

PANE, PIZZE & FOCACCACCE





EL PANIFICIO DI
CAMILLO
FORNAIO DAL 1929



Prodotto Artigianale

PANE & FOCACCE



COD. 987681

BASE PER PIZZA - IDRA ROMANA
PRODOTTO ARTIGIANALE DI ALTA QUALITÀ
Può essere scongelato in frigorifero +4°, dura 3 gg.
CAMILLO | 270 gr.



**L'AMORE PER IL TERRITORIO,
L'IMPEGNO NEL MANTENERE
ALTA LA QUALITÀ DEL
PRODOTTO, SELEZIONANDO
MATERIE PRIME ECCELLENTI,
RICETTE DI ISPIRAZIONE
TRADIZIONALE, RICERCA
DI SAPORI UNICI E
LAVORAZIONI ARTIGIANALI**



**IDRA può essere utilizzata
sia come pizza che come focaccia.**

CUOCERE IDRA COME UNA FOCACCIA

Se hai intenzione di creare una focaccia i passaggi di cottura sono i seguenti:

Cottura forno ventilato 220/240° per 3/4 minuti

Cottura forno statico 240/260° per 3/4 minuti

Se la inforni da congelata aggiungi 1 minuto ai tempi indicati

CUOCERE IDRA COME UNA PIZZA FARCITA

Se vuoi creare una splendida pizza, il metodo di cottura è leggermente diverso:

Cottura forno ventilato 220/240° x 6/7 minuti

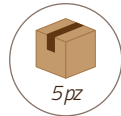
Cottura forno statico 240/260° x 5/6 minuti

Se la inforni da congelata aggiungi 1 minuto ai tempi indicati





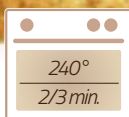
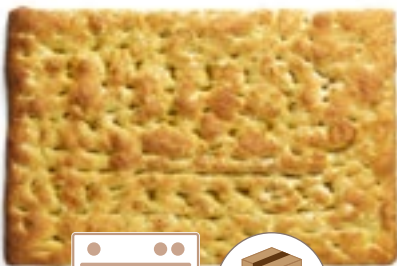
Questa focaccia contiene una percentuale maggiore di olio extravergine d'oliva rispetto alle altre focacce.



COD. 193

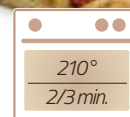
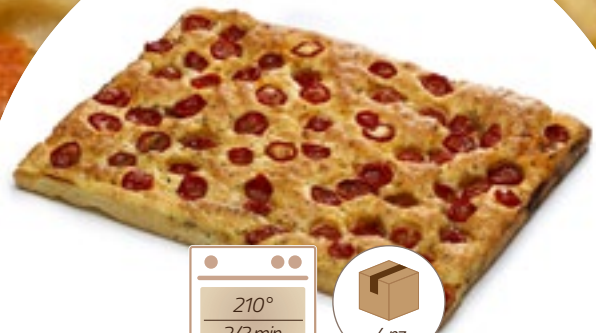
FOCACCIA LIGURE CON OLIO EVO
CAMILLO | 650 gr.

Prodotto Artigianale



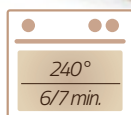
COD. 987682

FOCACCIA ROSMARINO EVO 30x40
PRODOTTO ARTIGIANALE DI ALTA QUALITÀ
Può essere scongelato in frigorifero +4°, dura 3 gg.
CAMILLO | 730 gr.



COD. 987683

FOCACCIA POMODORINI EVO 30x40
PRODOTTO ARTIGIANALE DI ALTA QUALITÀ
Può essere scongelato in frigorifero +4°, dura 3 gg.
CAMILLO | 773 gr.



COD. 987681

PIZZA MARGHERITA 30x40
PRODOTTO ARTIGIANALE DI ALTA QUALITÀ
 Può essere scongelato in frigorifero +4°, dura 3 gg.
 CAMILLO | 850 gr.



