



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

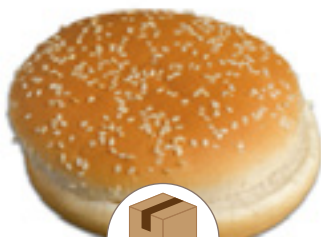


24 pz

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.



*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



50 pz

COD. 65050

100 gr



33 pz

COD. 65070

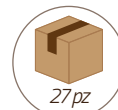
150 gr



69 pz

COD. 60170

170 gr



27 pz

COD. 65080

180 gr



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

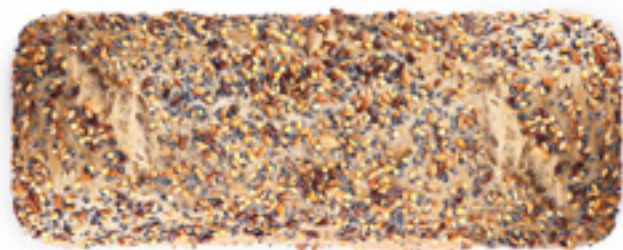


COD. 1549
SANDWICH MORBIDO
PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE
ROBERTO | 750 gr



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





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.

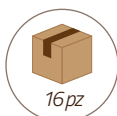


COD. 64

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.



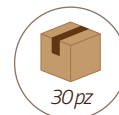
COD. 24

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.



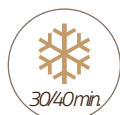
COD. 77566

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.



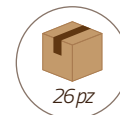
COD. 60330

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

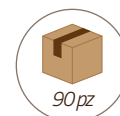
DELIFRANCE | 120 gr.



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.



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.

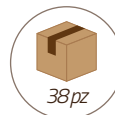


COD. 55358

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.

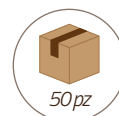


COD. 77574

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.



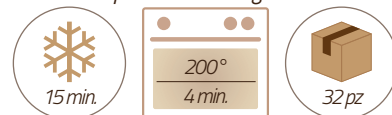
COD. 106

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 ciabotton 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

CIABOTTON 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

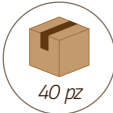
VANDEMOORTELE | 280 gr.



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.

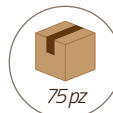


COD. 107192

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.

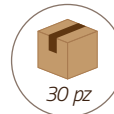


COD. 45

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 /
SALSA 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

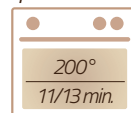
BAGUELIN MULTICEREALISCURO

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.

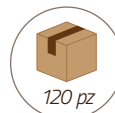
SCONGELARE 60' A TEMPERATURA AMBIENTE

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

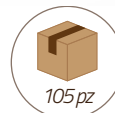
SFILATINO alle NOCI

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!

PANINO

EXPERIENCE

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.



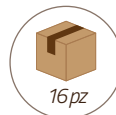
COD. 74128

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.



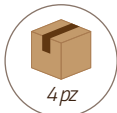
COD. 32124

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.



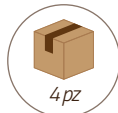
COD. 11124

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.



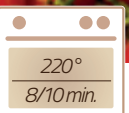
Il sapore intenso dell'impasto unito alla dolcezza della cipolla crea un'inconfondibile armonia di gusto. Ideale come snack, accompagnata da un bicchiere di vino bianco.



COD. 12124

FOCACCIA CIPOLLA

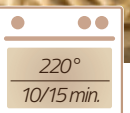
VANDEMOORTELE | 800 gr.



COD. 95540

FOCACCIA PROSCIUTTO&MOZZARELLA

FATTI PER TE | 300 gr.



COD. 95529

FOCACCIA CAPRESE

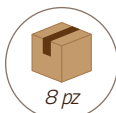
FATTI PER TE | 360 gr.



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.

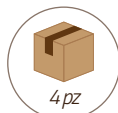


COD. 28171

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.



COD. 1077

PIADINA INTEGRALE

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

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.



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.



