



the Italian art of baking goodness



Passione, Acqua e Farina

sono gli ingredienti fondamentali dei nostri prodotti. Laboriose mani arrotondano e stendono la pasta fino a formare la forma inconfondibile delle basi pizze, focacce, pucce, pane, taralli, biscotti, ecc.

Nei nostri impasti è immancabile la semola rimacinata di grano duro, oggi tanto ricercata da diventare il nostro marchio di qualità.

I Prodotti NOVOFORNO nascono ancora oggi secondo le antiche ricette e le regole di una volta: materie prime uniche di assoluta qualità, lenta lievitazione con lievito madre e lavorazione artigianale.

NOVOFORNO con i suoi marchi è considerata oggi una della più importanti realtà nel comparto dei prodotti tipici da forno; vanta un fortissimo know how per far sì che i prodotti arrivino sulle tavole dei consumatori con il gusto e il sapore di una volta.

Passion, Water and Flour

are the basic ingredients of our products. Laborious hands round up and extend the dough to develop the unique shape of the pizza base, focaccia, pucce, bread, taralli, biscuits, e.t.c...

In our dough, the remilled durum wheat is always used. Today, valued so much which makes it become our brand of quality.

NOVOFORNO products are still born according to the ancient recipes and the rules of the past: unique raw materials of absolute quality, slow leavening with mother's yeast and artisan production. NOVOFORNO with its brands is considered today one of the most important realities in typical bakery products area; It owns a strong know-how to make the products arrive to the consumer tables with taste and flavors from the past.

Perché scegliere i prodotti NOVOFORNO

Why Choose NOVOFORNO Products

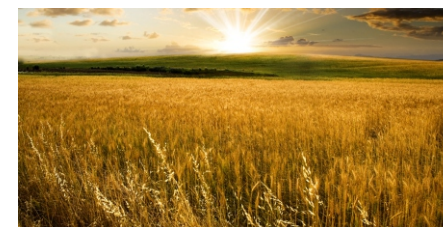


Il nostro punto di forza è che da generazioni abbiamo la conoscenza delle materie prime come la semola rimacinata di grano duro e nella trasformazione della stessa, maturata in oltre 100 anni di esperienza nell'arte di panificazione e dei prodotti da forno

Our advantage is that for generations, we have the knowledge of raw materials such as the remilled durum wheat semolina and its process, matured in more than 100 years of experience in the art of bakery and baked goods.

Le nostre produzioni sono realizzate in un territorio come la Puglia, terra dei migliori grani e in special modo Altamura patria dei migliori prodotti da forno e del famoso pane di Altamura Dop.

Our productions are from Apulian Territory. Land of the best flours in particular way, Altamura homeland of Best baked goods and the famous Bread from Altamura Dop.



Ogni processo di conservazione è frutto di attente analisi per garantire al prodotto una fragranza e un gusto come appena fatto.

Every process of shelf life is a result of a careful analysis to guarantee a fragrance and a just made taste to the product.

Tra i processi di conservazione c'è anche il metodo della surgelazione che è il più naturale dei conservanti che l'uomo possa utilizzare.

In the process of shelf life, there is also freezing method which is the most natural of the preservatives that can be used.





Biscotti

L'inconfondibile bontà degli ingredienti genuini sono racchiusi nelle antiche ricette dei biscotti NOVOFORNO facendo riscoprire sapori unici ed inconfondibili. Fatti nei diversi gusti e forme possono deliziare ogni momento della giornata. Come i biscotti da latte per la prima colazione o biscotti ai cereali per uno snack o i biscotti allo yogurt per un caffè tra amici.

The unique goodness of genuine ingredients are enclosed in the old recipes of biscuits NOVOFORNO making rediscover unique and particular flavors. Made in different tastes and shapes can delight every moment of the day. Like milk biscuits for breakfast or cereal biscuits for a snack or yogurt cookies for a coffee with friends.

Panna
Yogurt
Cioccolato
Mandorle
Cacao
Limone
Cocco
Integrali

Whipe cream
Yogurt
Chocolate
Almonds
Cocoa
Lemon
Coconut
Wholewheat



Taralli



I taralli sono preparati con un impasto a base di farine di grano selezionato, vino bianco, olio extravergine di oliva, sale e condimenti vari.

Prodotto tipico pugliese, è reso originale dalla sua friabilità che lo rende stuzzicante ai più esigenti palati.

Il tarallo fragrante e genuino è ideale in ogni ora della giornata: per un break la mattina, gustoso a pranzo per accompagnare le pietanze, ottimo sostitutivo del pane, stuzzicante come snack o con l'aperitivo.

