



**PANINO & CO.**



# 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 minimo mensile:

**Draghetto** | 6 Box € 120,00

**Nucab 200** | 15 Box € 150,00

**Nucab 300** | 20 Box € 200,00

**Nucab 400** | 27 Box € 250,00

**Vetrina verticale** | 20 Box € 250,00

**Globo 700** | 35 Box € 350,00

**ANCHE IL FORNO** ha il suo giusto obiettivo minimo mensile: € 200,00



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.



CURIOSITA'



PEZZI CONFEZIONE



FORNO



DECONGELAMENTO



FRIGGITRICE



MICRO-ONDE



PADELLA



SENZA GLUTINE



VEGANO



ATM



HAPPY HOUR



BURRO



SPECIAL PRICE





# PANINO&CO. BURGER



24 pz

COD. 203600

## BURGER BUN SESAMO

PASTRIDOR | 90 gr



48 pz

COD. 2146

## PANINO HAMBURGER CON SESAMO

VANDEMOORTELE | 75 gr.

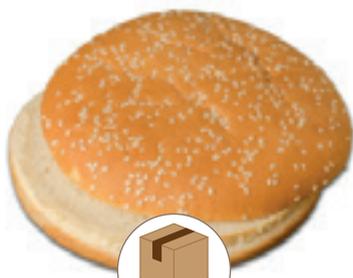


44 pz

COD. 165400

## PANINO MORBIDO GRIGIO

PASTRIDOR | 105 gr | Ø 13 cm



16 pz

COD. 107333

## PANE MAXI HAMBURGER SESAMO

VANDEMOORTELE | 125 gr. | Ø 14 cm



32 pz

COD. 1133

## PANE PER HAMBURGER SESAMO

ROBERTO | 75 gr.



50 pz

COD. 65050

100 gr



33 pz

COD. 65070

150 gr



69 pz

COD. 60170

170 gr



27 pz

COD. 65080

180 gr

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



40 pz

COD. 77010

## HAMBURGER ANGUS CRUDO

FOOD WORKS | 180 gr



19 pz

COD. 90145

## GRILL BURGER GIA' COTTO

GE | 200 gr



30 pz

COD. 101931

## HAMBURGER MANZO GIA' COTTO

FILENI | 93 gr



COD. 1519  
**BACON COTTO**  
OSI | 6 x 1 kg



COD. 5200  
**EDAMER**  
AREA FOOD | 2,5 kg ca.



COD. 861  
**FILONE SCAMORZA  
AFFUMICATA**  
AREA FOOD | 2,3 kg ca.



COD. 1132  
**MAXI TOAST | 10 fette**  
PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE  
ROBERTO | 500 gr



COD. 1549  
**SANDWICH MORBIDO**  
PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE  
ROBERTO | 750 gr

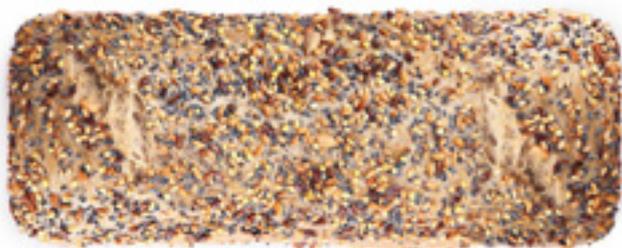


COD. 1128  
**PAN CARRE' TRAMEZZINI**  
PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE  
ROBERTO | 1 kg | ATM





PANINO&CO.  
PANE & FOCACCE



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



COD. 74450

**SFILATINO MULTICEREALI**  
DELIFRANCE | 110 gr.



PANINO  
EXPERIENCE



SFILATINO MULTICEREALI / MELANZANE GRIGLIATE /  
ZUCCHINE GRIGLIATE / MOZZARELLA FIOR DI LATTE /  
BASILICO / SALSA AL POMODORO



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.

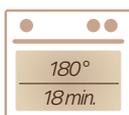


COD. 64

**HOT DOG BREAK**  
VANDEMOORTELE | 75 gr.



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



COD. 74446

**FILONCINO AUREA**  
DELIFRANCE | 200 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.



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 würstel, per uno street food all'americana.



COD. 24

### FILONCINO al LATTE

VANDEMOORTELE | 100 gr.



