8,10 kg x ct lordo

 8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 1008 pz x plt  195 altezza plt
 352,80 kg x plt
 403,80 kg x plt

 200 °C  12 min



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C



6 Focaccia Gourmet Mousse di Melanzane e Pomodori semi dry

Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use

LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

 28x13x4 cm  350 g

 Farina di semola rimacinata, acqua, lievito, olio di oliva, sale
 Semolina flour, water, yeast, olive oil, salt

 Mousse di melanzane, pomodori semi dry, olive nere denocciolate, olio di oliva, formaggio grattugiato, sale
 Aubergine mousse, semi-dry tomatoes, pitted black olives, olive oil, grated cheese, salt

 a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm  21 pz x ct
 7,35 kg x ct netto
 8,10 kg x ct lordo

 8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 1008 pz x plt  195 altezza plt
 352,80 kg x plt
 403,80 kg x plt

 200 °C  12 min



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C



7 Focaccia Gourmet prosciutto e carciofi

Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use

Codice prodotto | **B60151**
 Codice ean | **8052204830183**



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C



LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

28x13x4 cm **KG** 350 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito,
 olio di oliva, sale

Semolina flour, water, yeast, olive oil, salt



Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto
 cotto, carciofi, olive nere denocciolate, olio di
 oliva, sale

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham,
 artichokes, black olives pitted, olive oil, salt



a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm



21 pz x ct
 7,35 kg x ct netto
 8,10 kg x ct lordo



8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 1008 pz x plt



195 altezza plt
 352,80 kg x plt
 403,80 kg x plt



200 °C



12 min

8 Focaccia Gourmet prosciutto e grana padano a scaglie

Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C



LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

28x13x4 cm **KG** 350 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito,
 olio di oliva, sale

Semolina flour, water, yeast, olive oil, salt



Salsa di pomodoro, prosciutto cotto, grana
 padano a scaglie, olive nere denocciolate,
 olio di oliva, sale

Tomato sauce, cooked ham, grana padano
 flakes, pitted black olives, olive oil, salt



a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm



21 pz x ct
 7,35 kg x ct netto
 8,10 kg x ct lordo



8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 1008 pz x plt



195 altezza plt
 352,80 kg x plt
 403,80 kg x plt



200 °C



12 min

9 Focaccia Gourmet mousse di zucchine olive nere e capperi

Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C



LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

28x13x4 cm **KG** 350 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito,
 olio di oliva, sale

Semolina flour, water, yeast, olive oil, salt



Zucchine saltate a mousse, olive nere
 denocciolate, olio di oliva, capperi, sale

Zucchini sauteed with mousse, pitted
 black olives, olive oil, capers, salt



a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm



21 pz x ct
 7,35 kg x ct netto
 8,10 kg x ct lordo



8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 1008 pz x plt



195 altezza plt
 352,80 kg x plt
 403,80 kg x plt



200 °C



12 min

10 Focaccia a Treccia ripiena al tonno e capperi

Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use

Codice prodotto | **B60154**
 Codice ean | **8052204830268**



FATTO A MANO



VARIANTE
CATERING KG 1 su richiesta

LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

24x5x10 cm 350 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito, olio di oliva, sale.

Semolina flour, water, yeast, olive oil, salt.



Tonno, formaggio svizzero a scaglie, olio di oliva, capperi.

Tuna, Swiss flaked cheese, olive oil, capers.



a 30 cm
 b 40 cm
 h 18 cm



18 pz x ct
 6,30 kg x ct netto
 7,05 kg x ct lordo



8 ct x strato
 10 strati x plt
 80 ct x plt
 1440 pz x plt



195 altezza plt
 504 kg x plt
 579 kg x plt



200 °C



20 min

11 Focaccia a Treccia ripiena salentina

Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use



FATTO A MANO



VARIANTE
CATERING KG 1 su richiesta

LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

24x10x5 cm 350 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito, olio di oliva, sale.

Semolina flour, water, yeast, olive oil, salt.



Pomodoro, cipolla, olio di oliva, olive nere denocciolate, capperi.

