



the Italian art of baking goodness

1 Focaccia al taglio bianca

Tipica Focaccia croccante all'esterno e morbida all'interno molto adatta ad essere farcita
Typical Focaccia crispy on the outside and soft on the inside, very suitable to be stuffed



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

AMB

4°C



LIEVITATO
24 ORE

CON LIEVITO MADRE



40x30x4 cm



800 g



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

Semolina flour, water, potato flakes, yeast, olive oil, salt



Olio di oliva, sale, rosmarino

Olive oil, salt, rosemary



a 30 cm
b 40 cm
h 18 cm



5 pz x ct
4,00 kg x ct netto
4,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt
320 kg x plt
395 kg x plt



180 °C



13 min

2 Focaccia al taglio barese

Tipica Focaccia croccante all'esterno e morbida all'interno già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy on the outside and soft inside already stuffed and ready to use



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C



LIEVITATO
24 ORE

CON LIEVITO MADRE



40x30x4 cm



800 g



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

Semolina flour, water, potato flakes, yeast, olive oil, salt



Pomodoro fresco a pezzi, olio di oliva, olive verdi denocciolate, sale

Chopped fresh tomato, olive oil, pitted green olives, salt



a 30 cm
b 40 cm
h 18 cm



5 pz x ct
4,00 kg x ct netto
4,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt
320 kg x plt
395 kg x plt



180 °C



12 min

3 Focaccia al taglio patate e rosmarino

Tipica Focaccia croccante all'esterno e morbida all'interno già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy on the outside and soft inside already stuffed and ready to use



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C



LIEVITATO
24 ORE

CON LIEVITO MADRE



40x30x4 cm



800 g



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

Semolina flour, water, potato flakes, yeast, olive oil, salt



Patate a fette, olio di oliva, sale, rosmarino

Sliced potatoes, olive oil, salt, rosemary



a 30 cm
b 40 cm
h 18 cm



5 pz x ct
4,00 kg x ct netto
4,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt
320 kg x plt
395 kg x plt



180 °C



13 min

4 **Focaccia al taglio pomodorini e olive nere**
Tipica Focaccia croccante all'esterno e morbida all'interno già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy on the outside and soft inside already stuffed and ready to use

Codice prodotto **B60175**
 Codice ean **8052204831746**



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

AMB

4°C



LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

40x30x4 cm 800 g



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



Pomodorini, olio di oliva, olive nere denocciolate, sale, origano
 Cherry tomatoes, olive oil, pitted black olives, salt, oregano



a 30 cm
 b 40 cm
 h 18 cm



5 pz x ct
 4,00 kg x ct netto
 4,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt
 320 kg x plt
 395 kg x plt



180 °C



13 min

5 **Focaccia al taglio cipolle e olive nere**
Tipica Focaccia croccante all'esterno e morbida all'interno già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy on the outside and soft inside already stuffed and ready to use



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C



LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

40x30x4 cm 800 g



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



Cipolle a fette, olive nere denocciolate, olio di oliva, sale
 Sliced onions, pitted black olives, olive oil, salt



a 30 cm
 b 40 cm
 h 18 cm



5 pz x ct
 4,00 kg x ct netto
 4,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt
 320 kg x plt
 395 kg x plt



200 °C



12 min

6 **Focaccia al taglio ai cereali antichi**
Tipica Focaccia croccante all'esterno e morbida all'interno molto adatta ad essere farcita
Typical Focaccia crispy on the outside and soft on the inside, very suitable to be stuffed



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

AMB

4°C

LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

40x30x4 cm 800 g



Farina di semola rimacinata, acqua, farina di frumento, farina di cereali antichi (25%) lievito, olio di oliva, sale
 Re-milled semolina flour, water, wheat flour, ancient cereal flour (25%) yeast, olive oil, salt



a 30 cm
 b 40 cm
 h 18 cm



5 pz x ct
 4,00 kg x ct netto
 4,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt
 320 kg x plt
 395 kg x plt



200 °C



12 min

7 Focaccia al taglio ai cereali antichi alla barese

Tipica Focaccia croccante all'esterno e morbida all'interno già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy on the outside and soft inside already stuffed and ready to use

