



the Italian art of baking goodness

## 1 Pane ai cereali antichi

*Pane con farina di cereali antichi*  
*Bread with ancient cereal flour*

LIEVITATO  
**24 ORE**  
CON LIEVITO MADRE

 20x15x5 cm  330 g



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C



Farina di frumento, acqua, mix di cereali antichi (30%), lievito naturale, sale

Wheat flour, water, mix of ancient cereals (30%), natural yeast, salt



a 40 cm  
b 40 cm  
h 30 cm



12 pz x ct  
4 kg x ct netto  
4,75 kg x ct lordo



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



195 Altezza plt  
195 kg x plt netto  
243 kg x plt lordo



180 °C



18 min

## 2 Pane al Kamut

*Pane con farina di kamut*  
*Bread with kamut flour*

LIEVITATO  
**24 ORE**  
CON LIEVITO MADRE

 20x15x5 cm  330 g



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C



Farina di frumento, acqua, farina di kamut (30%), lievito naturale, sale

Wheat flour, water, kamut flour (30%), natural yeast, salt



a 30 cm  
b 40 cm  
h 30 cm



12 pz x ct  
4 kg x ct netto  
4,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt  
192 kg x plt netto  
243 kg x plt lordo



180 °C



18 min

## 3 Pane al grano saraceno

*Pane con farina di grano saraceno*  
*Bread with buckwheat flour*

LIEVITATO  
**24 ORE**  
CON LIEVITO MADRE

 20x15x5 cm  330 g



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C



Farina di frumento, acqua, farina di grano saraceno integrale (30%), lievito naturale, sale

Wheat flour, water, whole buckwheat flour (30%), yeast, natural, salt



a 30 cm  
b 40 cm  
h 30 cm



12 pz x ct  
4 kg x ct netto  
4,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt  
192 kg x plt netto  
243 kg x plt lordo



180 °C



18 min

#### 4 **Pane di campagna con farina tipo 2**

*Pane con farina tipo 2*  
*Bread with flour type 2*

Codice prodotto **B12008**  
Codice ean **8052204832101**

LIEVITATO  
**24 ORE**  
CON LIEVITO MADRE

 20x15x5 cm  330 g



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C



Farina di frumento, acqua, Farina tipo 2 (30%), lievito, naturale, sale

Wheat flour, water, type 2 flour (30%), yeast, natural, salt



a 30 cm  
b 40 cm  
h 30 cm



12 pz x ct  
4 kg x ct netto  
4,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt  
192 kg x plt netto  
243 kg x plt lordo



180 °C



18 min

#### 5 **Croccarella rustica**

*Pane con farina di cereali antichi*  
*Bread with ancient cereal flour*

LIEVITATO  
**24 ORE**  
CON LIEVITO MADRE

 35x8x4 cm  270 g



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C



Farina di frumento, acqua, mix di cereali antichi (30%), lievito naturale, sale

Wheat flour, water, mix of ancient cereals (30%), natural yeast, salt



a 30 cm  
b 40 cm  
h 30 cm



18 pz x ct  
5 kg x ct netto  
5,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
291 kg x plt lordo



180 °C



12 min

#### 6 **Croccantina rustica**

*Pane con farina di cereali antichi*  
*Bread with ancient cereal flour*

LIEVITATO  
**24 ORE**  
CON LIEVITO MADRE

 35x8x4 cm  130 g



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C



Farina di frumento, acqua, mix di cereali antichi (30%), lievito naturale, sale

Wheat flour, water, mix of ancient cereals (30%), natural yeast, salt



a 30 cm  
b 40 cm  
h 30 cm



38 pz x ct  
5 kg x ct netto  
5,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
6 strati x plt  
48 ct x plt  
1824 pz x plt



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
291 kg x plt lordo



180 °C



13 min

## 7 Fiocchette con farina tipo 2

Pane con farina tipo 2  
Bread with flour type 2

LIEVITATO  
24 ORE  
CON LIEVITO MADRE

13x7x4 cm 110 g



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C



Farina di frumento, acqua, Farina tipo 2 (30%), lievito, naturale, sale

Wheat flour, water, type 2 flour (30%), yeast, natural, salt



a 30 cm  
b 40 cm  
h 30 cm



45 pz x ct  
5 kg x ct netto  
5,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
6 strati x plt  
48 ct x plt  
2160 pz x plt