Completamente avvolto dal sesamo, questo delizioso baguettino si fa riconoscere per croccantezza e aspetto invitante in una vetrina tutta colorata.



COD. 77566

### BAGHETTINO SESAMO

DELIFRANCE | 110 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.



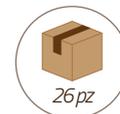
COD. 60330

### PANE CRISTALLO

VANDEMOORTELE | 270 gr.



Impasto morbido e dorato grazie ai fiocchi di patate con crosta croccante e il caratteristico taglio a croce che dona rusticità al prodotto. Ideale per burger e farciture golose.



COD. 74454

### GIOTTO AUREA

DELIFRANCE | 120 gr.



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



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.



PANINO&CO.  
PANE & FOCACCE



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



COD. 28036

**DUCHESSINA**  
DELIFRANCE | 100 gr.



**PANINO**  
EXPERIENCE



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



*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.



*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.

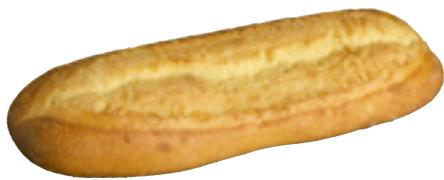


*Questo pane mantovano appartiene alla tradizione dei pani a pasta dura, tipici della pianura padana, ottenuti mantenendo un basso tasso di umidità nell'impasto.*



COD. 678

**BAULETTO MANTOVANO**  
VANDEMOORTELE | 90 gr.



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.



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.



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



COD. 25500

**BOZZA TOSCANA**

VANDEMOORTELE | 410 gr.



Molto caratterizzata sia nel profumo che nel gusto, la ciabattina ai cereali ha una fragranza particolare e un gusto più ricco, grazie ai semi di lino, zucca e girasole e ai fiocchi di orzo e frumento.



COD. 55035

**CIABATTINA INTERA AI CEREALI**

VANDEMOORTELE | 120 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.



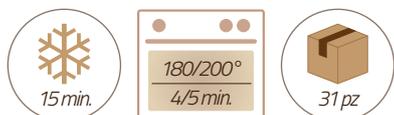
COD. 108324

**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.



COD. 107009

**BAGUETTE CLASSICA**

VANDEMOORTELE | 280 gr.



# PANE & FOCACCE



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

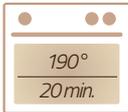


COD. 55380

**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.



**PREZZO PREMIUM**

COD. 37728

**BAGUETTE FRANCESE**  
VANDEMOORTELE | 280 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.



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.



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.



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, t umminia, avena e semi di girasole, sesamo, lino, miglio e un seme considerato oggi un superfood: la chia.

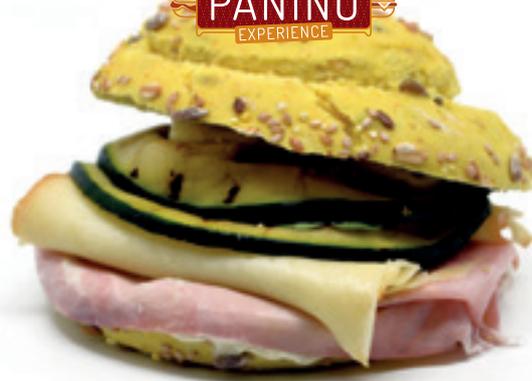


COD. 49745

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



**PANINO**  
EXPERIENCE



**CHIOCCIOLA CURCUMA E CHIA / SALSINA TARTARA / ZUCCHINE GRIGLIATE / SCAMORZA / PROSCIUTTO COTTO**



NOVITÀ

Una creativa e gustosa rivisitazione della classica rosetta, realizzata con farina di frumento, segale, orzo maltato, frumento maltato.

La mollica è alveolata e la crosta croccante.



COD. 51059

**ROSA RUSTICA**

VANDEMOORTELE | 90 gr.



NOVITÀ



COD. 41758

**BAGUELINOMULTICEREALISCURO**

VANDEMOORTELE | 90 gr.



NOVITÀ

Realizzato con semola rimacinata di grano duro e spirulina biologica, il panino a forma di otto presenta semi di girasole e miglio in superficie, che arricchiscono il sapore e rendono la crosta croccante.



COD. 50658

**PANOTTO ALLA SPIRULINA**

VANDEMOORTELE | 90 gr.



3 ricette (cereali, farro e segale) rustiche e colorate.