COD. 26174

PIZZA MARGHERITA ALTA
 La classica pizza del panettiere, alta e morbida, da servire a tranci.
 I suoi punti di forza sono il pomodoro e la mozzarella dosati a crudo
 e cotti solo per pochi minuti durante la doratura finale del prodotto.
 VANDEMOORTELE | 1 kg



COD. 28171

BASE PIZZA ALTA
 La base perfetta per la classica pizza del panettiere, alta e morbida,
 da servire a tranci, con pomodoro condito dosato a crudo.
 Pronta per aggiungere i tuoi ingredienti preferiti, con o senza mozzarella.
 VANDEMOORTELE | 750 gr.



Prodotto Artigianale





PANE & FOCACCE



La focaccia che si mangia a Genova, da gustare appena uscita dal forno, con l'olio che scivola nei buchi della superficie e unge le mani. Provatela al contrario, con la superficie rivolta verso il basso: ne assaporerete al meglio il gusto.



15 min.

230°
5 min.

COD. 1172

FOCACCIA L'ORIGINALE

VANDEMOORTELE | 500 gr | 5 pz.



Ce ne vogliono tante, di olive, per fare una focaccia davvero buona. È questo il segreto della nostra ricetta: olive nell'impasto e olive sulla superficie, per un aroma intensamente ligure.

200/210°
7/8 min.

COD. 11124

FOCACCIA OLIVE

VANDEMOORTELE | 800 gr | 4 pz.



Il sapore intenso dell'impasto unito alla dolcezza della cipolla crea un'inconfondibile armonia di gusto. Ideale come snack, accompagnata da un bicchiere di vino bianco.

200/210°
7/8 min.

COD. 12124

FOCACCIA CIPOLLA

VANDEMOORTELE | 800 gr | 4 pz.



Impasto tradizionale e stracchino cremoso per una focaccia dal gusto goloso e avvolgente. Rimane morbida a lungo ed è ideale per uno snack saporito.

200/210°
7/8 min.

COD. 34124

FOCACCIA STRACCHINO

VANDEMOORTELE | 850 gr | 4 pz.



La classica pizza del panettiere, alta e morbida, da servire a tranci. I suoi punti di forza sono il pomodoro e la mozzarella dosati a crudo e cotti solo per pochi minuti durante la doratura finale del prodotto.

180/190°
8/10 min.

COD. 26174

PIZZA MARGHERITA ALTA

VANDEMOORTELE | 1 kg | 4 pz.



La base perfetta per la classica pizza del panettiere, alta e morbida, da servire a tranci, con pomodoro condito dosato a crudo. Pronta per aggiungere i tuoi ingredienti preferiti, con o senza mozzarella.

200/210°
7/8 min.

COD. 28171

BASE PIZZA ALTA

VANDEMOORTELE | 750 gr | 4 pz.



COD. SCFP499

**PINSA RIPIENA TRADIZIONALE
CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO**

- CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
 - PRECOTTA SU PIETRA
 - CON LIEVITO MADRE
 - CON SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO
- CAMILLO | 900 gr | 6 pz. | 27x35cm



COD. SCFP500

**PINSA RIPIENA VEGANA
CON VERDURE**

- Con olio extravergine d'oliva
 - Precotta su pietra
 - Con lievito madre
 - Con semola rimacinata di grano duro
- CAMILLO | 900 gr | 6 pz. | 27x35cm



COD. 1344

BASE PIZZA BIANCA

*Prodotto per realizzare oltre alla pizza, un roll farcito, spicchi per aperitivo saporiti!
Resistente dopo lo scongelamento. In cottura si presenta friabile e non asciutto.*

Grandi dimensioni... con un food cost basso!

RINED | 220 gr | Ø 32 cm | 30 pz



COD. 1345

BASE PIZZA POMODORO

Pronta per la cottura, ottima per gestire la pizza su richiesta ma anche per aperitivi a fantasia!