PANINO&CO.
SALUMI&FORMAGGI



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





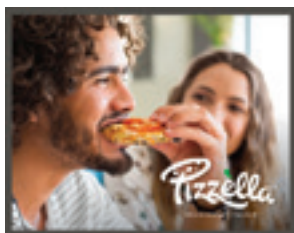
Forno 2 pezzi (2,0 Kw) - mm 480x340x240 h
Forno 3 pezzi (3,0 Kw) - mm 620x340x240 h



Espositore parafiatto 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
Collo A: FORNO					
PZ002	FORNO PIZZELLA CAPACITÀ 2 PEZZI	1	1		
PZ003	FORNO PIZZELLA CAPACITA' 3 PEZZI			1	1
Collo B: MATERIALE DI COMUNICAZIONE					
PP002	POSTER PIZZELLA PEOPLE	1	1	1	1
PP001	POSTER PIZZELLA UNLESS	1		1	
PP25...	LISTINI PIZZELLA	10		10	
Collo C: KIT BENVENUTO POSIZIONAMENTO CORNER					
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	
Collo D: VETRINA ESPOSITORE DA BANCO		1	1	1	1
Prezzo totale corner IVA esclusa		€ 489,00		€ 579,00	

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

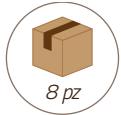


COD. 1348

**PIZZELLA
SALAME PICCANTE**
RINED | 225 gr



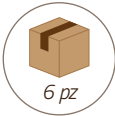
PANINO&CO. SANDWICH



COD. 10206
MEGA SANDWICH MISTO
ITALSANDWICH | 100 gr.



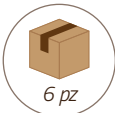
Pane ai semi di sesamo farcito con formaggio e hamburger di carne bovina.



COD. 100050
HAMBURGER
ITALSANDWICH | 170 gr.



Ciabattina rustica farcita con prosciutto cotto e formaggio.



COD. 10090
CAMPAGNOLO AL COTTO
ITALSANDWICH | 180 gr.



COD. 10088

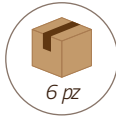
TRAMEZZINO COTTO E FORMAGGIO
ITALSANDWICH | 95 gr.



COD. 10083
TRAMEZZINO TONNO E POMODORO
ITALSANDWICH | 100 gr.



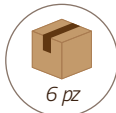
Maxi piada sottile farcita con mozzarella e prosciutto cotto o crudo.



COD. 10068 AL COTTO
COD. 10067 AL CRUDO
ITALSANDWICH | 200 gr.



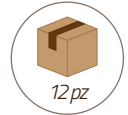
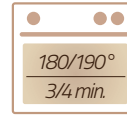
Ciabattina rustica farcita con prosciutto crudo e formaggio.



COD. 10089
CAMPAGNOLO AL CRUDO
ITALSANDWICH | 160 gr.



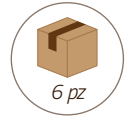
Classico trancio di pizza margherita.



COD. 397
TRANCETTO MARGHERITA
ITALSANDWICH | 200 gr.



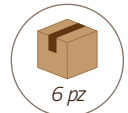
Ciabattina rustica farcita con formaggio, bresaola della Valtellina e salsa alla rucola e Grana



COD. 10026
SUPERCIABATTA
ITALSANDWICH | 170 gr.



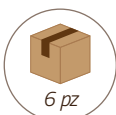
Morbido pane farcito con speck, e damer e salsa ai funghi



COD. 10096
MONTANARO
ITALSANDWICH | 170 gr.



Pane tasca farcito con verdure miste grigliate e maionese.



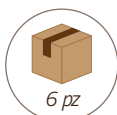
COD. 10010

TASCA VEGETARIANA

ITALSANDWICH | 190 gr.



Ciabattina rustica farcita con prosciutto crudo e formaggio.



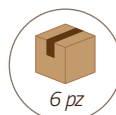
COD. 10057

SCHIACCIATA ALLA PORCHETTA

ITALSANDWICH | 180 gr.



Tipica schiacciata toscana farcita con salame Gran Magro.



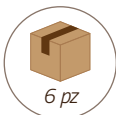
COD. 10055

SCHIACCIATA AL SALAME

ITALSANDWICH | 190 gr.



Pane intrecciato artigianale farcito con formaggio e prosciutto crudo



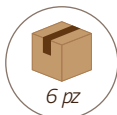
COD. 100020

TRECCIA CRUDO

ITALSANDWICH | 160 gr.



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



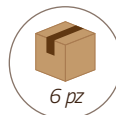
COD. 100280

LEGGERO

ITALSANDWICH | 150 gr.



Croccante pane americano farcito con prosciutto cotto e formaggio



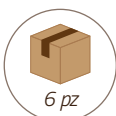
COD. 100150

MAXI TOAST

ITALSANDWICH | 200 gr.



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



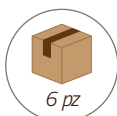
COD. 10040

PICCANTE NAPOLETANO

ITALSANDWICH | 165 gr.



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



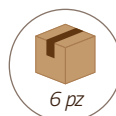
COD. 10036

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

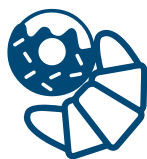
info@monzagal.it



CONTATTACI

039 6882047

info@monzageL.it



www.monzageL.it