

# FOOD&CO.

## È il pane che fa la **DIFFERENZA!**

### GOURMET BURGERS

Grazie ai nostri panini Gourmet, ingegnosi chef potranno ampliare ed esplorare nuovi orizzonti culinari e la loro creatività trasformerà il fast food in una nuova esperienza gastronomica.

Gli Hamburger Gourmet sono nati nelle grandi capitali come Londra o New York, ed è proprio lì che Lantmännen Unibake ha immediatamente saputo fare sua la tendenza, grazie alla nostra forza innovativa, abbiamo rapidamente sviluppato nuove e migliori ricette. Nel frattempo il successo dell'hamburger è cresciuto a livello internazionale.



CIPOLLA

### FORMAGGIO

Il formaggio può essere il completamente perfetto del tuo Burger ma può anche finire per rovinarlo. Il gusto non deve dominare ma fondersi tra quello degli altri ingredienti.

POMODORO

### SALSA

Le salse possono essere il tocco in più che valorizza altri sapori. Spalma una salsa sulla base del panino, lo renderà impermeabile.

## ARCHITETTURA DEL BURGER

E' proprio il pane la prima cosa che si vede in un menu!

### INSALATA

Utilizza ingredienti freschi e di qualità. Non tagliare in anticipo tutta l'insalata e le verdure per evitare che perdano in fragranza e gusto.

### HAMBURGER

Usa gli ingredienti più freschi e di qualità. Il grasso dà sapore! Non usare carne magra.

IL GUSTO E LA CONSISTENZA SONO FONDAMENTALI PER PREPARARE UN BUON HAMBURGER.

Consigliamo sempre di tostare il pane, perché prenda più gusto e sembri appena uscito dal forno.

Utilizza una padella con un goccio d'olio o del burro per ottenere una crosta dorata e fragrante.

Preferisci un gusto più deciso? Fai rosolare in padella cipolla e pancetta, prima di tostarci il pane che assorbirà questi sapori deliziosi!



[www.monzagel.it](http://www.monzagel.it)



# 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.*



# BURGER



COD. 203600

## BURGER BUN SESAMO

PASTRIDOR | 90 gr | Ø 12 cm



COD. 2146

## PANINO HAMBURGER CON SESAMO

Classico pane per hamburger, idoneo per:  
hamburger Filetti 95 gr, angus 180 gr, manzo 170 gr  
VANDEMOORTELE | 75 gr. | Ø 10 cm



COD. 107333

## PANE MAXI HAMBURGER SESAMO

VANDEMOORTELE | 125 gr. | Ø 14 cm



COD. 165400

## PANINO MORBIDO GRIGIO

PASTRIDOR | 105 gr | Ø 13 cm

IL PIÙ  
VENDUTO



COD. 1133

## PANE PER HAMBURGER SESAMO

Morbidi e croccanti quando scaldati. Esaltano il sapore  
di carni, formaggi e verdure e non si sbriciolano  
anche se farciti con maionese e ketchup.

ADATTO AI VEGETARIANI

SENZA OLIO DI PALMA / SENZA GRASSI ANIMALI  
SENZA LATTE E DERIVATI

ROBERTO | 75 gr. | Ø 11 cm



# BURGER



*Hamburger puro: per condirlo a piacere.*

*Morbido e granuloso nella consistenza, dal gusto naturale, sulla griglia o in padella: questo hamburger classico ha le qualità per diventare un vero best-seller. La migliore carne di manzo al 100% senza esaltatori di sapidità, additivi o conservanti*

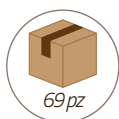
## HAMBURGER MANZO CRUDO

FOOD WORKS



COD. 65050

100 gr 100 gr | Ø 12 cm  
Spessore 1 cm



COD. 60170

170 gr | Ø 11 cm  
Spessore 1,8 cm  
Alta qualità manzo 100%



COD. 65080

180 gr 100 gr | Ø 12 cm  
Spessore 1,8 cm



COD. 90145

**GIÀ COTTO**

## AMBURGER GRIGLIATO 200GR

*Nessun calo peso e dimensioni!*

*Rinvenire su piastra o in forno.*

Ø 11 cm | Spessore 1,5 cm

GE | 200 gr



COD. 101931

**GIÀ COTTO**

## HAMBURGER MANZO

*Scaldare direttamente in piastra.*

Ø 10 cm | Spessore 0,8/1 cm

FILENI | 93 gr



COD. 5200

## EDAMER

*Stagionatura perfetta, ideale per uso affettatrice*  
AREA FOOD | 2,5 kg ca.



