Milliaga

























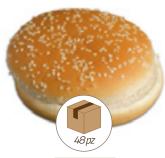
# PANINO&CO. BURGER



COD. 203600

BURGER BUN
SESAMO

PASTRIDOR | 90 gr



COD. 2146

PANINO HAMBURGER
CON SESAMO

VANDEMOORTELE | 75 gr.



COD. 165400

PANINO MORBIDO
GRIGIO

PASTRIDOR | 105 gr | Ø 13 cm



COD. 51097

PANGOG ALLA CURCUMA

VANDEMOORTELE | 90 gr.



I Pangog sono un'innovazione unica! La combinazione di materie prime in linea con i trend di mercato e la caratteristica maculatura in superficie rendono così speciali i nostri pani con ingredienti di tendenza dalle molteplici proprietà benefiche:



COD. 51098

PANGOG ALLA BARBABIETOLA

VANDEMOORTELE | 90 gr.

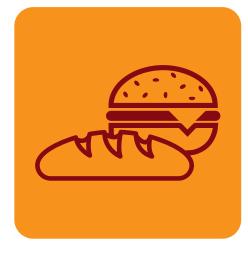


PANE MAXI HAMBURGER SESAMO VANDEMOORTELE | 125 gr. | Ø 14 cm



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



COD. 65070 150 gr



COD. 60170 170 gr



COD. 65080 180 gr

## PANINO&CO. BURGER



COD. 77010

HAMBURGER
ANGUS CRUDO

FOOD WORKS | 180 gr



COD. 90145

GRILL BURGER
GIA' COTTO

GE | 200 gr



COD. 101931
HAMBURGER MANZO
GIA' COTTO
FILENI | 93 gr



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







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.



Contraddistinto da un aspetto rustico ed artigianale, il filone presenta una crosta croccante e una mollica morbida ed alveolata. La superficie è sfarinata ed è caratterizzata da spaccature e tagli irregolari.







COD. 38634

FILONE RUSTICO

VANDEMOORTELE | 220 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.









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.





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.



Gustoso pane dalla forma allungata e l'aspetto rustico, con impasto integrale e farina di segale arricchito con semi di girasole, fiochhi d'avena e crusca di frumento.





COD. 41757 **BAGUELINO MULTISEMI BIANCO** *VANDEMOORTELE* | 120 gr.



Un pane della tradizione spagnola, tipico della regione di Barcellona, cotto su pietra per ottenere una particolare alveolatura interna e una grande leggerezza e digeribilità. E' un pane versatile, da usare sia per panini "importanti", sia in un cestino del pane.







COD. 60330

PANE CRISTALLO

VANDEMOORTELE | 270 gr.





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







COD. 41758 **BAGUELINO MULTICEREALISCURO**VANDEMOORTELE | 90 gr.



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.







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 ciabatton 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

## CIABATTON 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.





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.







COD. 37728

BAGUETTE FRANCESE

VANDEMOORTELE | 280 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.



CHIOCCIOLA CURCUMA E CHIA / SALSA TARTARA / ZUCCHINE GRIGLIATE / SCAMORZA / PROSCIUTTO COTTO



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 ngredienti 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.





Pane a lievitazione naturale. Una vera specialità fatta di ingredienti naturali e preparata secondo una ricetta originale dei Pirenei.







COD. 38668

#### **BAULETTO DEI PIRENEI**

VANDEMOORTELE | 300 gr.



Un tris di mini panini dall'impasto pregiato a base di poolish o levain francese, per chi esige il meglio sulla propria tavola.







COD. 18826

### MIX PETITS PAINS HERITAGE

DELIFRANCE | 40 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 **BASTONCINO alle NOCI** VANDEMOORTELE | 120 gr.





## COD. 51429

Realizzato con olio evo e arricchito con finocchio, que-

sto pane ha un gusto deciso e saporito e una forma

## **BASTONCINO al FINOCCHIO**

VANDEMOORTELE | 100 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.







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.



# 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



















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







COD. 2130
TRANCIO FOCACCIA
GENOVESE
VANDEMOORTELE | 180 gr.



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



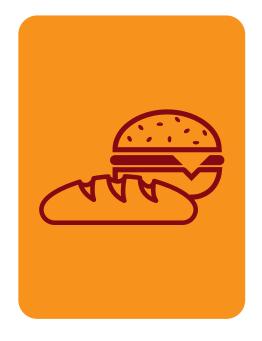




COD. 1886

FOCACCETTA OLIO PRETAGLIATA

VANDEMOORTELE | 120 gr.