Codice prodotto **B60023**
 Codice ean **8052204831319**



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C

LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

40x30x4 cm **KG** 800 g



Farina di semola rimacinata, acqua, farina di frumento, farina di cereali antichi (25%), lievito, olio di oliva, sale

Re-milled semolina flour, water, wheat flour, ancient cereal flour (25%), yeast, olive oil, salt



Pomodoro fresco a pezzi, olio di oliva, olive verdi denocciolate, sale

Chopped fresh tomato, olive oil, pitted green olives, salt



a 30 cm
 b 40 cm
 h 18 cm



5 pz x ct
 4,00 kg x ct netto
 4,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt
 320 kg x plt
 395 kg x plt



180°C



10 min

8 Schiacciata al pomodoro

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



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

AMB

4°C



LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

28x13x3 cm **KG** 250 g



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

Semolina flour, water, potato flakes, yeast, olive oil, salt



Salsa di pomodoro, Olio di oliva, sale, rosmarino

Tomato, Olive oil, salt, rosemary



a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm



24 pz x ct
 6,00 kg x ct netto
 6,75 kg x ct lordo



8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 1152 pz x plt



195 altezza plt
 288 kg x plt
 339 kg x plt



180 °C



13 min

9 Schiacciata al pomodoro e olive nere

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



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

AMB

4°C



LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

28x13x3 cm **KG** 250 g



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

Semolina flour, water, potato flakes, yeast, olive oil, salt



Salsa di pomodoro, Olio di oliva, olive nere denocciolate, sale, rosmarino

Tomato, Olive oil, pitted black olives, salt, rosemary



a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm



24 pz x ct
 6,00 kg x ct netto
 6,75 kg x ct lordo



8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 1152 pz x plt



195 altezza plt
 288 kg x plt
 339 kg x plt



180 °C



13 min

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

Codice prodotto **B60163**
 Codice ean **8052204831463**



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C

LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

28x13x3 cm 250 g



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



Salsa di pomodoro, melanzane, zucchine,
 peperoni, mozzarella, Olio di oliva, olive
 nere denocciolate, sale, rosmarino

Tomato sauce, aubergines, courgettes,
 peppers, mozzarella, olive oil, pitted black
 olives, salt, rosemary



a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm



24 pz x ct
 6,00 kg x ct netto
 6,75 kg x ct lordo



8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 1152 pz x plt



195 altezza plt
 288 kg x plt
 339 kg x plt



180 °C



13 min

11 **Schiacciata caprese bianca**
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

28x13x3 cm 250 g



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



Pomodorini, mozzarella, Olio di oliva, olive
 nere denocciolate, sale, rosmarino

Cherry tomatoes, mozzarella, olive oil, pitted
 black olives, salt, rosemary



a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm



24 pz x ct
 6,00 kg x ct netto
 6,75 kg x ct lordo



8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 1152 pz x plt



195 altezza plt
 288 kg x plt
 339 kg x plt



180 °C



13 min

12 **Schiacciata olio e rosmarino**
Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

AMB

4°C



LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

28x13x3 cm 250 g



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



Olio di oliva, sale, rosmarino

Olive oil salt, rosemary



a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm



24 pz x ct
 6,00 kg x ct netto
 6,75 kg x ct lordo



8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 1152 pz x plt



195 altezza plt
 288 kg x plt
 339 kg x plt



180 °C



13 min

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

Codice prodotto **B60185**
 Codice ean **8052204833252**



FATTO A MANO



SU RICHIESTA

4°C



LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

28x13x3 cm 250 g



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



Peperoni gialli, verdi e rossi a strisce,
 pomodori a pezzi, olio evo, sale, origano
 Striped yellow, green and red peppers,
 chopped tomatoes, extra virgin olive oil,
 salt, oregano