COD. 861

## FILONE SCAMORZA AFFUMICATA

*Prodotto per farcire panini oppure come secondo piatto da grigliare su piastra abbinato allo speck. Basso food cost.*

AREA FOOD | 2,3 kg ca.



# SENZA GLUTINE



COD. 77010

## HAMBURGER ANGUS CRUDO

**SENZA GLUTINE**

*Per ottenere un prodotto morbido succoso e saporito si consiglia la cottura in forno 200°, 3 minuti per lato, passare a 160° altri 5 minuti per una cottura media!*

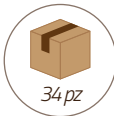
Ø 12 cm | Spessore 1,5 cm

FOOD WORKS | 180 gr

# PANE **BAR**



*Pane ai cereali e semi vari, adatto ad una dieta vegetariana.*



COD. 74450

**SFILATINO MULTICEREALI**

DELIFRANCE | 110 gr.



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



COD. 47

**CIABATTINA INTERA GRANO TENERO**

VANDEMOORTELE | 120 gr.



*Pane al latte cosperso di semi di sesamo e tagliato a libro, perfetto per il classico hot dog con wurstel, da condire con ketchup e maionese o con senape e crauti. Ideale per uno spuntino veloce.*



COD. 64

**HOT DOG BREAK**

VANDEMOORTELE | 75 gr.



*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.*



COD. 2148

**BUGHY PRETAGLIATO**

VANDEMOORTELE | 80 gr.



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



COD. 24

**FILONCINO al LATTE**

VANDEMOORTELE | 100 gr.



*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.*



COD. 74446

**FILONCINO AUREA**

DELIFRANCE | 200 gr.



*Lievitazione naturale. Prodotto già cotto.*

*Pane resistente, idoneo per salamelle e farciture varie, ottimo per gestione di feste.*



COD. 987343

**CIABATTINA OLIO EVO PRETAGLIATA COTTA**

110 gr.



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



COD. 66230

**BARRETTA AI CEREALI**

VANDEMOORTELE | 140 gr.

# PANE **BAR**



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



**COD. 44**

**SFILATINO**

VANDEMOORTELE | 120 gr.



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



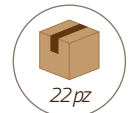
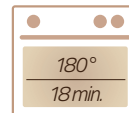
**COD. 75118**

**CIABATTA RUSTICA  
PRETAGLIATA**

VANDEMOORTELE | 120 gr.



*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.*



**COD. 77574**

**VENEZIANO**

DELIFRANCE | 140 gr.



*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.



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.*



**COD. K504**

**CIABATTINA AL  
RISO NERONE**

SPADONI | 120 gr.



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



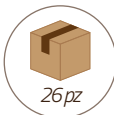
**COD. K501**

**CIABATTINA SPACCATA  
TIPO "1"**

SPADONI | 120 gr.



# PANE **BAR**



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

COD. 55358

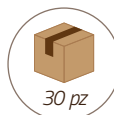
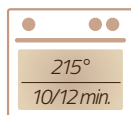
**CIABATTINA PRETAGLIATA  
GRANO TENERO LIEVITO MADRE**  
VANDEMOORTELE | 120 gr.



*Impastato come una pizza è un prodotto  
molto morbido, la sua tasca è adatta  
ad ogni tipo di verdure e condimento.*

COD. 48100

**PANPIZZA**  
VANDEMOORTELE | 100 gr.



*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.*

COD. 49745

**CHIOCCIOLA CHIA E CURCUMA**  
VANDEMOORTELE | 100 gr.



*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.*

COD. 55030

**CIABATTINA INTERA  
DI GRANO DURO**  
VANDEMOORTELE | 100 gr.



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

COD. 107192

**KAISER VIENNESE**  
VANDEMOORTELE | 65 gr.



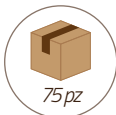
*Soffice e pronto all'uso, il pane ideale  
per chi predilige consistenze morbide e neutre.  
Perfetto per salumi da non scaldare.*

COD. 28036

**DUCHESSINA**  
DELIFRANCE | 100 gr.



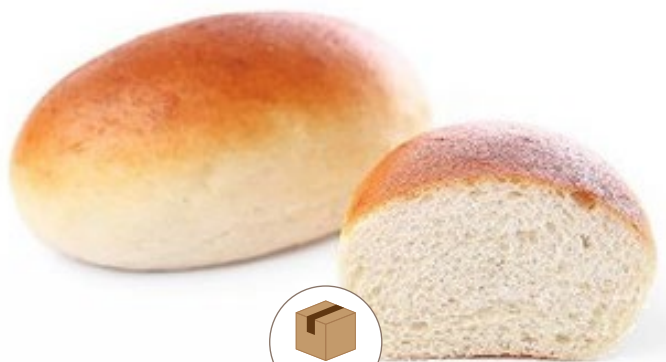
**DUCHESSINA /  
PROSCIUTTO CRUDO DOLCE /  
CARCIOFI TAGLIATI / SONGINO / FONTINA**



Grazie al lievito madre e ingredienti altamente selezionati, il Bocconcino rustico è più buono, digeribile e conservabile!  
Perfetto per un cestino del pane sfizioso.