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
291 kg x plt lordo



180 °C



15 min

## VARIANTI

LIEVITATO  
24 ORE  
CON LIEVITO MADRE

### 8 Fiocchette con cereali e uvetta

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C



Farina di frumento, acqua, mix di cereali antichi (30%), uvetta sultanina(5%), lievito naturale, sale

Wheat flour, water, mix of ancient cereals (30%), sultanina raisins (5%), natural yeast, salt

### 9 Fiocchette al farro

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C



Farina di frumento, acqua, farina di farro (30%), lievito naturale, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, spelled flour (30%), natural yeast, olive oil, salt

### 10 Fiocchette con pomodori secchi e capperi

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C



Farina di frumento, acqua, pomodori secchi (3%), capperi(1%), lievito naturale, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, dried tomatoes (3%), capers (1%), natural yeast, olive oil, salt

### 11 Fiocchette con sesamo e zucca

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C



Farina di frumento, acqua, semi di sesamo(1%), semi di zucca(1%), lievito naturale, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, sesame seeds (1%), pumpkin seeds (1%), natural yeast, olive oil, salt

## 12 Pane Arabo

Pane morbidissimo con farina ed olio di oliva  
Very soft bread with flour and olive oil

LIEVITATO  
24 ORE  
CON LIEVITO MADRE

15 dm 4 h 130 g



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

AMB

4°C



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

Wheat flour, water, re-milled semolina flour, yeast, olive oil, salt



a 60 cm  
b 40 cm  
h 30 cm



62 pz x ct  
8 kg x ct netto  
8,75 kg x ct lordo



4 ct x strato  
6 strati x plt  
24 ct x plt  
1488 pz x plt



195 altezza plt  
192 kg x plt netto  
225 kg x plt lordo



\*Decongelare prima  
180 °C



10 min

### 13 Pane alle patate

*Pane con farina di patate*  
*Bread with potato flour*

LIEVITATO  
**24 ORE**  
CON LIEVITO MADRE



SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C

 30x9x4 cm  225 g



Farina di frumento, acqua, farina di semola rimacinata, fiocchi di patate(5%), lievito, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, re-milled semolina flour, potato flakes (5%) yeast, olive oil, salt



a 60 cm  
b 40 cm  
h 30 cm



40 pz x ct  
9 kg x ct netto  
9 kg x ct lordo



4 ct x strato  
6 strati x plt  
24 ct x plt  
960 pz x plt



195 altezza plt  
216 kg x plt netto  
249 kg x plt lordo



180 °C



15 min

### 14 Baguette con semola e farina di ceci

*Pane con semola rimacinata, farina di grano tenero e farina di ceci*  
*Bread with re-milled semolina, soft wheat flour and chickpea flour*

LIEVITATO  
**24 ORE**  
CON LIEVITO MADRE



SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C



 56x6x4 cm  270 g



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

Wheat flour, water, re-milled semolina flour, yeast, olive oil, salt



a 30 cm  
b 40 cm  
h 30 cm



19 pz x ct  
5 kg x ct netto  
5,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
291 kg x plt lordo



200 °C



10 min

### 15 Demi Baguette ai cereali

*Pane con farina di grano tenero e cereali*  
*Bread with soft wheat flour and cereals*

LIEVITATO  
**24 ORE**  
CON LIEVITO MADRE



SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C

 22x9x4 cm  150 g



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

Wheat flour, water, re-milled semolina flour, yeast, olive oil, salt



a 30 cm  
b 40 cm  
h 30 cm



60 pz x ct  
9 kg x ct netto  
9,75 kg x ct lordo



4 ct x strato  
6 strati x plt  
24 ct x plt  
1440 pz x plt



195 altezza plt  
216 kg x plt netto  
216 kg x plt lordo



200 °C



10 min

16 **Panino ai cereali**  
*Pane con farina di grano tenero e cereali*  
*Bread with soft wheat flour and cereals*



LIEVITATO  
**24 ORE**  
CON LIEVITO MADRE

 11x9x4 cm  70 g



Farina di frumento, acqua, mix cereali (30%), lievito, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, cereals mix (30%), yeast, olive oil, salt



a 30 cm  
b 40 cm  
h 30 cm



60 pz x ct  
9 kg x ct netto  
9,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
6 strati x plt  
24 ct x plt  
1440 pz x plt