RINED | 290 gr | Ø 29 cm | 30 pz



COD. 1346

PIZZA MARGHERITA

RINED | 380 gr | Ø 28 cm | 12 pz



GRAN PIZZELLA MARGHERITA

RINED | 350 gr | 32x20 cm | 12 pz



COD. 1347

PIZZELLA MARGERITA

RINED | 200 gr | 12 pz



COD. 1350

PIZZELLA PROSCIUTTO

RINED | 220 gr | 12 pz



COD. 1347

PIZZELLA 4 FORMAGGI

RINED | 235 gr | 12 pz



COD. 1349

PIZZELLA PROSCIUTTO&FUNGHI

RINED | 225 gr | 12 pz



COD. 1348

PIZZELLA SALAME PICCANTE

RINED | 225 gr | 12 pz



COD. 1349

PIZZELLA VERDURE

RINED | 230 gr | 12 pz

PROMO Pizzella®



Forno elettrico con griglia rotante, esclusivamente creato per la preparazione e il rinvenimento di Pizzella, è pratico, facile da installare e utilizzare.

Dimensioni : cm 59x59x45h Peso: 40 Kg
Alimentazione: 220-230V Consumo massimo: 3,00 KW
Non richiede canna fumaria

FORNO ROTANTE ELETTRICO
Capacità 3 Pizzella



84 PIZZELLA
in sconto merce

48 Pizzella Margherita
12 Pizzella salame piccante
12 Pizzella prosciutto e funghi
12 Pizzella 4 formaggi



WELCOME SET UP KIT
11 attrezzi di servizio
e materiali di consumo



n.1 Paletta pizza in acciaio



n.1 Rotella tagliapizza



n.1 Espositore in legno



n.12 Box take away



n.5 Box on-the-go



n.5 Taglieri in legno
n.200 Frangini copritagliere



n.1 Grembiule Pizzella



n.1 Display da banco



n.15 Menù in 9 lingue
n.4 Porta menù numera tavolo

PREZZO PROMO € 799,00 € 650,00



SNACK SALATI



INGREDIENTI: Farina di grano "00", acqua, patate in fiocchi, latte, olio di girasole, sale, lievito di birra, farina di grano maltato.

FARCITURA: Formaggio, polpa di pomodoro, sale, origano, pepe.

COD. 987468

CALZONE MARGHERITA AL FORNO
GIÀ COTTO... PRONTO DA SERVIRE

SCARLIN PIZZA | 120 gr.



INGREDIENTI: farina di grano "00", acqua, patate in fiocchi, olive, latte, olio di girasole, sale, lievito di birra, farina di grano maltato.

COD. 988142

FOCACCIA MEDITERRANEA
GIÀ COTTO... PRONTO DA SERVIRE

SCARLIN PIZZA | 130 gr. | Ø 13/15



INGREDIENTI:

Farina di grano "00", acqua, patate in fiocchi, latte, olio di girasole, sale, lievito di birra, farina di grano maltato.

FARCITURA:

Mozzarella, friarelli, salsiccia, olio, sale, pepe.

COD. 987469

FOCACCIA FRIARIELLI & SALSICCIA
GIÀ COTTO... PRONTO DA SERVIRE

SCARLIN PIZZA | 320 gr. | Ø 22/24 cm



INGREDIENTI:

Farina di grano "00", acqua, patate in fiocchi, latte, olio di girasole, sale, lievito di birra, farina di grano maltato.

FARCITURA:

Prosciutto cotto e formaggio.

COD. 016

FOCACCIA JONICA
GIÀ COTTO... PRONTO DA SERVIRE

SCARLIN PIZZA | 320 gr. | Ø 22/24 cm



INGREDIENTI:

Farina di grano "00", acqua, patate in fiocchi, latte, olio di girasole, sale, lievito di birra, farina di grano maltato.

FARCITURA:

Formaggio, peperoni, melanzane e zucchine.

COD. 019

FOCACCIA VEGETARIANA
GIÀ COTTO... PRONTO DA SERVIRE

SCARLIN PIZZA | 320 gr. | Ø 22/24 cm



INGREDIENTI:

Farina di grano "00", acqua, patate in fiocchi, latte, olio di girasole, sale, lievito di birra, farina di grano maltato.