COD. 45

**BOCCONCINO di GRANO DURO**  
VANDEMOORTELE | 40 gr.



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

COD. 28523

**MINI NAVETTE 9X5,5CM AL LATTE**  
DELIFRANCE | 25 gr.



Piccoli panini colorati, preparati con una ricetta tradizionale al burro, arricchiti da topping di semi di chia e sesamo, ideali per attirare l'attenzione degli occhi e conquistare i palati più esigenti.

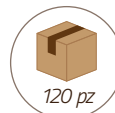
Impasto al burro con spinaci, barbabietole, carota e curcuma.

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

COD. 18068

**MIX MINI NAVETTE COLORATE**  
**GIA' COTTO**

DELIFRANCE | 10 gr.



La farina di patate rende la ciabatta più morbida e le dona un colore giallo intenso. E' ottima sia come pane da tavola, sia da farcire per gustosi sandwich.

COD. 55309

**CIABATTA RUSTICA ALLE PATATE**

VANDEMOORTELE | 250 gr.



Originaria del Veneto, la ciabatta è apprezzata in tutta Italia. Ha una crosta croccante e una mollica molto alveolata, ottenuta utilizzando una farina a elevato assorbimento d'acqua.

COD. 106

**CIABATTA RUSTICA DI GRANO DURO**

VANDEMOORTELE | 250 gr.



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

COD. 2151

**MINI FRUSTINO**  
VANDEMOORTELE | 35 gr.





Tipico pane toscano, la bozza è adatta a tutti i pasti, da consumare da sola o farcita

COD. 25500

**BOZZA TOSCANA**

VANDEMOORTELE | 410 gr.

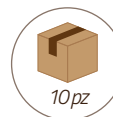


Questo pane mantovano appartiene alla tradizione dei pani a pasta dura, tipici della pianura padana, ottenuti mantenendo un basso tasso di umidità nell'impasto.

COD. 678

**BAULETTO MANTOVANO**

VANDEMOORTELE | 90 gr.

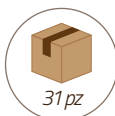


Il tradizionale pane con farina di grano duro, di consistenza molto morbida. Ha una forma inconfondibile grazie al taglio naturale dato dalla lunga lievitazione. Prodotto da decongelare almeno 8 ore in frigo prima della cottura.

COD. 108324

**PANE CROCE DEL SUD di GRANO DURO**

VANDEMOORTELE | 453 gr.



Un'altra versione della classica ciabatta veneta, dalla crosta croccante e dalla mollica molto alveolata. La farina di grano duro dona al ciabattone un colore più ambrato e un gusto più deciso. Può essere tagliato a fette per il cestino del pane, o in parti più grandi per ottimi panini farciti.

COD. 180

**CIABATTONE GRANO DURO**

VANDEMOORTELE | 250 gr.

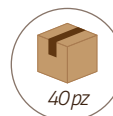


Una baguette che impegna tutti e cinque i sensi: aroma e sapore sono quelli del tradizionale pane francese, originale nei suoi 5 tagli, nella sua forma a punta e nello spolvero di farina. Prodotta con semola rimacinata di grano duro.

COD. 43

**BAGUETTE PREMIUM ARTIGIANALE DI GRANO DURO**

VANDEMOORTELE | 300 gr.



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. **Food cost bassissimo!!**

COD. 107009

**BAGUETTE CLASSICA**

VANDEMOORTELE | 280 gr.



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

COD. 55380

**BAGUETTE CEREALI**

VANDEMOORTELE | 250 gr.

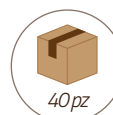


E' il pane francese per eccellenza. La tradizione ne prescrive le misure canoniche: peso 280 gr, lunghezza 60 cm e diametro 6 cm, circa. La crosta deve essere liscia e dorata. Prodotto oltre che per la vendita intera, idoneo per creare crostini per l'aperitivo. **Food cost bassissimo!!**

COD. 37728

**BAGUETTE FRANCESE**

VANDEMOORTELE | 280 gr.