195 altezza plt  
216 kg x plt netto  
249 kg x plt lordo



180 °C



15 min

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C

17 **Panino con farina di segale**  
*Pane con farina di segale*  
*Bread with soft wheat flour and cereals*



LIEVITATO  
**24 ORE**  
CON LIEVITO MADRE

 11x6x4 cm  70 g



Farina di frumento, acqua, farina di segale (30%), lievito, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, rye flour (30%), yeast, olive oil, salt



a 30 cm  
b 40 cm  
h 18 cm



43 pz x ct  
3 kg x ct netto  
3 kg x ct lordo



8 ct x strato  
10 strati x plt  
80 ct x plt  
3440 pz x plt



195 altezza plt  
240 kg x plt  
315 kg x plt



180 °C



13 min

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C

18 **Ciabattina ai cereali antichi**  
*Pane con farina di cereali antichi*  
*Bread with ancient cereal flour*



LIEVITATO  
**24 ORE**  
CON LIEVITO MADRE

 11x6x4 cm  70 g



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

Wheat flour, water, re-milled semolina flour, yeast, olive oil, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 18 cm



42 pz x ct  
3 kg x ct netto  
3 kg x ct lordo



8 ct x strato  
10 strati x plt  
80 ct x plt  
3360 pz x plt



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
315 kg x plt lordo



180 °C



15 min

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C

## 19 Ciabattina al Kamut

Pane di farina di Kamut  
Kamut flour bread

LIEVITATO  
24 ORE  
CON LIEVITO MADRE

11x6x4 cm 70 g



SU RICHIESTA

4°C



Farina di frumento, acqua, farina di kamut (30%), lievito, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, Kamut flour (30%), yeast, olive oil, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 18 cm



42 pz x ct  
3 kg x ct netto  
3,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
10 strati x plt  
80 ct x plt  
3360 pz x plt



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
315 kg x plt lordo



180 °C



13 min

## 20 Ciabattina alla curcuma

Pane all curcuma  
Bread with turmeric

LIEVITATO  
24 ORE  
CON LIEVITO MADRE

11x6x4 cm 70 g



SU RICHIESTA

4°C



Farina di frumento, acqua, lievito, curcuma in polvere (2%), olio di oliva, sale

Wheat flour, water, yeast, turmeric powder (2%), olive oil, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 18 cm



42 pz x ct  
3 kg x ct netto  
3,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
10 strati x plt  
80 ct x plt  
3360 pz x plt



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
315 kg x plt lordo



180 °C



13 min

## 21 Ciabattina patate e noci

Pane con patate e noci  
Bread with potatoes and walnuts

LIEVITATO  
24 ORE  
CON LIEVITO MADRE

11x6x4 cm 70 g



SU RICHIESTA

4°C



Farina di frumento, acqua, fiocchi di patate (20%), noci sgusciate (5%), lievito, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, potato flakes (20%), shelled walnuts (5%), yeast, olive oil, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 18 cm



42 pz x ct  
3 kg x ct netto  
3,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
10 strati x plt  
80 ct x plt  
3360 pz x plt



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
315 kg x plt lordo



180 °C



13 min

## 22 Ciabattina con farina di ceci

Pane di farina di ceci  
Chickpea flour bread



SU RICHIESTA

4°C



11x6x4 cm

70 g



Farina di frumento, acqua, farina di ceci (20%), lievito, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, chickpea flour (20%), yeast, olive oil, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 18 cm



42 pz x ct  
3 kg x ct netto  
3,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
10 strati x plt  
80 ct x plt  
3360 pz x plt



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
315 kg x plt lordo



180 °C



13 min

## 23 Ciabattina alla soia

Pane di farina di soia  
Soy flour bread



SU RICHIESTA

4°C



11x6x4 cm

70 g



Farina di frumento, acqua, farina di soia (15%), lievito, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, soy flour (15%), yeast, olive oil, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 18 cm



42 pz x ct  
3 kg x ct netto  
3,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
10 strati x plt  
80 ct x plt  
3360 pz x plt