La lavorazione artigianale e il lievito madre rendono ogni prodotto unico per la forma, per le spaccature naturali e per i topping distribuiti sempre diversamente.

COD. 49752

**MIX MINI BOCCONCINI RUSTICI**

VANDEMOORTELE | 25 gr.



NOVITÀ

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.

SCONGELARE 60' A TEMPERATURA AMBIENTE

COD. 18068

**MIX MINI NAVETTE COLORATE**

**GIA' COTTO**

DELIFRANCE | 10 gr.



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.



COD. 58109

**BASTONCINO alle OLIVE**

VANDEMOORTELE | 100 gr.



Le noci si sposano perfettamente con salumi e formaggi, ma questo bastoncino si gusta anche da solo, come snack, o tagliato a fettine per accompagnare l'aperitivo.



COD. 52210

**SFILATINO alle NOCI**

VANDEMOORTELE | 120 gr.



NOVITÀ

Tre bocconcini dallo straordinario impasto francese a base di Levain, notevolmente più qualitativi rispetto a normali impasti diretti: mignon levain, mignon papavero e mignon sesamo



COD. 57959

**MIX MIGNON HERITAGE**

DELIFRANCE | 40 gr.

PER **VENDERE DI PIÙ E MEGLIO**  
PER **STUPIRE I TUOI CLIENTI CON VERI PANINI GOURMET!**



## CREIAMO PANINI STRAORDINARI

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



**PANINO**  
EXPERIENCE

PANINO DEL MESE  
**MARZO**



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

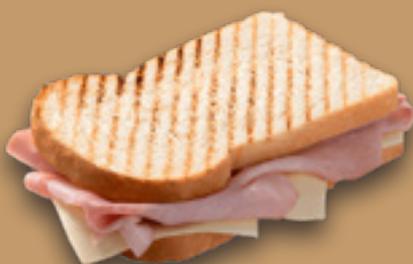


PANE CRISTALLO COTTO A LEGNA /  
BOLOGNA I.G.P. / POMODORI SECCHI  
CONDITI / GRANELLA DI PISTACCHIO /  
BRIE / SONGINO

# Ital Sandwich

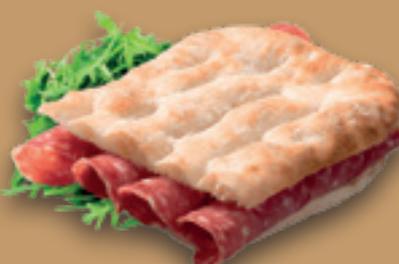


**GIA' PRONTI...  
...E BUONISSIMI!**



## **MAXI TOAST**

*Crocante pane americano farcito con prosciutto cotto e formaggio*



## **SCHIACCIATA AL SALAME**

*Tipica schiacciata toscana farcita con salame Gran Magro.*



## **SCHIACCIATA AL CRUDO**

*Tipica schiacciata toscana farcita con prosciutto crudo.*



## **SCHIACCIATA ALLA PORCHETTA**

*Tipica schiacciata toscana farcita con provola affumicata e porchetta arrosto.*



## **RICHIEDI IL MATERIALE PUBBLICITARIO**

*Poster Assortimento, formato 42 x 31 cm, raffigurante i prodotti.*

*Menu Assortimento da tavolo con segna prezzo.*



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



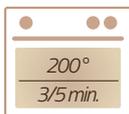
COD. 47737

### SCHIACCIATINA ALL'OLIO

VANDEMOORTELE | 130 gr.



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



COD. 2130

### TRANCIO FOCACCIA GENOVESE

VANDEMOORTELE | 180 gr.



Un trancio di focaccia monoporzione, già tagliato, per una maggiore praticità e pronto per essere farcito.



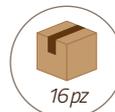
COD. 74128

### TRANCIO FOCACCIA PRETAGLIATA

DELIFRANCE | 90 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.

## STANCO DEL SOLITO TOAST?

Prova la nuova Focaccia Toast: gustosa come una focaccia e semplice come un toast. Solo 3' in piastra da surgelata per massima comodità e risultati sorprendenti!



GUSTOSA COME UNA FOCACCIA  
SEMPLICE COME UN TOAST



COD. 50743

### FOCACCIA TOAST CLASSICA

VANDEMOORTELE | 140 gr.