Dal gusto unico e impareggiabile ti accompagna ogni ora della giornata.

Taralli are prepared with a dough of flour made of Selected flours, white wine, extra virgin olive oil, salt and different seasonings. Typical Apulian product, is original for its friability that makes it a snack to the most demanding palates.

The fragrant and genuine Tarallo is ideal at any time of the day: For a break in the morning, tasty at lunch to associate the dishes, excellent substitute of bread, great as snack or with appetizer.

Unique and incomparable taste that goes along with you every hour of the day.



Tradizionali
Semi di finocchio
Peperoncino
Mediterranei
Multicereali

Traditional
Fennel seeds
Hot pepper
Mediterranean
Multicereal



PanGrissini

Multicereali

250g



Tantalizing but above all very tasty, PanGrissini, Pancrostini and Crostini are the solution for many occasions.

During a break from work, at the movies, or simply walking, you will be able to satisfy that desire for 'goodness' that sometimes you feel.

A healthy product and natural, made with the best wheat and the incomparable Apulian olive oil. An ancient recipe available to satisfy your desires.

Stuzzicanti ma soprattutto gustosissimi, i PanGrissini, Pancrostini e Crostini sono la soluzione per molte occasioni. Durante una pausa di lavoro, al cinema o semplicemente passeggiando, potrete soddisfare quella voglia di 'buono' che a volte ci prende.

Un prodotto sano e naturale, fatto con il miglior grano e con l'incomparabile olio di oliva pugliese. Un'antica ricetta disponibile per appagare ogni tua voglia.

Crostino

Olio e Origano

200g



PanCrostino

Olio e Origano

200g



PanCiabatta e Frise nascono dall'esigenza delle antiche famiglie del posto di conservare quanto più possibile il pane. Ancora oggi, il segreto risiede nei lunghi tempi di lievitazione naturale e nelle lunghe ore di cottura. Stuzzicanti e veloci da preparare Frise e PanCiatta sono ideali per uno squisito spuntino o servite come antipasto.

PanCiabatta

Integrale

200g



PanCiabatta

di Semola Rimacinata di Grano Duro

200g



PanCiabatta and Frise arise from the need of the ancient local families to preserve as much bread as possible. Even today, the secret lies in the long leavening times natural and the long hours of cooking. Tantalizing and quick to prepare Frise and PanCiatta are ideal for an exquisite snack or served as an appetizer.

Frise

Integrali

200g



Frise

di Semola Rimacinata di Grano Duro

200g





FRISE



PANCIABATTA



BRUSCHETTA



NOVITA'



PANCROSTINO



CROSTINO



NOVITA'

PANSTICKS



PANACHIPS



Pizza Pucce Pinsa

Prodotti lavorati interamente a mano.
Semola rimacinata, lievito madre e lenta
lievitazione rendono i prodotti Novoforno
leggeri, gustosi e altamente digeribili

Handmade products. Remilled semolina,
mother's yeast and slow leavening
makes the Novoforno products, light,
tasty and highly digestible



Mezzaluna
25x12 cm 120g



Puccia
diam. 13 cm 125g
diam. 15 cm 150g



Ciabatta
20 cm 125g
30 cm 180g

Base Pizza
Cotta su pietra

Bianca
diam. 22 cm 125g
diam. 28 cm 200g
diam. 33 cm 250g
30x40 cm 500g
Rossa
diam. 28 cm 220g
diam. 33 cm 300g



Pinsa
25 x 35 cm 250g
15 x 30 cm 200g



Focaccia

MAP



Nelle nostre Focacce è
immancabile l'olio extra
vergine d'oliva che le rende
uniche e gustose.

In our Focaccia, the Extra
virgin olive oil is essential and
makes them unique and tasty.



Focaccina
14 cm 140g



Focaccia
30 x 40 cm 1000g



NOVITA'



Croccosa



Focaccia
Rosmarino Rossa
Barese



Pane

Semola Rimacinata

Tipico prodotto Pugliese,
diventato come la pizza
famoso in tutto il mondo.
Già pronto una prelibatezza
solo da riscaldare in forno.

Typical Apulian product, which
became famous all over the
world like pizza.
A ready delicacy to be heated
in the oven only.



Pane tipico a croce
21 x 13 cm 500g
500g
1000g



Filone
33 x 12 x 6 cm 350g
500g
1000g



Pane

Semola Rimacinata



Ciabatta
125g 500g



Chicco
50g 110g



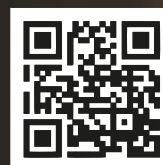
Panburger
110g



Puccetta
25/30g



Croccarella
250g



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