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

COD. 51430

**BASTONCINO alle OLIVE**

VANDEMOORTELE | 100 gr.



# MACELLERIA



*Hamburger puro: per condirlo a piacere.*

*Morbido e granuloso nella consistenza, dal gusto naturale, sulla griglia o in padella: questo hamburger classico ha le qualità per diventare un vero best-seller. La migliore carne di manzo al 100% senza esaltatori di sapidità, additivi o conservanti*

## HAMBURGER MANZO CRUDO

FOOD WORKS



COD. 65050

100 gr 100 gr | Ø 12 cm  
Spessore 1 cm



COD. 65070

150 gr | forma semiovale  
Ø 20/22 cm | spessore 1 cm



COD. 60170

170 gr | Ø 11 cm  
Spessore 1,8 cm  
Alta qualità manzo 100%



COD. 65080

180 gr 100 gr | Ø 12 cm  
Spessore 1,8 cm



COD. 101931

## HAMBURGER MANZO

**GIA' COTTO**

FILENI | 93 gr



COD. 1388

## COTOLETTA DI POLLO

**PREZZO PREMIUM**

*Ideale per realizzare panini con la cotoletta, oppure tagliata in diagonale per piadina roll. Ottima ed economica anche tagliata a pezzetti per aperitivi.*

*Scaldare in piastra calda o forno.*

FILENI | 97 gr



COD. 77010

## HAMBURGER ANGUS CRUDO

**SENZA GLUTINE**

FOOD WORKS | 180 gr



COD. 90145

## AMBURGER GRIGLIATO 200GR

**GIA' COTTO**

GE | 200 gr



COD. 6002

## COTOLETTA DI POLLO SUPREMA

*Filetto intero di pollo di qualità Fileni, ottimo per realizzare secondo piatto e speciale nel panino. Per la grande ristorazione ottimo per la composizione del menu bambino.*

*Scaldare in piastra calda o forno 4/5 minuti da gelo.*

*Food cost basso!*

FILENI | 135 gr



COD. 1093

## SALSICCIA GRIGLIATA

*Prodotto già cotto e molto saporito.*

*Idoneo per offrire un panino al bar con salamella evitando la cottura e gli odori.*

*Ottimo come secondo piatto (porzione 2/3 pz.)*

*Food cost basso.*

*Scaldare in piastra o forno, no microonde!!*

*Dimensioni 18 x 4 cm - spessore 8/10 mm.*

SURGITAL | 100 gr



COD. 109194

## PETTO DI POLLO A FETTE

**GIA' COTTO**

*Prodotto specifico per bar, già cotta, saporita e pronta in pochi minuti di piastra*

FILENI | 2,5 kg



COD. 1161

## FETTINE PETTO DI POLLO

*Prodotto già cotto, ideale per insalatone e per creare roll piada farcita oppure un kebab.*

MC CAIN | 1 kg

# VERDURE



COD. 1788

## MELANZANE GRIGLIATE

GIAS | 1 kg | 4 buste per cartone



COD. 1789

## PEPERONI A FALDE GRIGLIATI

GIAS | 1 kg | 5 buste per cartone



COD. 1787

## ZUCCHINE GRIGLIATE

GIAS | 1 kg | 5 buste per cartone



COD. 8006

## FAGIOLINI FINI MINUTE

La descrizione minute indica che il prodotto è stato cotto a vapore sino al 90%.

Preparazione: in microonde per 3/4 minuti, in bollitura per 2/3 minuti.

BONDUELLE | 2,5 kg | 4 buste per cartone



COD. 8023

## CAROTE BABY MINUTE

La descrizione minute indica che il prodotto è stato cotto a vapore sino al 90%.

Preparazione: in microonde per 3/4 minuti, in bollitura per 2/3 minuti.

BONDUELLE | 2,5 kg | 4 buste per cartone



COD. 8022

## CAROTE RONDELLE MINUTE

La descrizione minute indica che il prodotto è stato cotto a vapore sino al 90%.

Preparazione: in microonde per 3/4 minuti, in bollitura per 2/3 minuti.

BONDUELLE | 2,5 kg | 4 buste per cartone



COD. 1105

## MINISTRONE

BONDUELLE | 1 kg | 6 buste per cartone



COD. 8012

## ZUCCHINE RONDELLE

La descrizione minute indica che il prodotto è stato cotto a vapore sino al 90%.

Preparazione: in microonde per 3/4 minuti, in bollitura per 2/3 minuti.