a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm



24 pz x ct
 6,00 kg x ct netto
 6,75 kg x ct lordo



8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 1152 pz x plt



195 altezza plt
 288 kg x plt
 339 kg x plt



180 °C

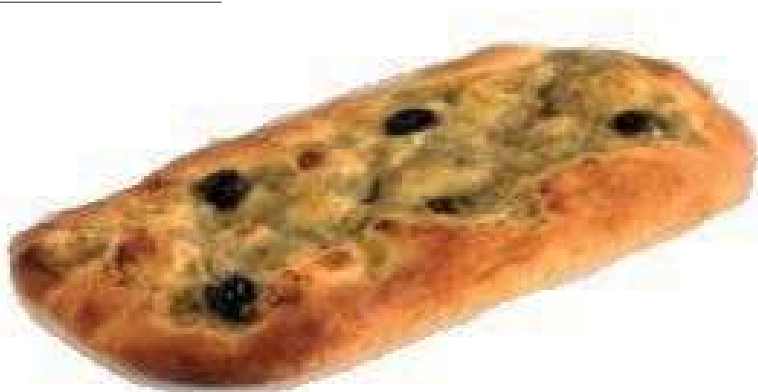


13 min

14 **Schiacciata carciofi**
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

28x13x3 cm 250 g



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



Crema di carciofi, olio di girasole
 altoleico, olive nere, sale
 Artichoke cream, sunflower oil, black
 olives, salt



a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm



24 pz x ct
 6,00 kg x ct netto
 6,75 kg x ct lordo



8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 1152 pz x plt



195 altezza plt
 288 kg x plt
 339 kg x plt



180 °C



13 min

15 **Schiacciata margherita**
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

28x13x3 cm 250 g



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



Salsa di pomodoro, mozzarella, Olio
 di oliva, sale.
 Tomato sauce, mozzarella, olive oil, salt



a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm



24 pz x ct
 6,00 kg x ct netto
 6,75 kg x ct lordo



8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 1152 pz x plt



195 altezza plt
 288 kg x plt
 339 kg x plt



180 °C



13 min

16 **Schiacciata tonno e capperi**
Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use

Codice prodotto **B60168**
 Codice ean **8052204831623**

LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C

28x13x3 cm 250 g



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



Cipolle a fette, tonno, olio di oliva, capperi.
 Sliced onions, tuna, olive oil, capers.



a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm



24 pz x ct
 6,00 kg x ct netto
 6,75 kg x ct lordo



8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 1152 pz x plt



195 altezza plt
 288 kg x plt
 339 kg x plt



180 °C



13 min

17 **Schiacciata patate e rosmarino**
Tipica Focaccia croccante già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy stuffed and ready to use

LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C

28x18x5 cm 250 g



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



Patate a fette, olio di oliva, sale, rosmarino
 Sliced potatoes, olive oil, salt, rosemary.



a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm



24 pz x ct
 6,00 kg x ct netto
 6,75 kg x ct lordo



8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 1152 pz x plt



195 altezza plt
 288 kg x plt
 339 kg x plt



180 °C



13 min

18 **Focaccia 500 pomodoro e olive verdi e nere**
Tipica Focaccia croccante all'esterno e morbida all'interno già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy on the outside and soft inside already stuffed and ready to use

LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

AMB

4°C



28x18x5 cm 500 g



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



Salsa di pomodoro, olive verdi denocciolate,
 olive nere denocciolate, olio di oliva, sale e
 rosmarino.

Tomato sauce, pitted green olives, pitted
 black olives, olive oil, salt and rosemary.



a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm



12 pz x ct
 6,00 kg x ct netto
 6,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt
 288 kg x plt
 339 kg x plt



180 °C



13 min

19 **Focaccia 500 pomodoro semi dry e mozzarella**
Tipica Focaccia croccante all'esterno e morbida all'interno già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy on the outside and soft inside already stuffed and ready to use

LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

 28x18x5 cm  500 g

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

 Pomodoro semi dry, mozzarella, olio di oliva, sale, rosmarino.
 Semi-dry tomato, mozzarella, olive oil, salt, rosemary.

 a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm  12pz x ct
 6,00 kg x ct netto
 6,75 kg x ct lordo

 8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 576 pz x plt  195 altezza plt
 288 kg x plt
 339 kg x plt

 180 °C  13 min



FATTO A MANO



SU RICHIESTA

4°C



20 **Focaccia 500 pomodoro**
Tipica Focaccia croccante all'esterno e morbida all'interno già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy on the outside and soft inside already stuffed and ready to use

LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

 28x18x5 cm  500 g

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

 Salsa di pomodoro, olio di oliva, sale.
 Tomato sauce, olive oil, salt.

 a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm  12pz x ct
 6,00 kg x ct netto
 6,75 kg x ct lordo

 8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 576 pz x plt  195 altezza plt
 288 kg x plt
 339 kg x plt

 180 °C  12 min



FATTO A MANO



SU RICHIESTA

4°C



21 **Focaccia 500 pomodoro e mozzarella**
Tipica Focaccia croccante all'esterno e morbida all'interno già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy on the outside and soft inside already stuffed and ready to use

LIEVITATO
24 ORE
 CON LIEVITO MADRE

 28x18x5 cm  500 g

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

 Salsa di pomodoro, mozzarella, olio di oliva, sale.
 Tomato sauce, mozzarella, olive oil, salt.

 a 30 cm
 b 40 cm
 h 30 cm  12pz x ct
 6,00 kg x ct netto
 6,75 kg x ct lordo

 8 ct x strato
 6 strati x plt
 48 ct x plt
 576 pz x plt  195 altezza plt
 288 kg x plt
 339 kg x plt

 180 °C  13 min



FATTO A MANO



SU RICHIESTA

4°C



22 Focaccia 500 olio e rosmarino

Tipica Focaccia croccante all'esterno e morbida all'interno già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy on the outside and soft inside already stuffed and ready to use



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

AMB

4°C



LIEVITATO
24 ORE

CON LIEVITO MADRE



28x18x5 cm



500 g



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



Olio di oliva, sale, rosmarino
 Olive oil, salt, rosemary



a 30 cm
b 40 cm
h 30 cm



12 pz x ct
6,00 kg x ct netto
6,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt
288 kg x plt
339 kg x plt



180 °C



13 min

23 Focaccia 500 pomodoro e olive nere

Tipica Focaccia croccante all'esterno e morbida all'interno già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy on the outside and soft inside already stuffed and ready to use



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

AMB

4°C



LIEVITATO
24 ORE

CON LIEVITO MADRE



28x18x5 cm



500 g



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



Salsa di pomodoro, Olio di oliva, olive nere denocciolate, sale, origano.
 Tomato, Olive oil, pitted black olives, salt, origano.



a 30 cm
b 40 cm
h 30 cm



12 pz x ct
6,00 kg x ct netto
6,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt
288 kg x plt
339 kg x plt



180 °C



13 min

24 Focaccia sottilissima bianca

Tipica Focaccia croccante all'esterno e morbida all'interno molto adatta ad essere farcita
Typical Focaccia crispy on the outside and soft on the inside, very suitable to be stuffed



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

AMB

4°C



LIEVITATO
24 ORE

CON LIEVITO MADRE



28x18x3 cm



200 g



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



a 30 cm
b 40 cm
h 30 cm



24 pz x ct
4,80 kg x ct netto
5,55 kg x ct lordo



8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
1152 pz x plt



195 altezza plt
230,40 kg x plt
281,40 kg x plt



180 °C



13 min

25 **Focaccia sottilissima patate e rosmarino**
Tipica Focaccia croccante all'esterno e morbida all'interno già farcita e pronta all'uso
Typical Focaccia crispy on the outside and soft inside already stuffed and ready to use



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C

LIEVITATO
24 ORE

CON LIEVITO MADRE

28x18x3 cm

200 g



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



Patate a fette, olio di oliva, sale, rosmarino
Sliced potatoes, Olive oil, salt, rosemary.



a 40 cm
b 30 cm
h 30 cm



24 pz x ct
4,80 kg x ct netto
5,55 kg x ct lordo



8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
1152 pz x plt



195 altezza plt
230,40 kg x plt
281,4 kg x plt



180 °C



13 min

26 **Focaccia sottilissima con farina tipo 2**
Tipica Focaccia croccante all'esterno e morbida all'interno molto adatta ad essere farcita
Typical Focaccia crispy on the outside and soft on the inside, very suitable to be stuffed



