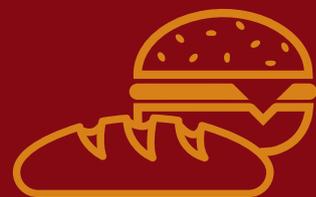


PANE, PIZZE & FOCACCACCE



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.*



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





PIZZE & FOCACCE



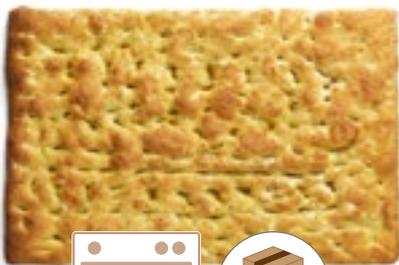
Questa focaccia contiene una percentuale maggiore di olio extravergine d'oliva rispetto alle altre focacce.



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



NOVITA'

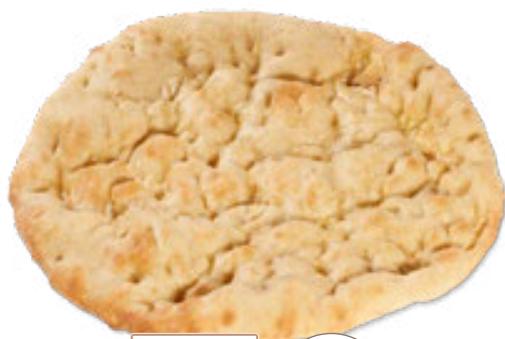


COD. KRS036

BASEPIZZA ALLA PALA TIPO "O" 30x40 cm

*Dalla forma rettangolare e stesa a mano come da tradizione.
Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido,
condita con olio extravergine di oliva.
Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere,
sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.*

SPADONI | 500 gr.



COD. 0988018

BASE PIZZA ROTONDA TIPO "O" Diametro 31 cm

*Dalla forma rotonda e stesa a mano come a tradizione.
Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido,
condita con olio extravergine di oliva.
Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere,
sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.*

SPADONI | 220 gr.



PIZZE & 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.



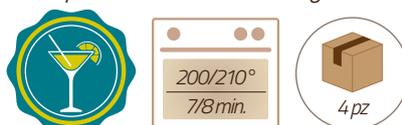
COD. 1172

FOCACCIA L'ORIGINALE

VANDEMOORTELE | 500 gr.



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.



COD. 11124

FOCACCIA OLIVE

VANDEMOORTELE | 800 gr.



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.



COD. 26174

PIZZA MARGHERITA ALTA

VANDEMOORTELE | 1 kg



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.



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



COD. 34124

FOCACCIA STRACCHINO

VANDEMOORTELE | 850 gr.



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.



COD. 28171

BASE PIZZA ALTA

VANDEMOORTELE | 750 gr.



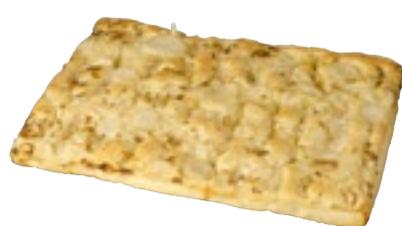
Pomodorini a rondelle e origano donano a questa focaccia il sapore fresco e invitante dell'estate.



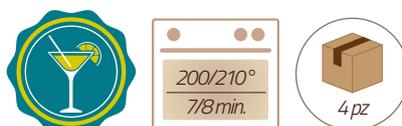
COD. 32124

FOCACCIA POMODORINI

VANDEMOORTELE | 800 gr.



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.



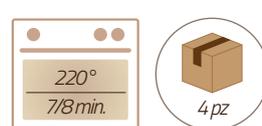
COD. 12124

FOCACCIA CIPOLLA

VANDEMOORTELE | 800 gr.



Benessere e Gusto. Lasciati conquistare dal sapore della nuova focaccia ai cereali, la sua energia ti sorprenderà a ogni morso. Gusto e salute in un'unica ricetta.



COD. 17174

FOCACCIA AI CEREALI

VANDEMOORTELE | 800 gr.