FARCITURA:

Formaggio, salame piccante e provola.

COD. 019

FOCACCIA CALABRESE
GIÀ COTTO... PRONTO DA SERVIRE

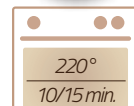
SCARLIN PIZZA | 320 gr. | Ø 22/24 cm



COD. 95540

FOCACCIA
PROSCIUTTO&MOZZARELLA

FATTI PER TE | 300 gr.



COD. 95529

FOCACCIA CAPRESE

FATTI PER TE | 360 gr.



*Un trancio di focaccia monoporzione, già cotta,
pronto per essere farcito e passato nel toaster.*

SCONGELARE: 10 min.

COTTURA: 200° - 3/5 min.

COD. 2130

TRANCIO FOCACCIA GENOVESE

VANDEMOORTELE | 180 gr. | 30 pz.



*La focaccina tipica della colazione genovese, ideale da farcire per uno snack goloso.
Già tagliata, per una maggiore praticità.*

SCONGELARE: 10 min. - COTTURA: 200/210° - 2/3 min.

COD. 1886

FOCACETTA OLIO PRETAGLIATA

VANDEMOORTELE | 120 gr. | 16 pz.



PIZZETTA MARGHERITA

DIAMETRO 15 CM

TAGLIATA IN 4 FETTE (€ 0,24 cad.) È L'IDEALE ANCHE PER L'APERITIVO!

CAMILLO | 95 gr. | 25 pz.



Classico trancio di pizza margherita. Pronti in pochi minuti di piastra o forno.

Ottimo per il pranzo e per l'aperitivo.

COTTURA: 180/190° - 3/4 min.

COD. 397

TRANCETTO MARGHERITA GIÀ COTTO... PRONTO DA SERVIRE

ITALSANDWICH | 200 gr. | 12 pz.



COD. 988367

TENERELLE

PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE

Maxi fette di pane da farcire con fantasia per regalarti l'equilibrio perfetto tra il sapore e la fragranza dei toast di puro gusto.

MORATO | 500 gr



COD. 999

PIADINA LE VELE

Conservazione +4 °C | TMC: 30 gg

LE VELE | 120 gr. | 6x5 pz.



COD. 988360

SANDWICH MORBIDO ATM

PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE

Soffici fette di pane da sandwich americano, per creare sfiziosi spuntini da portare con voi per un goloso picnic o per un pranzo veloce in giro per la città.

MORATO | 850 gr



SU PRENOTAZIONE

COD. 1077

PIADINA INTEGRALE

Conservazione +4 °C | TMC: 30 gg

LE VELE | 120 gr. | 3x5 pz.



COD. 988397

SPUNTINELLE

PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE

Morbide fette di pane bianco senza crosta, preparate con solo ingredienti naturali come lievito madre e olio d'oliva. Perfette da farcire e ideali anche da tostare, per liberare gusto e fantasia.

MORATO | 400 gr x 10 pz.



CONSERVAZIONE

da 0° C a +4° C.

CONSIGLI DI PRESENTAZIONE

Dopo averlo scaldato come da indicazioni, aggiungere gli ingredienti vegetali e servire...



Croccante pane americano farcito con prosciutto cotto e formaggio

COTTURA: 180/190° - 3/4 min.

COD. 100150

MAXI TOAST

ITALSANDWICH | 200 gr. | 6 pz.



Maxi piada sottile farcita con mozzarella e prosciutto cotto.

COTTURA: 180/190° - 3/4 min.

COD. 10068

MAXI PIADINA AL COTTO

ITALSANDWICH | 200 gr. | 6 pz.



Maxi piada sottile farcita con mozzarella e prosciutto cotto.

COTTURA: 180/190° - 3/4 min.

COD. 10067

MAXI PIADINA AL CRUDO

ITALSANDWICH | 185 gr. | 6 pz.