COD. 50761

### FOCACCIA TOAST AI CEREALI

VANDEMOORTELE | 140 gr.



COD. 34899

### FOCACCINA VEGGY AI 5 CERALI

FATTI PER TE | 80 gr.



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.



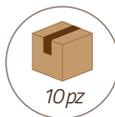
COD. 1172

**FOCACCIA L'ORIGINALE**

VANDEMOORTELE | 500 gr.



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



COD. 193

**FOCACCIA COTTA TRADIZIONALE**

VANDEMOORTELE | 650 gr.



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



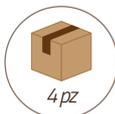
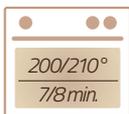
COD. 32124

**FOCACCIA POMODORINI**

VANDEMOORTELE | 800 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.



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.



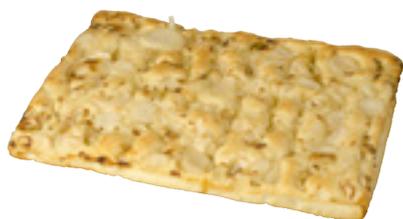
Impasto tradizionale e stracchino cremoso per una focaccia dal gusto goloso e avvolgente. Rimane morbida a lungo ed è ideale per uno snack saporito.



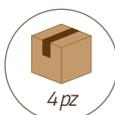
COD. 34124

**FOCACCIA STRACCHINO**

VANDEMOORTELE | 850 gr.



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.



COD. 95540

**FOCACCIA PROSCIUTTO & MOZZARELLA**

FATTI PER TE | 300 gr.



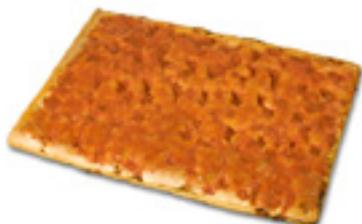
COD. 95529

**FOCACCIA CAPRESE**

FATTI PER TE | 360 gr.



## PANINO&CO. PANE & FOCACCE



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.

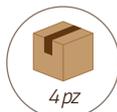


COD. 28171

**BASE PIZZA ALTA**  
VANDEMOORTELE | 750 gr.



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



Una pizza bassa con pomodoro condito a crudo, un mix di formaggi e pomodorini a tocchetti. In un grande formato comodo da tagliare in tranci, vi si possono aggiungere farciture a piacere per renderlo ancora più ricco e adatto a tutti i gusti.



COD. 2074

**PIZZA TRANCIO MARGHERITA**  
VANDEMOORTELE | 580 gr.



COD. 999

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

## PIADINE...

...ESISTONO DIVERSI MODI PER PREPARARLE

### A SPICCHI



Metti la piadina sulla padella e, quando vedi che inizia a diventare un pochino più rigida, girala. Ripeti l'operazione anche per l'altro lato e la tua piadina è pronta per essere tagliata a spicchi, portata in tavola ed essere riempita con quello che vuoi.

### PIADAPIZZA



Questo è un modo molto stuzzicante per una cena veloce tra amici o anche da soli. In pratica, usi la piadina come base di una pizza e la inforni per pochi minuti, finché la mozzarella non si è sciolta.

### DA CHIOSCO



Nei chioschi la piadina viene servita piegata a metà e riempita. Se la preferisci così, con il formaggio che si fonde, la metti sulla padella, sempre molto calda mi raccomando, quando la giri, aspetti qualche secondo e disponi su una metà le cose che preferisci (formaggi, insaccati, verdure). La pieghi a metà e la fai cuocere ancora un po' rigirandola.

### ARROTOLATA



Non provare a fare la piadina arrotolata con una piadina qualsiasi. Ti riesce solo con quelle artigianali cotte a mano come le nostre. Sempre la stessa cosa: metti la piadina sulla padella molto calda, ci metti i tuoi ingredienti e dopo qualche istante la arrotoli. Una volta cotta, tagli il rotolo in tanti piccoli e sfiziosissimi miniroll.



COD. 1077

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



## I nostri cotti..



COD. 50300

### PROSCIUTTO COTTO FEUDO

*Ideale per panini prezzo premium*

TRINITA' | 8 kg ca.

COD. 846

### 1/2 PROSCIUTTO COTTO PRESIDENT

*Coscia*

BOGGIANI | 4 kg ca.