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

AMB

4°C



LIEVITATO
24 ORE

CON LIEVITO MADRE

28x18x3 cm

200 g



Farina tipo 2, farina di semola rimacinata, acqua, fiocchi di patate, lievito, olio di oliva, sale
type 2 flour, re-milled semolina flour, water, potato flakes, yeast, olive oil, salt



Origano
Origan



a 30 cm
b 40 cm
h 30 cm



24 pz x ct
4,80 kg x ct netto
5,55 kg x ct lordo



8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
1152 pz x plt



195 altezza plt
230,40 kg x plt
281,4 kg x plt



200 °C



12 min

27 **Focaccia sottilissima cereali antichi**
Tipica Focaccia croccante all'esterno e morbida all'interno molto adatta ad essere farcita
Typical Focaccia crispy on the outside and soft on the inside, very suitable to be stuffed



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

AMB

4°C

LIEVITATO
24 ORE

CON LIEVITO MADRE

28x18x3 cm

200 g



Farina di semola rimacinata, acqua, farina di frumento, farina di cereali antichi (25%), lievito, olio di oliva, sale
Re-milled semolina flour, water, wheat flour, ancient cereal flour (25%), yeast, olive oil, salt



a 30 cm
b 40 cm
h 30 cm



24 pz x ct
4,80 kg x ct netto
5,55 kg x ct lordo



8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
1152 pz x plt



195 altezza plt
230,40 kg x plt
281,4 kg x plt



180 °C



13 min

28 Panfocaccia pomodoro

Pizza fatta a mano molto croccante
Handmade pizza with a very crunchy

LIEVITATO
24 ORE
CON LIEVITO MADRE

28x18x3 cm 280 g



Farina di frumento, acqua, lievito,
olio di oliva, sale
Wheat flour, water, yeast,
olive oil, salt



Pomodori a pezzetti, olio di oliva,
origano
Sliced potatoes, Olive oil,
sal, rosemary.



a 30 cm
b 40 cm
h 30 cm



24 pz x ct
6,72 kg x ct netto
7,47 kg x ct lordo



8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
1152 pz x plt



195 altezza plt
322,56 kg x plt
373,56 kg x plt



200 °C



8 min



FATTO A MANO

SU RICHIESTA



29 Panfocaccia mozzarella e pesto

Pizza fatta a mano molto croccante
Handmade pizza with a very crunchy

LIEVITATO
24 ORE
CON LIEVITO MADRE

28x18x3 cm 225 g



Farina di frumento, acqua, lievito,
olio di oliva, sale
Wheat flour, water, yeast,
olive oil, salt



Mozzarella, pesto
Mozzarella, pesto



a 30 cm
b 40 cm
h 30 cm



24 pz x ct
6,72 kg x ct netto
7,47 kg x ct lordo



8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
1152 pz x plt



195 altezza plt
322,56 kg x plt
373,56 kg x plt



200 °C



8 min



FATTO A MANO

SU RICHIESTA



30 Panfocaccia al rosmarino

Pizza fatta a mano molto croccante
Handmade pizza with a very crunchy

LIEVITATO
24 ORE
CON LIEVITO MADRE

28x10x3 cm 300 g



Farina di frumento, acqua, lievito,
olio di oliva, sale
Wheat flour, water, yeast,
olive oil, salt



a 30 cm
b 40 cm
h 30 cm



32 pz x ct
5,44 kg x ct netto
6,19 kg x ct lordo



8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
1536 pz x plt



195 altezza plt
261,56 kg x plt
312,12 kg x plt



200 °C



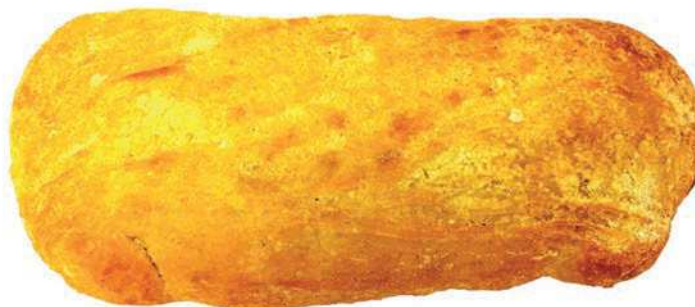
8 min



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

AMB





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