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
315 kg x plt lordo



180 °C



13 min

## 24 Panino piuma lungo

Pane morbidissimo all'olio di oliva  
Mormed bread with olive oil



SU RICHIESTA

4°C



15x7x4 cm

80 g



Farina di frumento, acqua, olio di oliva, lievito, zucchero, sale

Wheat flour, water, olive oil, yeast, sugar, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 30 cm



50 pz x ct  
4 kg x ct netto  
4,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
6 strati x plt  
48 ct x plt  
2400 pz x plt



195 altezza plt  
192 kg x plt netto  
243 kg x plt lordo



200 °C



6 min

## 25 Ciabattina sesamo zucca e soia

Pane con semi di sesamo e zucca  
Bread with sesame seeds and pumpkin



SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

ATM

4°C

11x6x4 cm

70 g



Farina di frumento, acqua, farina di soia (10%), lievito, olio di oliva, semi di sesamo (2%), semi di zucca (1%) sale  
Wheat flour, water, soy flour (10%), yeast, olive oil, sowseds (2%), pumpkinseeds (1%) salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 18 cm



42 pz x ct  
3 kg x ct netto  
3,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
10 strati x plt  
80 ct x plt  
3360 pz x plt



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
315 kg x plt lordo



180 °C



13 min

## VARIANTI

### 26 Ciabattine con cereali e uvetta

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

ATM

4°C



Farina di frumento, acqua, mix di cereali antichi (30%), uvetta sultanina(5%), lievito naturale, sale

Wheat flour, water, mix of ancient cereals (30%), sultanais raisins (5%), natural yeast, salt

### 27 Ciabattine al farro

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

ATM

4°C



Farina di frumento, acqua, farina di farro (30%), lievito naturale, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, spelled flour (30%), natural yeast, olive oil, salt

### 28 Ciabattine con pomodori secchi e capperi

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

ATM

4°C



Farina di frumento, acqua, pomodori secchi (3%), capperi(1%), lievito naturale, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, dried tomatoes (3%), capers (1%), natural yeast, olive oil, salt

### 29 Ciabattine con sesamo e zucca

SU RICHIESTA

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

ATM

4°C



Farina di frumento, acqua, semi di sesamo(1%), semi di zucca(1%), lievito naturale, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, sesam seeds (1%), pumpkin seeds (1%), natural yeast, olive oil, salt

## 30 Panino piuma tondo

Pane morbidissimo all'olio di oliva  
Mormed bread with olive oil



10x7x4 cm

80 g



Farina di frumento, acqua, olio di oliva, lievito, zucchero, sale

Wheat flour, water, olive oil, yeast, sugar, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 30 cm



50 pz x ct  
4 kg x ct netto  
4,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
6 strati x plt  
48 ct x plt  
2400 pz x plt



195 altezza plt  
192 kg x plt netto  
243 kg x plt lordo



200 °C



6 min



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

ATM

4°C



## 31 Baby Ciabattina cereali antichi

Pane con farina di cereali antichi  
Bread with ancient cereal flour



SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C

6x4x6 cm

40 g



Farina di frumento, acqua, mix cereali (30%), lievito, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, cereals mix (30%), yeast, olive oil, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 18 cm



75 pz x ct  
3 kg x ct netto  
3,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
10 strati x plt  
80 ct x plt  
6000 pz x plt



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
315 kg x plt lordo



\*Decongelare prima  
200 °C



6 min

## VARIANTI

### 32 Baby Ciabattina di semola

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito, sale

Refined semolina flour, Water, natural yeast, olive oil, salt

### 33 Baby Ciabattina al farro

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C



Farina di frumento, acqua, farina di farro (30%), lievito naturale, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, spelled flour (30%), natural yeast, olive oil, salt

### 34 Baby Ciabattine con pomodori secchi e capperi

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C



Farina di frumento, acqua, pomodori secchi (3%), capperi(1%), lievito naturale, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, dried tomatoes (3%), capers (1%), natural yeast, olive oil, salt

### 35 Baby Ciabattine con sesamo e zucca

SU RICHIESTA

confezionate per  
la vendita diretta

4°C



Farina di frumento, acqua, semi di sesamo(1%), semi di zucca(1%), lievito naturale, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, sesame seeds (1%), pumpkin seeds (1%), natural yeast, olive oil, salt