COD. 4812

### 1/2 PROSCIUTTO COTTO FIORE

*Coscia*

STELLA 81 | 4 kg ca.

COD. 868

### 1/2 PROSCIUTTO COTTO SCARLET

*Alta qualità, ideale per piatto*

BOGGIANI | 4 kg ca.

COD. 3479

### 1/2 PROSCIUTTO COTTO GRAN BLU

*Alta qualità, ideale per piatto.*

CASA MODENA | 4 kg ca.

## I nostri crudi..



COD. 1544

### PROSCIUTTO CRUDO DOLCE

*Alta qualità, ideale per piatto, stagionato.*

MARCO D'OGGIONO | 6 kg ca.

COD. 1399

### PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

**PREZZO PREMIUM**

*Va bene su affettatrici con il disco lama diametro 28 cm*

LIMONTA | 6 kg ca.

COD. 802

### 1/2 PROSCIUTTO CRUDO DOLCETTA

*Ideale per piccole affettatrici, fetta lunga per panini.*

LIMONTA | 2 kg ca.

COD. 989

### 1/2 PROSCIUTTO CRUDO BAULETTO

*Disossato, ideale per farciture.*

DOLCEVALLE | 3 kg ca.



COD. 3622

**1/2 PROSCIUTTO COTTO PRAGA**

SENFETER | 4 kg ca.



COD. 3134

**COPPA DI PARMA IGP**

CASA MODENA | 2 kg ca.



COD. 1269

**1/2 SPECK ALPE**

SENFETER | 2,5 kg ca.



COD. 3390

**1/2 MORTADELLA  
CON PISTACCHIO**

CASA MODENA | 3 kg ca.



COD. 927

**1/2 BRESAOLA PUNTA D'ANCA**

PINI | 1,5 kg ca.



COD. 1463

**1/2 BRESAOLA SOTTOFESA**

PINI | 1,5 kg ca.



La pancetta arrotolata senza cotenna è prodotta solo con pancette di suini nati ed allevati in Italia, viene salata a secco e fatta stagionare lentamente. Ne deriva un prodotto dolce e delicato: senza glutine senza derivati del latte.

COD. 001785

**PANCETTA ARROTOLATA**

FATTORIA NOVELLA SENTIERI | 1,5 kg ca.

**SPECIALITA'  
BRIANZOLA**


COD. 1491

**LA COLLINETTA**

MARCO D'OGGIONO | 1,5 kg ca.



COD. 988

**1/2 SPIANATA CALABRA**

AREA FOOD | 1,5 kg ca.



COD. 1559

**SALAME CAMPAGNOLO**

LA FELINESE | 0,5 kg ca.

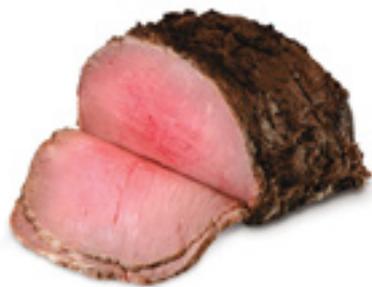


COD. 1784

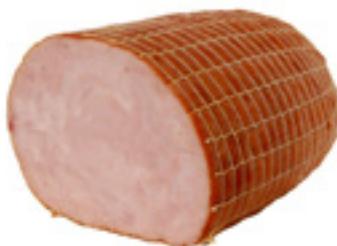
**1/2 SALAME MILANO**

FATTORIA NOVELLA SENTIERI | 1,5 kg ca.

I migliori tagli di carne di suino ITALIANO selezionato senza glutine senza derivati del latte senza coloranti.



COD. 1075  
**ROAST-BEEF COTTO**  
AREA FOOD | 2 kg ca.



COD. 1777  
**FESA DI TACCHINO ARROSTO**  
AREA FOOD | 3 kg ca.



COD. 1519  
**BACON COTTO**  
OSI | 6 x 1 kg



COD. 1728  
**ALPIGIANA SPALMABILE**  
BAYERNLAND | 1,5 kg



COD. 1742  
**APETINA A CUBETTI (FETA)**  
ARLA | 200 gr.