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.





La focaccia che si mangia a Genova, da gustare appena uscita dal fomo, 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.

## CREA IL TUO APERITIVO A BASE DI FOCACCIA

- 1. Usa le focacce Lanterna® e cuocile secondo la modalità riportate.
  - 2. Taglia la focaccia a metà e da ogni metà ricava 12 strisce larghe 2 cm circa.
- 3. Passa gli stick di focaccia in forno per 3-4 minuti a 200°C per renderli fragranti e biscottati.
- 4. Componi la tua offerta innovativa con 7 strisce di focaccia diverse per ottenere il giusto contrasto di colore.
- 5. Abbina due salse spalmabili a scelta.

## SERVI E PRENDI I TUOI CLIENTI PER LA GOLA!

LA PROPOSTA APERITIVO A BASE DI FOCACCIA È PRATICA ED ECONOMICA

Il suo food cost è in linea con la proposta di aperitivo classica olive, noccioline patatine, ma regala un'offerta più differenziante e speciale.





Food cost **€ 1.30** 



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.



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.



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.



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.



## PANINO&CO. SNACK SALATI & PIADINE





COD. 987468

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

SCARLIN PIZZA | 120 gr.





COD. 987469

FOCACCIA FRIARIELLI & SALSICCIA
GIÀ COTTO... PRONTO DA SERVIRE
SCARLIN PIZZA | 320 gr. | Ø 22/24 cm





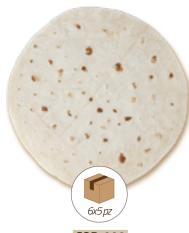
COD. 987470

BARCHETTA MARGHERITA

GIÀ COTTO... PRONTO DA SERVIRE

SCARLIN PIZZA | 150 gr.





COD. 999

PIADINA LE VELE

Conservazione +4°C | TMC: 30 gg

LE VELE | 120 gr.





COD. 1077

PIADINA INTEGRALE

Conservazione +4°C | TMC: 30 gg

LE VELE | 120 gr.

# *PANINO&CO.*SALUMI&FORMAGGI





PROSCIUTTO COTTO FEUDO
PREZZO PREMIUM
IDEALE PER PANINI
TRINITA' | 8 kg ca.



COD. 4812

1/2 PROSCIUTTO COTTO FIORE

COSCIA

STELLA 81 | 4 kg ca.



COD. 3479

1/2PROSCIUTTOCOTTOGRANBLU

ALTA QUALITÀ, IDEALE PER PIATTO.

CASA MODENA | 4 kg ca.



COD. 846 1/2 PROSCIUTTO COTTO PRESIDENT COSCIA BOGGIANI | 4 kg ca.



COD. 868

1/2 PROSCIUTTO COTTO SCARLET

ALTA QUALITÀ, IDEALE PER PIATTO

BOGGIANI | 4 kg ca.



COD. 1544

PROSCIUTTO CRUDO DOLCE

ALTA QUALITA

IDEALE PER PIATTO, STAGIONATO.

MARCO D'OGGIONO | 6 kg ca.



COD. 1399
PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO
PREZZO PREMIUM
Va hono qui affettatrici son il disco lamo di um 29 cm.

Va bene su affettatrici con il disco lama diam. 28 cm LIMONTA | 6 kg ca.



1/2 PROSCIUTTO CRUDO DOLCETTA

FETTA LUNGA PER PANINI.

Ideale per piccole affettatrici

LIMONTA | 2 kg ca.



COD. 989

1/2 PROSCIUTTO CRUDO BAULETTO

DISOSSATO, IDEALE PER FARCITURE.

DOLCEVALLE | 3 kg ca.



# NAA.

# PANINO&CO. SALUMI&FORMAGGI



COD. 3622

1/2 PROSCIUTTO COTTO PRAGA

SENFTER | 4 kg ca.



COPPA DI PARMA IGP CASA MODENA | 2 kg ca.



COD. 1269

1/2 SPECK ALPE

SENFTER | 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.





COD. 988

1/2 SPIANATA CALABRA

AREA FOOD | 1,5 kg ca.



COD. 1559

SALAME CAMPAGNOLO

LA FELINESE | 0,5 kg ca.