STAGIONALE

Ciabattina rustica farcita con formaggio, bresaola della Valtellina e salsa alla rucola e Grana
COTTURA: 180/190° - 3/4 min.

COD. 10026

SUPERCIABATTA

ITALSANDWICH | 170 gr. | 6 pz.



Pane all'olio di oliva farcito con cotoletta di tacchino.
COTTURA: 180/190° - 3/4 min.

COD. 100030

COTOLETTA

ITALSANDWICH | 160 gr.



Pane tasca farcito con verdure miste grigliate e maionese.
COTTURA: 180/190° - 3/4 min.

COD. 10010

TASCA VEGETARIANA

ITALSANDWICH | 200 gr.



Pane artigianale farcito con würstel di puro suino.
COTTURA: 180/190° - 3/4 min.

COD. 1513

MAXI HOT DOG

ITALSANDWICH | 200 gr.



Ciabattina rustica farcita con provola affumicata, salame piccante e salsa piccante.
COTTURA: 180/190° - 3/4 min.

COD. 10040

PICCANTE NAPOLETANO

ITALSANDWICH | 165 gr. | 6 pz.



Morbido pane farcito con speck, edamer e salsa ai funghi
COTTURA: 180/190° - 3/4 min.

COD. 10096

MONTANARO

ITALSANDWICH | 170 gr. | 6 pz.



Pane ai semi di sesamo farcito con formaggio e hamburger di carne bovina.
COTTURA: 180/190° - 3/4 min.

COD. 100050

HAMBURGER

ITALSANDWICH | 170 gr. | 6 pz.



Maxifocaccia ligure all'olio extravergine di oliva farcita con Emmenthal e prosciutto Praga.
COTTURA: 180/190° - 3/4 min.

COD. 10036

PORTOFINO

ITALSANDWICH | 235 gr.



Ciabattina rustica farcita con prosciutto cotto e formaggio.
COTTURA: 180/190° - 3/4 min.

COD. 10090

CAMPAGNOLO AL COTTO

ITALSANDWICH | 180 gr. | 6 pz.



Ciabattina rustica farcita con prosciutto crudo e formaggio.
COTTURA: 180/190° - 3/4 min.

COD. 10089

CAMPAGNOLO AL CRUDO

ITALSANDWICH | 160 gr. | 6 pz.



Pane ai cereali e semi vari, adatto ad una dieta vegetariana.
COTTURA: 190° - 4/6 min.

COD. 74450

SFILATINO MULTICEREALI

DELIFRANCE | 110 gr. | 34 pz.



Una crosta croccante e una mollica molto alveolata, un prodotto molto versatile, adatto sia come pane da tavola, sia da farcire per ottimi sandwich.

SCONGELARE: 15 min.
COTTURA: 180° - 4 min.

COD. 47

CIABATTINA INTERA GRANO TENERO

VANDEMOORTELE | 120 gr. | 30 pz.



Piccoli panini colorati, preparati con una ricetta tradizionale al burro, arricchiti da topping di semi di chia e sesamo.

SCONGELARE 60' A TEMPERATURA AMBIENTE
Ideali per: ristorazione, catering, break e aperitivo.

COD. 18068

MIX MINI NAVETTE COLORATE GIÀ COTTO

DELIFRANCE | 10 gr. | 120 pz.



Morbido panino al latte. Aspetto lucido e bruno. Di facile preparazione, da farcire dolce o salato

COD. 28523

MINI NAVETTE 9X5,5 CM AL LATTE

DELIFRANCE | 25 gr. | 100 pz.



Tipico da hot dog e perfetto per il maxi würstel, per uno street food all'americana.

COTTURA: 180° - 3 min.

COD. 24

FILONCINO al LATTE

VANDEMOORTELE | 100 gr. | 40 pz.



La crosta sottile e fragrante racchiude la soffice mollica ambrata, impreziosita dall'aggiunta di fiocchi di patate.

Pane molto artigianale e profumato da taglio per cestino, ottimo da dividere per bar per farcire.

Dimensioni idonee per forno SMEG.

COTTURA: 180° - 18 min.