Tomato, onion, olive oil, pitted black olives, capers.



a 40 cm
 b 40 cm
 h 18 cm



18 pz x ct
 6,30 kg x ct netto
 7,05 kg x ct lordo



8 ct x strato
 10 strati x plt
 80 ct x plt
 1440 pz x plt



195 altezza plt
 504 kg x plt
 579 kg x plt



200 °C



20 min

12 Focaccia a Treccia ripiena speck e rucola

Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use



FATTO A MANO



VARIANTE
CATERING KG 1 su richiesta

LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

24x10x5 cm 350 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito, olio di oliva, sale.

Semolina flour, water, yeast, olive oil, salt.



Speck a cubetti, formaggio svizzero a pezzi, rucola, formaggio spalmabile, sale e pepe.

Speck in cubes, swiss cheese in pieces, rocket, cheese spreadable, salt and pepper.



a 30 cm
 b 40 cm
 h 18 cm



18 pz x ct
 6,30 kg x ct netto
 7,05 kg x ct lordo



8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 768 pz x plt



195 altezza plt
 504 kg x plt
 579 kg x plt



200 °C



20 min

13 Focaccia a treccia ripiena Prosciutto cotto e rucola

Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use



FATTO A MANO

VARIANTE

CATERING KG 1 su richiesta

**LIEVITATO
24 ORE**
CON LIEVITO MADRE

24x10x5 cm

350 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito, olio di oliva, sale.

Semolina flour, water, yeast, olive oil, salt.



Prosciutto cotto a cubetti, formaggio svizzero a pezzi, rucola, formaggio spalmabile, pomodorini, sale e pepe.

Ham in cubes, swiss cheese in pieces, rocket, cheese spreadable, cherry tomatoes, salt and pepper.



a 30 cm
b 40 cm
h 18 cm



18 pz x ct
6,30 kg x ct netto
7,05 kg x ct lordo



8 ct x strato
10 strati x plt
80 ct x plt
1440 pz x plt



195 altezza plt
504 kg x plt
579 kg x plt



200 °C



20 min

14 Focaccia a treccia ripiena al pesto

Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use



FATTO A MANO

VARIANTE

CATERING KG 1 su richiesta

**LIEVITATO
24 ORE**
CON LIEVITO MADRE

24x10x5 cm

350 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito, olio di oliva, sale.

Semolina flour, water, yeast, olive oil, salt.



Formaggio grana a scaglie; Pesto: basilico, pinoli, olio di girasole, formaggio pecorino grattugiato, sale e pepe.

Grana cheese with flakes; Pesto: basil, pine nuts, sunflower oil, grated pecorino cheese, salt and pepper.



a 30 cm
b 40 cm
h 18 cm



18 pz x ct
6,30 kg x ct netto
7,05 kg x ct lordo



8 ct x strato
10 strati x plt
80 ct x plt
1440 pz x plt



195 altezza plt
504 kg x plt
579 kg x plt



200 °C



20 min

15 Focaccia a treccia ripiena mortadella e provola piccante

Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use



FATTO A MANO

VARIANTE

CATERING KG 1 su richiesta

**LIEVITATO
24 ORE**
CON LIEVITO MADRE

24x10x5 cm

350 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito, olio di oliva, sale

Semolina flour, water, yeast, olive oil, salt



Mortadella a cubetti, provola piccante a pezzi, rucola, formaggio pecorino grattugiato, sale e pepe.

Mortadella in small cubes, spicy provola in pieces, rocket, grated pecorino cheese, salt and pepper.



a 30 cm
b 40 cm
h 18 cm



18 pz x ct
6,30 kg x ct netto
7,05 kg x ct lordo



8 ct x strato
10 strati x plt
80 ct x plt
1440 pz x plt



195 altezza plt
504 kg x plt
579 kg x plt



200 °C



20 min



NOVOFORNO brand of:

UniBrands
ITALIA SRL

Via del Melograno, 24 70022 Altamura (Ba) - Italy

Tel +39 080.2143048 Fax +39 080.2220762

www.novoforno.com info@novoforno.com