## 36 Baby panino

Pane di farina di grano tenero  
Wheat bread



9x4x5 cm

40 g



Farina di frumento, acqua, olio di oliva, lievito, sale

Wheat flour, water, olive oil, yeast, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 18 cm



75 pz x ct  
3 kg x ct netto  
3,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
10 strati x plt  
80 ct x plt  
6000 pz x plt



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
315 kg x plt lordo



\*Decongelare prima  
180 °C



6 min

SU RICHIESTA

4°C



### 37 **Baby panino piuma**

*Pane morbidissimo all'olio di oliva*  
*Mormed bread with olive oil*



SU RICHIESTA

4°C

9x4x5 cm

40 g



Farina di frumento, acqua, olio di oliva, lievito, zucchero, sale

Wheat flour, water, olive oil, yeast, sugar, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 18 cm



75 pz x ct  
3 kg x ct netto  
3,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
10 strati x plt  
80 ct x plt  
6000 pz x plt



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
315 kg x plt lordo



\*Decongelare prima  
180 °C



6 min

### 38 **Baby fiocchetta**

*Pane con farina tipo 2*  
*Bread with flour type 2*



SU RICHIESTA

4°C



FATTO A MANO

9x4x5 cm

40 g



Farina di frumento, acqua, farina tipo 2, olio di oliva, lievito, sale

Wheat flour, water, type 2 flour, olive oil, yeast, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 18 cm



75 pz x ct  
3 kg x ct netto  
3,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
10 strati x plt  
80 ct x plt  
6000 pz x plt



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
315 kg x plt lordo



\*Decongelare prima  
180 °C



10 min

### 39 **Baby panino ai cereali**

*Pane con farina di grano tenero e cereali*  
*Bread with soft wheat flour and cereals*



SU RICHIESTA

4°C

9x4x5 cm

40 g



Farina di frumento, acqua, mix cereali (30%), lievito, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, cereals mix (30%), yeast, olive oil, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 18 cm



75 pz x ct  
3 kg x ct netto  
3,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
10 strati x plt  
80 ct x plt  
6000 pz x plt



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
315 kg x plt lordo



\*Decongelare prima  
180 °C



6 min

## 40 Baby panino di segale

Pane con farina di segale

Bread with soft wheat flour and cereals



FATTO A MANO



SU RICHIESTA

4°C

9x4x5 cm

40 g



Farina di frumento, acqua, farina di segale (30%), lievito, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, rye flour (30%), yeast, olive oil, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 18 cm



75 pz x ct  
3 kg x ct netto  
3,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
10 strati x plt  
80 ct x plt  
6000 pz x plt



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
315 kg x plt lordo



\*Decongelare prima  
180 °C

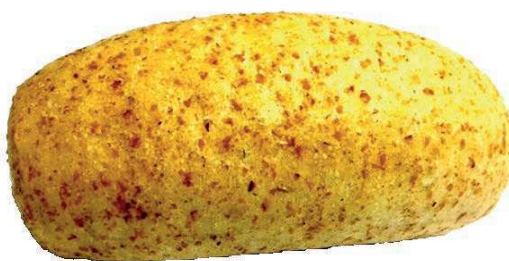


6 min

## 41 Baby panino integrale

Pane di farina integrale

Bread with whole wheat flour



SU RICHIESTA

4°C

9x4x5 cm

40 g



Farina di frumento, acqua, farina integrale (30%), lievito, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, whole wheat flour (30%), yeast, olive oil, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 18 cm



75 pz x ct  
3 kg x ct netto  
3,75 kg x ct lordo



8 ct x strato  
10 strati x plt  
80 ct x plt  
6000 pz x plt



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
315 kg x plt lordo



200 °C



8 min

## 42 Baguette ai cereali

Pane con farina di grano tenero e cereali

Bread with soft wheat flour and cereals



SU RICHIESTA

4°C

56x4x7 cm

270 g



Farina di frumento, acqua, mix cereali (30%), lievito, olio di oliva, sale

Wheat flour, water, cereals mix (30%), yeast, olive oil, salt



a 40 cm  
b 30 cm  
h 30 cm



18 pz x ct  
5 kg x ct netto  
5,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt  
240 kg x plt netto  
291 kg x plt lordo



200 °C



10 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](http://www.novoforno.com) [info@novoforno.com](mailto:info@novoforno.com)