COD. 74446

FILONCINO AUREA

DELIFRANCE | 200 gr. | 16 pz.



Lievitazione naturale. Prodotto già cotto. Pane resistente, idoneo per salamelle e farciture varie, ottimo per gestione di feste.

SCONGELARE: 30 min.

COD. 987343

CIABATTINA OLIO EVO PRETAGLIATA COTTA

110 gr. | 30 pz.



Un panino dalla forma insolita e dal gusto ricco, grazie ai semi sulla superficie. Ottimo da farcire, per un sandwich originale e gustoso.

SCONGELARE: 20 min.
COTTURA: 180° - 5 min.

COD. 66230

BARRETTA AI CEREALI

VANDEMOORTELE | 140 gr. | 45 pz.



Un panino dalla forma francese, ma dal gusto italiano. Unico nel suo genere per dimensioni e qualità, ideale da farcire.

COTTURA: 190° - 10 min.

COD. 44

SFILATINO

VANDEMOORTELE | 120 gr. | 90 pz.



Una crosta croccante e una mollica molto alveolata, in versione pretagliata, ancora più pratica per ottimi sandwich.

SCONGELARE: 15 min.
COTTURA: 180° - 4 min.

COD. 75118

CIABATTA RUSTICA PRETAGLIATA

VANDEMOORTELE | 120 gr. | 36 pz.



Il più venduto dei panini morbidi, sottile e con poca mollica: pronto per l'uso, è la scelta ideale di chi ama il classico panino da piastra.

COTTURA: 180° - 18 min.

COD. 77574

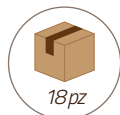
VENEZIANO

DELIFRANCE | 140 gr. | 22 pz.



Un pane della tradizione spagnola, tipico della regione di Barcellona, cotto su pietra per ottenere una particolare alveolatura interna e una grande leggerezza e digeribilità.

E' un pane versatile, da usare sia per panini "importanti", sia in un cestino del pane.



COD. 60330

PANE CRISTALLO

VANDEMOORTELE | 270 gr. | 180 gr.



PANE CRISTALLO COTTO A LEGNA /
BOLOGNA I.G.P. / POMODORI SECCHI CONDITI /
GRANELLA DI PISTACCHIO / BRIE / SONGINO



Ciabattina con l'aggiunta di riso nerone, ingrediente ricco di fibre, sali minerali e dal caratteristico colore nero.

SCONGELARE: 10/15 min.
COTTURA: 180/190° - 15/18 min.

COD. K504

CIABATTINA AL RISO NERONE

SPADONI | 120 gr. | 40 pz.



Questo prodotto mantiene le stesse caratteristiche della ricetta classica con l'aggiunta di farina tipo 1 da grano macinato a pietra.

SCONGELARE: 10/15 min.
COTTURA: 180/190° - 15/18 min.

COD. K501

CIABATTINA SPACCATA TIPO "1"

SPADONI | 120 gr. | 40 pz.



Fatta con farine tipo "0" e tipo "1", ottima per chi vuole riscoprire un pane dal profumo intenso e dal sapore autentico.

COTTURA: 210° - 3/5 min.

COD. 55358

CIABATTINA PRETAGLIATA GRANO TENERO LIEVITO MADRE

VANDEMOORTELE | 120 gr. | 26 pz.



La ciabatta ha una crosta croccante e una mollica molto alveolata, ottenuta utilizzando una farina a elevato assorbimento d'acqua.

La farina di grano duro dona alla ciabatta un colore più ambrato e un gusto più deciso e ne permette una migliore conservazione.

SCONGELARE: 15 min.

COTTURA: 200° - 4 min.

COD. 55030

CIABATTINA INTERA DI GRANO DURO

VANDEMOORTELE | 100 gr. | 32 pz.



Soffice e pronto all'uso, il pane ideale per chi predilige consistenze morbide e neutre.

Perfetto per salumi da non scaldare.

SCONGELARE: 30 min.

