

“PANE & SNACK”

Ciabattina di grano tenero 120 g pretagliata 100% cotta - 3,600 kg - 30 pz. (piastra 3/4')



Una ciabattina dalla crosta croccante e mollica alveolata, pronta all'uso perchè 100% cotta! Basta scongelare ed è pronta da farcire: scongela, farcisci, servi.

Schiacciatina all'olio pretagliata 130 g - 2,080 kg - 16 pz. (tempo di cottura 6/7' temperatura 210/220°)



Una schiacciata di semola, fatta a mano e cotta su pietra, già pretagliata e con olio extravergine di oliva. Un prodotto per chi vuole distinguersi e puntare sulla qualità.

Minifrustino 35 g - 4,025 kg - 114 pz. (tempo di cottura 8/10' temperatura 190°)



Il classico mini panino alla francese, un must della ristorazione da sempre. Facile da cuocere, adatto al dolce e al salato, ma anche per creare piccoli panini farciti per spuntini veloci o per ricevimenti.

Trancio ligure all'olio 180g 100% cotto - 5,400 kg - 30 pz.



Nuovo trancio ligure all'olio con una nuova ricetta. Più saporito e con un'aspetto ancora più invitante, è pronto da servire perchè 100% cotto. Basta scongelare e farcire!

Questa focaccia è pronta da gustare. Scongelare a temperatura ambiente per circa 15 minuti e farcire a piacere. Per una maggiore fragranza rimuovere il prodotto dalla confezione scaldare 2/3 minuti in forno a 200° o su piastra grill.

Trancetto margherita 230g - 5,06 kg - 22 pz. (tempo di cottura 8/10' temperatura 180/190°)



Una pizza bassa con pomodoro condito a crudo, un mix di formaggi e pomodorini a tocchetti, pronta da gustare, ma anche da farcire con ingredienti a piacere. Formato snack.

Bretzel 100 g - 3 kg - 30 pz. (già cotto - scongelare a temperatura ambiente)



Il pane tipico delle zone del Sud Tirolo, che si gusta solitamente con un bel piatto di speck e una birra fresca! Golosi grazie ai granelli di sale in superficie.

Cornetto mini salato 30g - 150 pz. (tempo di cottura 20' temperatura 180°)



Salatini sfoglia ripieni assortiti g 1000 x 2 (tempo di cottura 15' temperatura 200°)



Pizzette sfoglia g 4000 (tempo di cottura 10' temperatura 200°)



Base per Pizza alta 750 g - 6 kg - 8 pz. (tempo di cottura 7' temperatura 200°)



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.