PIZZE & FOCACCE



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



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



COD. 1346

PIZZA MARGHERITA

RINED | 380 gr | Ø 28 cm



COD. 1347

PIZZELLA MARGERITA

RINED | 200 gr



COD. 1350

PIZZELLA PROSCIUTTO

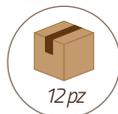
RINED | 220 gr



COD. 1349

PIZZELLA PROSCIUTTO&FUNGHI

RINED | 225 gr



COD. 1348

PIZZELLA SALAME PICCANTE

RINED | 225 gr

TUTTI I PRODOTTI FORMATO PIZZELLA HANNO PIU' DI 48 ORE DI LIEVITAZIONE! IMPASTO ALTO MM 15, MORBIDO CON MOZZARELLA FILANTE GUSTO COME UNA VOLTA. PER INTENDITORI! PRONTO IN 4 MINUTI

Pizzella[®]
DELICIOUSLY ITALIAN

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.



COD. 503

CALZONE
MOZZARELLA & POMODORO

Calzone fritto grande, già pronto.
SAN GIORGIO | 125 gr



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. 95529

FOCACCIA CAPRESE

FATTI PER TE | 360 gr.



TOAST & PIADINE



COD. 1132

MAXI TOAST | 10 fette

PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE

Pane bianco per tramezzino
con olio extravergine di oliva.

Il pane da toast perfetto per maxi toast super farciti.
Delizioso con verdure e salse.

**CON INGREDIENTI QUALITÀ E ADATTI
AD UNA DIETA VEGANA O VEGETARIANA.**

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

ROBERTO | 500 gr



COD. 1549

SANDWICH MORBIDO

PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE

Pane morbido pronto al consumo.
Ideale per club sandwich.

Idoneo anche da scaldare come toast.

ROBERTO | 750 gr



COD. 1128

PAN CARRE' TRAMEZZINI

PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE

Dieci fette lunghissime, facili e pratiche da preparare,
perfette per i tuoi party, prepara tantissimi tramezzini
e tartine con tutti i tuoi gusti preferiti.

Morbido, esalta il sapore di tutti gli ingredienti,
provalo con formaggi, verdure e salumi.

ADATTO AI VEGETARIANI

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

ROBERTO | 1 kg | ATM

COD. 1077

PIADINA INTEGRALE

Conservazione +4 °C | TMC: 30 gg
LE VELE | 120 gr.



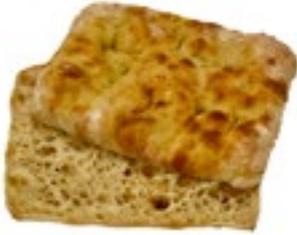
COD. 999

PIADINA LE VELE

Conservazione +4 °C | TMC: 30 gg
LE VELE | 120 gr.



PIZZETTE & FOCACCE



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.



COD. K519

SCHIACCIATA ALL'OLIO
CONFEZIONATA SINGOLARMENTE

SPADONI | 170 gr.



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



COD. 1886

FOCACCETTA OLIO PRETAGLIATA

VANDEMOORTELE | 120 gr.



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



COD. 2130

TRANCIO FOCACCIA GENOVESE

VANDEMOORTELE | 180 gr.



Classico trancio di pizza margherita. Pronti in pochi minuti di piastra o forno. Ottimo per il pranzo e per l'aperitivo.



COD. 397

TRANCETTO MARGHERITA
GIÀ COTTO... PRONTO DA SERVIRE

ITALSANDWICH | 200 gr.



PIZZETTA MARGHERITA
DIAMETRO 15 CM

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

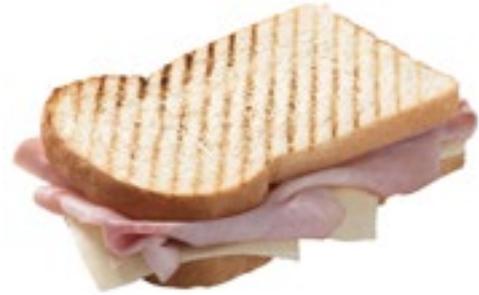
CAMILLO | 95 gr.



SANDWICH

CONSERVAZIONE
da 0° C a +4° C.

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



Crocante pane americano farcito con prosciutto cotto e formaggio



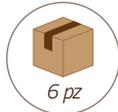
COD. 100150

MAXI TOAST

ITALSANDWICH | 200 gr.



Pane ai semi di sesamo farcito con formaggio e hamburger di carne bovina.



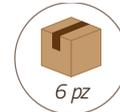
COD. 100050

HAMBURGER

ITALSANDWICH | 170 gr.