COD. 28036

DUCHESSINA

DELIFRANCE | 100 gr. | 42 pz.



DUCHESSINA /
PROSCIUTTO CRUDO DOLCE /
CARCIOFI TAGLIATI / SONGINO / FONTINA



Il bagel è una pasta lievitata, a forma di grosso anello, bollita brevemente in acqua e poi cotta al forno.

BAGEL SESAMO

VANDEMOORTELE | 80 gr. | 40 pz.



Formato unico, arrotondato a chiocciola dall'aspetto artigianale. L'impasto alla semola e la curcuma le danno una tipica colorazione gialla e un delicato retrogusto dolce che si sposa perfettamente con il gusto ricco e pieno dei semi.

Oltre alla semola troviamo farro integrale, tumminia, avena e semi di girasole, sesamo, lino, miglio e un seme considerato oggi un superfood: la chia.

COTTURA: 215° - 10/12 min.

COD. 49745

CHIOCCIOLA CHIA E CURCUMA

VANDEMOORTELE | 100 gr. | 30 pz.



DA GIUGNO 2023



PANPINSA MONOPORZIONE ALLA CURCUMA

CONFEZIONE DA 4 PEZZI

SPADONI | 100 gr. | 28 pz. | 13x13 cm

DA SETTEMBRE 2023



PANPINSA MONOPORZIONE AL RISO NERONE

CONFEZIONE DA 4 PEZZI

SPADONI | 100 gr. | 28 pz. | 13x13 cm



INGREDIENTI: farina di grano "00", acqua, patate in fiocchi, olive, latte, olio di girasole, sale, lievito di birra, farina di grano maltato.

COD. 988142

FOCACCIA MEDITERRANEA GIÀ COTTA... PRONTO DA SERVIRE

SCARLIN PIZZA | 130 gr. | Ø 13/15 | 30 pz.



Schiacciata alla pala, cotta e pretagliata, realizzata con pasta madre e biga, stesa a mano e condita in superficie con olio extravergine di oliva di dimensioni 18x13 cm.

SCONGELARE: 15 min.

COTTURA: 180/190° - 4 min.

COD. 988021

SCHIACCIATA ALL'OLIO CONFEZIONATA SINGOLARMENTE

SPADONI | 170 gr. | 20 pz.



L'impasto lievitato più di 36 ore e l'olio extra vergine di oliva rendono questa focaccia davvero unico. Croccante e soffice allo stesso tempo, si sposa con qualsiasi ingrediente!

COD. 78808

FOCACCIA ROMANA

220 gr. | 20 pz.



Grazie al lievito madre e ingredienti altamente selezionati, il Bocconcino rustico è più buono, digeribile e conservabile!

Perfetto per un cestino del pane sfizioso.

COTTURA: 180° - 15/16 min.

COD. 45

BOCCONCINO di GRANO DURO

VANDEMOORTELE | 40 gr. | 75 pz.



Era il "pane dell'imperatore" (Kaiser), ovvero il pane bianco che, è un pane pratico, adatto sia per la tavola di tutti i giorni, sia per piccoli panini farciti.

SCONGELARE: 180 min.

COTTURA: 200/220° - 6/8 min.

COD. 107192

KAISER VIENNESE

VANDEMOORTELE | 65 gr. | 100 pz.



Il classico panino alla francese, facile da cuocere, adatto al dolce e al salato. Ottimo anche da farcire, per piccoli sandwich o per ricevimenti.

COTTURA: 220° - 15 min.

COD. 2151

MINI FRUSTINO

VANDEMOORTELE | 35 gr. | 115 pz.



Una schiacciata di semola, fatta a mano e cotta su pietra, già pretagliata e con olio extravergine di oliva.

Un prodotto per chi vuole distinguersi e puntare sulla qualità.

COD. 47737

SCHIACCIATINA ALL'OLIO PRETAGLIATA

VANDEMOORTELE | 130 gr. | 16 pz.



Originaria del Veneto, la ciabatta, ha una crosta croccante e una mollica molto alveolata, ottenuta utilizzando una farina a elevato assorbimento d'acqua.