COD. 1701  
**FORMAGGIO BRIE CANTORELLE**  
AREA FOOD | 1 kg



COD. 1700  
**EDAMER TEDESCO  
AFFETTATO**  
BAYERNLAND | 1 kg



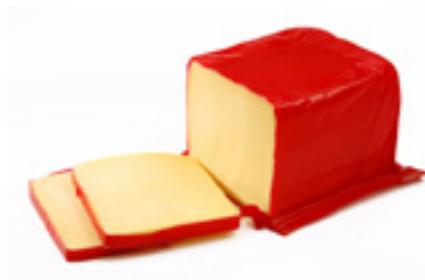
COD. 1524  
**MOZZARELLA**  
MAESTRELLA | 1 kg



COD. 861  
**FILONE SCAMORZA  
AFFUMICATA**  
AREA FOOD | 2,5 kg



COD. 1699  
**GRANA PADANO**  
AREA FOOD | 1 kg



COD. 5200  
**EDAMER**  
AREA FOOD | 2,5 kg



COD. 1173  
**TONNO OLIO D'OLIVA**  
AIRONE | 3 x 80 gr.



PANINO&CO.  
SALSE&FARCITURE



COD. 1465  
**MAIONESE GUSTOSA**  
GAIA | 5 kg



COD. 1098  
**MAIONESE**  
GAIA | 820 gr.



COD. 27031  
**SENAPE**  
GAIA | 800 gr



COD. 18239  
**SALSA BOSCAIOLA**  
GAIA | 800 gr.



COD. 5200  
**SALSA TONNATA**  
GAIA | 800 gr.



COD. 12231  
**SALLSA BBQ**  
GAIA | 900 gr



COD. 10411  
**SALSA COCKTAIL**  
GAIA | 800 gr.



COD. 29012  
**KETCHUP**  
GAIA | 950 gr.



COD. 10502  
**SALSA TARTARA**  
GAIA | 960 gr.



COD. 12236  
**BARBECUE MONODOSE**  
GAIA | 12 gr



COD. 1100  
**MAIONESE MONODOSE**  
GAIA | 12 gr



COD. 29041  
**KETCHUP MONODOSE**  
GAIA | 12 gr



COD. 1452  
**MONODOSE OLIO  
EXTRAVERGINE D'OLIVA**  
GAIA | 12 ml



COD. 1451  
**MONODOSE  
ACETO BIANCO**  
GAIA | 5 ml



COD. 1538  
**MONODOSE  
SALE**  
GAIA | 1 gr



COD. 1744  
**OLIVIE VERDI DI CERIGNOLA**  
RIZZI | 1700 ml



COD. 1745  
**OLIVIE NERE DENOCCIOLATE**  
1700 ml



COD. 1796  
**OLIVIE VERDI DENOCCIOLATE**  
1700 ml



COD. 1791  
**OLIVIE VERDI CONDITE**  
SABEL | 2 kg



COD. 1732  
**CARCIOFI A SPICCHI**  
1700 ml



COD. 1696  
**POMODORI SECCHI**  
SABEL | 2 kg



COD. 1197  
**ARACHIDI**  
FOX | 1000 gr.



COD. 12204  
**SALSA MEXICAN**  
GAIA | 1050 gr.



COD. 1537  
**TORTILLA CHIPS**  
AREA FOOD | 450 gr.



# LA BUONA PIZZA SURGELATA PRONTA DA SERVIRE IN SOLI 3 MINUTI

**UN SERVIZIO PRATICO, VELOCE E DI ALTISSIMA QUALITÀ CHE  
PERMETTE A CHIUNQUE LAVORI NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE DI  
INCREMENTARE IL BUSINESS RIDUCENDO COSTI ED ELIMINANDO SPRECHI**

Versatile e innovativa, in linea con la fascia di prezzo degli snack,  
può essere consumata al tavolo o proposta da passeggio o da asporto.