Ciabattina rustica farcita con formaggio, bresaola della Valtellina e salsa alla rucola e Grana



COD. 10026

**SUPERCIBATTA
STAGIONALE**

ITALSANDWICH | 170 gr.



Maxi piada sottile farcita con mozzarella e prosciutto cotto.



COD. 10068

MAXI PIADINA AL COTTO

ITALSANDWICH | 200 gr.



Maxi piada sottile farcita con mozzarella e prosciutto crudo.



COD. 10067

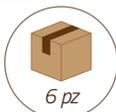
MAXI PIADINA AL CRUDO

ITALSANDWICH | 200 gr.

SANDWICH



Tipica schicciata toscana farcita con provola affumicata e porchetta arrosto.



SCHIACCIATA ALLA PORCHETTA
ITALSANDWICH | 180 gr.



Ciabattina rustica farcita con provola affumicata, salame piccante e salsa piccante.



COD. 10040
PICCANTE NAPOLETANO
ITALSANDWICH | 165 gr.



Pane artigianale farcito con würstel di puro suino.



HOT DOG
ITALSANDWICH | 220 gr.



Morbido pane farcito con speck, edamer e salsa ai funghi



MONTANARO
ITALSANDWICH | 170 gr.



*Classico trancio di pizza margherita.
Pronti in pochi minuti di piastra o forno.
Ottimo per il pranzo e per l'aperitivo.*

COD. 397

TRANCETTO MARGHERITA
GIÀ COTTO... PRONTO DA SERVIRE
ITALSANDWICH | 200 gr.





SANDWICH



COD. 10206

MEGA SANDWICH MISTO

ITALSANDWICH | 100 gr.



Ciabattina rustica farcita con prosciutto cotto e formaggio.



COD. 10090

CAMPAGNOLO AL COTTO

ITALSANDWICH | 180 gr.



Ciabattina rustica farcita con prosciutto crudo e formaggio.



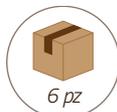
COD. 10089

CAMPAGNOLO AL CRUDO

ITALSANDWICH | 160 gr.



Maxifocaccia ligure all'olio extravergine di oliva farcita con Emmenthal e prosciutto Praga.



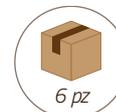
COD. 10036

PORTOFINO

ITALSANDWICH | 235 gr.



Pane all'olio di oliva farcito con cotoletta di tacchino.



COD. 100030

COTOLETTA

ITALSANDWICH | 160 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 cosparso 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.



PANINO
EXPERIENCE



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.



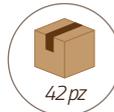
PANE *BAR*



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.

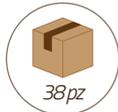


30 min.

42 pz

COD. 28036

DUCHESSINA
DELIFRANCE | 100 gr.



20/30 min.

190°

4 min.

38 pz



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.



15 min.

200°

4 min.

32 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.

COD. 55030

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



180 min.

200/220°

6/8 min.

100 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.

COD. 107192

KAISER VIENNESE
VANDEMOORTELE | 65 gr.



215°

10/12 min.

30 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.

COD. 49745

CHIOCCIOLA CHIA E CURCUMA
VANDEMOORTELE | 100 gr.

PANE **BAR**



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.



PANE *ALIMENTARI*



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

COD. 25500

BOZZA TOSCANA

VANDEMOORTELE | 410 gr.

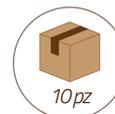


Questo pane mantovano appartiene alla tradizione dei pani a pasta dura, tipici della pianura padana, ottenuti mantenendo un basso tasso di umidità nell'impasto.

COD. 678

BAULETTO MANTOVANO

VANDEMOORTELE | 90 gr.

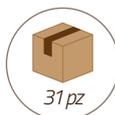


Il tradizionale pane con farina di grano duro, di consistenza molto morbida. Ha una forma inconfondibile grazie al taglio naturale dato dalla lunga lievitazione. Prodotto da scongelare almeno 8 ore in frigo prima della cottura.

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.

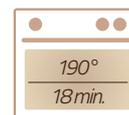


Una baguette che impegna tutti e cinque i sensi: aroma e sapore sono quelli del tradizionale pane francese, originale nei suoi 5 tagli, nella sua forma a punta e nello spolvero di farina. Prodotta con semola rimacinata di grano duro.

COD. 43

BAGUETTE PREMIUM ARTIGIANALE DI GRANO DURO

VANDEMOORTELE | 300 gr.



È 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.



È 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.

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