SCONGELARE: 30 min.

COTTURA: 180/190° - 5/6 min.

COD. 106

CIABATTA RUSTICA DI GRANO DURO

VANDEMOORTELE | 250 gr. | 26 pz.



Il gusto intenso delle olive verdi lo rende il più amato tra i bastoncini farciti. Ottimo da solo, come snack, o tagliato a fettine per accompagnare l'aperitivo, ideale da cestino per il pranzo.

COTTURA: 200/210° - 8/12 min.

COD. 51430

BASTONCINO alle OLIVE

VANDEMOORTELE | 100 gr. | 40 pz.



Il tradizionale pane con farina di grano duro, di consistenza molto morbida. Ha una forma inconfondibile grazie al taglio naturale dato dalla lunga lievitazione.

Prodotto da decongelare almeno 8 ore in frigo prima della cottura.

SCONGELARE: 20 min. - COTTURA: 180/200° - 18/20 min.

COD. 52195

PANE CROCE DEL SUD di GRANO DURO

VANDEMOORTELE | 460 gr. | 18 pz.



FOOD COST BASSISSIMO!!

E' il pane francese per eccellenza.

La tradizione ne prescrive le misure canoniche: peso 280 gr, lunghezza 60 cm e diametro 6 cm, circa. La crosta deve essere liscia e dorata.

Prodotto oltre che per la vendita intera, idoneo per creare crostini per l'aperitivo.

COTTURA: 190° - 20 min.

COD. 37728

BAGUETTE FRANCESE

VANDEMOORTELE | 280 gr. | 33 pz.



Farina di segale, mais, orzo, avena, grano e farro sono la squadra vincente di un prodotto dal gusto unico e dalla forma tradizionale francese.

COTTURA: 175/180° - 22/25 min.

COD. 55380

BAGUETTE CEREALI

VANDEMOORTELE | 250 gr. | 40 pz.



Una baguette che impegna tutti e cinque i sensi: aroma e sapore sono quelli del tradizionale pane francese, originale nei suoi 5 tagli, nella sua forma a punta e nello spolvero di farina. Prodotta con semola rimacinata di grano duro.

COTTURA: 190° - 20 min.

COD. 43

BAGUETTE PREMIUM ARTIGIANALE DI GRANO DURO

VANDEMOORTELE | 300 gr. | 30 pz.

LAVORARE CON NOI È FACILE!



*Per ORDINI E INFORMAZIONI chiama sempre il tuo rappresentante di zona.
Entro le h. 13:00 CONSEGNA 1° GIORNO SUCCESSIVO
Dopo le h. 13:00 CONSEGNA 2° GIORNO SUCCESSIVO
ORDINE MINIMO € 100,00*



*MANTIENI il giorno concordato per la consegna
e presta ATTENZIONE ALLE CONDIZIONI DI PAGAMENTO,
questo ti garantirà un SERVIZIO PUNTUALE E PRECISO.*



*OGNI ATTREZZATURA ha il suo giusto obiettivo:
Fatturato minimo/mensile € 250,00*



Attiva la polizza MANCATO FREDDO per dormire sonni tranquilli!



Mantenere il codice di PAGAMENTO concordato.

**A DIFFERENZA DEI CASH&CARRY
IL NOSTRO È UN PREZZO
ALL-INCLUSIVE**

Consegna

Prodotto

attrezzatura

Pagamento

*Rispettandole queste semplici regole, noi ti garantiamo
una vasta gamma di prodotti in costante evoluzione,
un ottimo servizio e promozioni continue.*



IL PARTNER IDEALE PER LA CRESCITA DEL TUO LOCALE



LA NOSTRA MISSIONE È QUELLA DI **CREARE PROGETTI DI PRODOTTO:**
CHE **PIACCONO** AI TUOI CLIENTI!
FACILI DA **VENDERE!**
CAPACI DI FARTI **GUADAGNARE BENE!**



039 6882047

info@monzagel.it