**E SE PER LA PAUSA PRANZO  
I TUOI CLIENTI AVESSERO  
VOGLIA DI PIZZA?**

**NON FARLO USCIRE  
DAL TUO LOCALE, CHIEDI  
AL TUO RAPPRESENTANTE  
LA DEGUSTAZIONE  
GRATUITA!**

PIZZELLA CORNER

**PROMO**  
PRIMO ACQUISTO





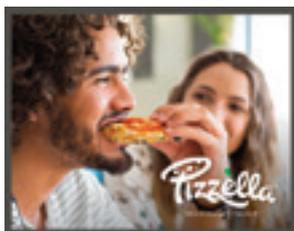
Forno 2 pezzi (2,0 Kw) - mm 480x340x240 h  
Forno 3 pezzi (3,0 Kw) - mm 620x340x240 h



Espositore parafiato in plexiglass  
mm 350x350x400 h



Orologio da muro  
ø cm 40



Poster forex Pizzella People  
mm 600x450



Poster forex Pizzella Unless  
mm 450x600



Listini segnaprezzo forex  
mm 250x250



Menù 8 lingue



Tagliere in legno  
mm 295x170



Rotella tagliapizza



Frangino



Porta tovaglioli/menù



Box on-the-go  
automontante



Segnaprezzo adesivo  
mm 250x250



Display da banco  
mm 146x207

PACKING LIST PIZZELLA CORNER		TIPO 2 art. C1002		TIPO 3 art. C1003	
Codice	Articolo	q.tà	colli	q.tà	colli
<b>Collo A: FORNO</b>					
PZ002	FORNO PIZZELLA CAPACITÀ 2 PEZZI	1	1		
PZ003	FORNO PIZZELLA CAPACITA' 3 PEZZI			1	1
<b>Collo B: MATERIALE DI COMUNICAZIONE</b>					
PP002	POSTER PIZZELLA PEOPLE	1	1	1	1
PP001	POSTER PIZZELLA UNLESS	1		1	
PP25...	LISTINI PIZZELLA	10		10	
<b>Collo C: KIT BENVENUTO POSIZIONAMENTO CORNER</b>					
PM003	MENU PLASTIFICATO PIZZELLA 8 lingue Eur	15	1	15	1
TGOP	TAGLIERE OVALE PIZZELLA	4		4	
FR001	FRANGINO OVALE PIZZELLA X TAGLIERE 200 pz	1		1	
RTGMP	ROTELLA PIZZA lama ø mm 100	1		1	
PTM001	PORTA TOVAGLIOLI/MENU PIZZELLA	2		2	
TVG001	TOVAGLIOLI PIZZELLA conf. 400 pz	2		2	
PBOX4	BOX ON THE GO PIZZELLA conf. 100 pz	1		1	
SPA001	SEGNAPREZZO ADESIVO PIZZELLA	1		1	
CRW001	DISPLAY DA BANCO PIZZELLA	2		2	
ORP001	OROLOGIO DA MURO PIZZELLA	1		1	
<b>Collo D: VETRINA ESPOSITORE DA BANCO</b>		1		1	
Prezzo totale corner IVA esclusa		<b>€ 489,00</b>		<b>€ 579,00</b>	

1

**Estrarre**

Pizzella direttamente dal freezer.



2

**Inforare**

Pizzella surgelata nell'apposito forno per circa 3 minuti.



3

**Servire**

pronta da consumare al tavolo con gli appositi taglieri o ovunque on the go grazie ai pratici box da passeggio o take away.





COD. 1344

**BASE PIZZA BIANCA**  
RINED | 220 gr | Ø 32 cm



COD. 1345

**BASE PIZZA POMODORO**  
RINED | 290 gr | Ø 29 cm



COD. 1394

**PIZZETTA MARGHERITA**  
RINED | 150 gr | Ø 18 cm



COD. 1346

**PIZZA MARGHERITA**  
RINED | 380 gr | Ø 28 cm



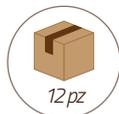
COD. 1346

**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



# PANINO&CO. SANDWICH



**COD. 10206**  
**MEGA SANDWICH MISTO**  
ITALSANDWICH | 100 gr.



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



**COD. 100050**  
**HAMBURGER**  
ITALSANDWICH | 170 gr.



*Ciabattina rustica farcita con prosciutto cotto e formaggio.*



**COD. 10090**  
**CAMPAGNOLO AL COTTO**  
ITALSANDWICH | 180 gr.



**COD. 10088**  
**TRAMEZZINO COTTO E FORMAGGIO**  
ITALSANDWICH | 95 gr.

**COD. 10083**

**TRAMEZZINO TONNO E POMODORO**  
ITALSANDWICH | 100 gr.



*Maxi piada sottile farcita con mozzarella e prosciutto cotto o crudo.*



**MAXI PIADINA**  
**COD. 10068 AL COTTO**  
**COD. 10067 AL CRUDO**  
ITALSANDWICH | 200 gr.



*Ciabattina rustica farcita con prosciutto crudo e formaggio.*



**COD. 10089**  
**CAMPAGNOLO AL CRUDO**  
ITALSANDWICH | 160 gr.



*Classico trancio di pizza margherita.*



**COD. 397**  
**TRANCETTO MARGHERITA**  
ITALSANDWICH | 200 gr.



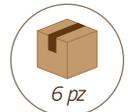
*Ciabattina rustica farcita con formaggio, bresaola della Valtellina e salsa alla rucola e Grana*