BONDUELLE | 2,5 kg | 4 buste per cartone



COD. 1441

## FRIARIELLI IN FOGLIA

AGRIFOOD | 1 kg | 5 buste per cartone



## VERDURE



COD. 1276

### FUNGHI CHAMPIGNON

AGRIFOOD | 1 kg | 5 buste per cartone



COD. 845

### SPINACI IN FOGLIA PORZIONATI

AGRIFOOD | 2,5 kg | 2 buste per cartone



COD. 829

### CARCIOFI A SPICCHI

AGRIFOOD | 2,5 kg | 4 buste per cartone



COD. 1209

### ASPARAGI VERDI

AGRIFOOD | 1 kg | 5 buste per cartone



COD. 874

### BIETA IN FOGLIA PORZIONATA

AGRIFOOD | 2,5 kg | 2 buste per cartone



COD. 828

### BROCCOLI ROSETTE

AGRIFOOD | 2,5 kg



## IDEALE X FARCIRE PIZZA E FOCACCIA

COD. 8033

### CONTORNO FANTASIA MEDITERRANEA

Prodotto pronto in pochi minuti in padella o microonde  
come contorno. Ideale per farcire pizza, direttamente  
congelate. Ottima come sugo per una pasta.

BONDUELLE | 2,5 kg | 4 buste per cartone



COD. 8040

### CAVOLFIORI MINUTE

La descrizione minute indica che il prodotto  
è stato cotto a vapore sino al 90%.

Preparazione: in microonde per 3/4 minuti,  
in bollitura per 2/3 minuti.

BONDUELLE | 2,5 kg | 4 buste per cartone



COD. 799

### FINOCCHI A SPICCHI

AGRIFOOD | 2,5 kg | 4 buste per cartone

# PESCHERIA

PRODOTTI DISPONIBILI SOLO SU PRENOTAZIONE



COD. 171

**ANELLI CALAMARI**

**CALO PESO 10%**

AREA FOOD | 1 kg | 5 buste per cartone



COD. 1155

**CALAMARI A CIUFFI IQF 15 UP**

**VIETNAM**

AREA FOOD | 1 kg



COD. 1605

**CALAMARI A CIUFFI IQF 60/150**

**VIETNAM**

AREA FOOD | 1 kg



COD. 3062

**CODE GAMBERI 31/35**

*Prodotto per la ristorazione,  
per completare la frittura mista  
o per realizzare un secondo con contorno*

AREA FOOD | 1 kg



COD. 1398

**RONDELLE DI TENTACOLI TOTANO**

**GIA' COTTE**

*Prodotto già cotto, porzionabile dalla busta,  
Idoneo come antipasto, per insalatone oppure  
come secondo scaldato in pochi minuti in microonde.*

AREA FOOD | 1 kg



COD. 3064

**SEPPIE 60 UP IQF**

AREA FOOD | 1 kg



COD. 172

**LATTERINI (ACQUEDELLE)**

*Per completare la frittura mista, da friggere.*

AREA FOOD | 1 kg



COD. 555

**MISTO RISOTTO PESCE**

*Prodotto per la ristorazione, ideale per preparare  
primi piatti e per antipasti da insaporire.*

AREA FOOD | 1 kg

# PER VENDERE DI PIÙ E MEGLIO

PER STUPIRE I TUOI CLIENTI CON VERI PANINI GOURMET!

PANINO  
EXPERIENCE

PANINO DEL MESE

MARZO



PANE CRISTALLO COTTO A LEGNA /  
COPPA DI PARMA I.G.P. / ZOLA CREMOSO  
RUCOLA DI SPILINGA

PANINO  
EXPERIENCE

PANINO DEL MESE

APRILE



PANE CRISTALLO COTTO A LEGNA  
/ FUNGHI CONDITI / CACIOTTA  
AFFUMICATA / PROSCIUTTO DI PRAGA  
ALTO ADIGE / CREMA AL TARTUFO /  
RUCOLA

PANINO  
EXPERIENCE

PANINO DEL MESE

MAGGIO



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

# PANINO

EXPERIENCE

**RICHIEDI**  
LA VISITA DI UN NOSTRO  
**SPECIALISTA!**

## CREIAMO PANINI STRAORDINARI

- **FOOD COST** sotto controllo
- **FORMAZIONE** dedicata al tuo Staff
- Lavoriamo sull'**ESPOSIZIONE** della vetrina
- **RICETTE** variegata
- Campagna "**PANINO DEL MESE**"
- **Menù PERSONALIZZATI**

**M**  
MONZAGEL

**CONTATTACI**

**039 6882047**

[info@monzangel.it](mailto:info@monzangel.it)

[www.monzangel.it](http://www.monzangel.it)