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

COD. 1784

1/2 SALAME MILANO

FATTORIA NOVELLA SENTIERI | 1,5 kg ca.

# PANINO&CO.





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



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



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. 1380 SALSA AL PEPE NERO GAIA | 800 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

## PANINO&CO. SALSE&FARCITURE



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

OLIVE NERE DENOCCIOLATE

1700 ml



COD. 1796
OLIVE VERDI DENOCCIOLATE
1700 ml



COD. 1791
OLIVE 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.





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













mm 250x250

Listini segnaprezzo forex









Tagliers

Tagliere in legno mm 295x170 Frangino









Menù 8 lingue

Rotella tagliapizza

Porta tovaglioli/menù

Box on-the-go automontante

Segnaprezzo adesivo mm 250x250

Display da banco mm146x207

	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		
WE001	Collo C: KIT BENVENUTO POSIZIONAMENTO CORNER					
PM003	MENU PLASTIFICATO PIZZELLA 8 lingue Eur	15		15		
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	1	2	1	
TVG001	TOVAGLIOLI PIZZELLA conf. 400 pz	2	] '	2	'	
PB0X4	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		



**Estrarre** Pizzella direttamente dal freezer.

2

Infornare
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



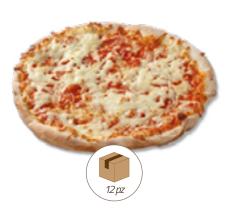
COD. 1345

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. 1347

PIZZELLA MARGERITA

RINED | 200 gr





COD. 1350

PIZZELLA PROSCIUTTO

RINED | 220 gr





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.



COD. 10088 **TRAMEZZINO COTTO E FORMAGGIO STAGIONALE** 

ITALSANDWICH | 140 gr.



COD. 10083 **TRAMEZZINO TONNO E POMODORO STAGIONALE** ITALSANDWICH | 140 gr.



Classico trancio di pizza margherita.





COD. 397 TRANCETTO MARGHERITA ITALSANDWICH | 200 gr.



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



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



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





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





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





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



Ciabattina rustica farcita con prosciutto cotto e formaggio.



Ciabattina rustica farcita con prosciutto crudo e formaggio.



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





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





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





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

# PANINO&CO. SANDWICH



Pane tasca farcito con verdure miste grigliate e maionese.





COD. 10010 TASCA VEGETARIANA STAGIONALE ITALSANDWICH | 190 gr.



Ciabattina rustica farcita con prosciutto crudo e formaggio.





COD. 10057 SCHIACCIATA ALLA PORCHETTA **STAGIONALE** ITALSANDWICH | 180 gr.



con salame Gran Magro.





COD. 10055 SCHIACCIATA AL SALAME **STAGIONALE** ITALSANDWICH | 190 gr.



Pane intrecciato artigianale farcito con formaggio e prosciutto crudo

COD. 100020

TRECCIA CRUDO

**STAGIONALE** 

ITALSANDWICH | 160 gr.

180/190°

3/4 min.









COD. 100280 **LEGGERO STAGIONALE** ITALSANDWICH | 150 gr.

Pane rustico all'olio di oliva farcito

con formaggio Brie e speck dell'Alto Adige



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.



# PER LA CRESCITA DEL TUO LOCALE















# LA NOSTRA MISSIONE È QUELLA DI **CREARE PROGETTI DI PRODOTTO**:

CHE **PIACCIONO** AI TUOI CLIENTI! FACILI DA **VENDERE**! CAPACI DI FARTI **GUADAGNARE** BENE!



14 CONSULENTI ALLE VENDITE

CONSEGNATARI
PER PORTARTI
I PRODOTTI ENTRO
24/36 ORE

SPECIALISTI DELLE VENDITE PER AFFIANCARTI, PORTANDOTI NUOVE IDEE E PIU' CLIENTI NEL TUO LOCALE OPERATORI
PER ASCOLTARE
E SODDISFARE
TUTTE LE TUE
RICHIESTE

MAGAZZINIERI PER PREPARARE AL MEGLIO I TUOI ORDINI TECNICI
ADDETTI ALLA
MANUTENZIONE
DELLE ATTREZZATURE
PER INTERVENTI
RAPIDI

039 6882047

info@monzagel.it



# CONTATTACI 039 6882047 info@monzagel.it



