**COD. 10026**  
**SUPERCIABATTA**  
ITALSANDWICH | 170 gr.



*Morbido pane farcito con speck, e damer e salsa ai funghi*

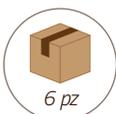


**COD. 10096**  
**MONTANARO**  
ITALSANDWICH | 170 gr.





*Pane tasca farcito con verdure miste grigliate e maionese.*



COD. 10010

**TASCA VEGETARIANA**

ITALSANDWICH | 190 gr.



*Ciabattina rustica farcita con prosciutto crudo e formaggio.*



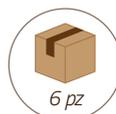
COD. 10057

**SCHIACCIATA ALLA PORCHETTA**

ITALSANDWICH | 180 gr.



*Tipica schiacciata toscana farcita con salame Gran Magro.*



COD. 10055

**SCHIACCIATA AL SALAME**

ITALSANDWICH | 190 gr.



*Pane intrecciato artigianale farcito con formaggio e prosciutto crudo*



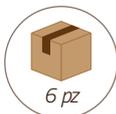
COD. 100020

**TRECCIA CRUDO**

ITALSANDWICH | 160 gr.



*Pane rustico all'olio di oliva farcito con formaggio Brie e speck dell'Alto Adige*



COD. 100280

**LEGGERO**

ITALSANDWICH | 150 gr.



*Crocante pane americano farcito con prosciutto cotto e formaggio*



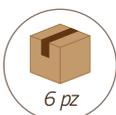
COD. 100150

**MAXI TOAST**

ITALSANDWICH | 200 gr.



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



COD. 10040

**PICCANTE NAPOLETANO**

ITALSANDWICH | 165 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.





***"NON SIAMO STATI CHIAMATI A FARE GRANDI COSE,  
MA PICCOLE COSE CON GRANDE AMORE"***

*Madre Teresa di Calcutta*

*Monzagel sostiene Progetto Bambini Chernobyl - Comitato di Misinto  
Nato nel 1996 da un gruppo di famiglie di Misinto desideroso di guardare oltre  
le pareti delle proprie abitazioni con l'intento di voler portare un aiuto  
a chi sfortunatamente si trova in condizioni di bisogno.  
L'attenzione va principalmente ai bambini bielorusi  
di Zhuravichi e Tikinichi che vivono nelle zone contaminate in seguito alle radiazioni  
fuoriuscite dallo scoppio della centrale nucleare di Chernobyl'*



*Progetto Bambini Chernobyl  
Comitato di Misinto*



www.monzagal.it

MONZAGEL  
*È al servizio del tuo locale*

*Nel 2010, dall'unione di 2 aziende di distribuzione Algida  
con più di trent'anni di presenza sul territorio,  
nasce **Monzagal***

*che opera nel nord milanese, attraverso la scelta dei migliori prodotti  
per il canale Ho.re.ca. crea progetti di crescita per portare più clienti  
nel tuo locale e ti fornisce le migliori strategie di vendita.*

*Sono ben 40 le persone che oggi lavorano in Monzagal.*

*La squadra per Monzagal è davvero importante,  
e chi lavora in Monzagal è orgoglioso di farne parte.  
All'interno dell'azienda, si respira ancora quel sapore di rivalsa,  
sacrificio e rispetto per le persone che i suoi fondatori,  
Federico, Mauro e Massimiliano hanno imparato dai loro padri.*

**ABBIAMO COLLAUDATO IL METODO PER FARTI VENDERE  
E GUADAGNARE DI PIÙ E FARTI PREFERIRE DAL TUO CLIENTE.**



**039 6882047**

info@monzagal.it



**CONTATTACI**

**039 6882047**

*info@monzageL.it*



*www.monzageL.it*