

Prodotto
in ITALIA



Matteo

catalogo

**PANIFICAZIONE
E PASTICCERIA SURGELATA**

2024



**Li facciamo
con cura e passione.
Ed è certificato!**

panificiomatteo.com



Panificazione gelo

Focacceria	pag. 6
La pizza romana	pag. 8
La pala	pag. 10
Panino Romano	pag. 11
Le teglie focacceria	pag. 12
Pane parzialmente cotto	pag. 14
Selezione panini	pag. 17
Piccole magie	pag. 22

Pasticceria gelo

Torte dolci	pag. 28
Impasti pronti	pag. 32
Biscotteria cruda	pag. 34
Cornetti	pag. 38
Torte salate	pag. 40
Pasticceria salata	pag. 43

Lievita e cuoci! pag. 46



la nostra storia

1974 VOGHERA VIA GARIBALDI

La Matteo è nata nell'anno **2003**, ma porta con sé un bagaglio di oltre 30 anni nel settore della panificazione, della pasticceria e dei punti caldi.

Nel **1974** infatti Tiziano Assolini inaugura il suo primo panificio e, nel corso degli anni, arriva ad aprire e gestire 10 punti vendita con la necessità di semplificare la produzione senza però compromettere la qualità che ha sempre contraddistinto i suoi prodotti.

Nasce così a Voghera, comune della provincia di Pavia, il primo sito produttivo della Matteo, realizzato per la produzione di semilavorati crudi surgelati e per prodotti parzialmente cotti surgelati dove la tecnologia del freddo diventa un semplice sistema di conservazione e i sistemi produttivi artigianali rimangono vivi e, seppur su quantitativi industriali, mantengono la qualità dei prodotti. In pochi anni la Matteo si afferma sul mercato diventando un' importante realtà in tutto il nord Italia e nei principali paesi in Europa, servendo quotidianamente panifici, pasticcerie, bar, ristoranti e distributori di settore con un'intera gamma di soluzioni dai pani tradizionali crudi e parzialmente cotti, ai pani farciti, dalla focacceria agli snack.

Nel **2007** in seguito ad un continuo incremento delle richieste di nuovi prodotti ed ad un'accurata attenzione alle nuove tendenze di mercato, viene inaugurato il secondo stabilimento dedicato alla produzione surgelata di torte dolci, biscotti, salatini, pizzette e torte salate oltre che riferimento per tutti i progetti di Ricerca & Sviluppo che rappresentano per la Matteo un estremo valore aggiunto.

Nel **2008** viene "certificata" l' attenzione per la qualità, Matteo raggiunge e mantiene i migliori standard di qualità secondo le certificazioni BRC (Global Standard Food Safety) e IFS (International Food Standard) che garantiscono la massima sicurezza per il consumatore finale e il controllo dei processi dall'arrivo delle materie prime, fino alla consegna del prodotto al cliente. L' obiettivo è offrire prodotti di qualità a un mercato sempre più attento ed esigente. Per questo le materie prime vengono selezionate in maniera accurata e vengono utilizzate per preparare ogni giorno gustose specialità, proponendo una gamma molto vasta e completa che permette ad ogni cliente di trovare la soluzione più adatta alle proprie esigenze.

Dal **2018** Matteo offre al consumatore diretto i propri prodotti anche nel Punto Vendita di Voghera a cui ha affiancato 2 Food Truck con i quali è sempre più vicino al proprio consumatore.

È nel **2020** che nasce il terzo stabilimento di produzione dedicato alla Focaccia Romana parzialmente cotta e disponibile anche in versione con topping per il mercato food service e retail. La Matteo cede il punto vendita al pubblico, mantenendo la produzione nei tre stabilimenti e monitorando costantemente la qualità dei propri prodotti attraverso stretti rapporti con clienti strategici.

Nel **2023** Matteo entra a far parte del **GRUPPO SWEET.CA.**



PRODOTTO ITALIANO

focacceria

Lavorata a mano, disponibile in diverse misure!

Attrezzature necessarie:

Cella di conservazione o freezer (temperatura tra -15 C e -18 C)

Forno ventilato (temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura



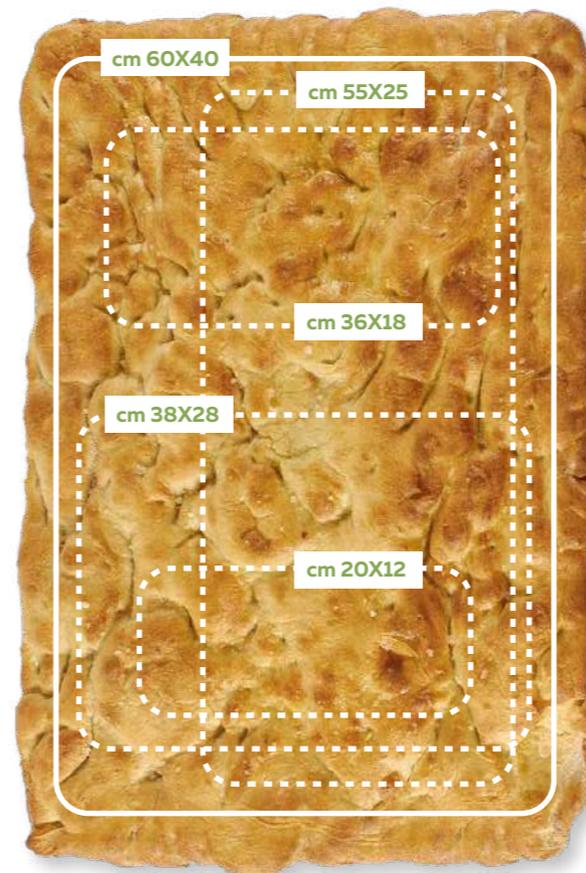
Cottura



Confezione

focaccia romana pc

Classica Focaccia Romana in diversi formati, con olio di oliva. Ideale per essere imbottita o farcita on top.



FOCACCIA ROMANA 20X12

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
20.02027	5,50 kg	110 gr	8	6	12

210° C | 5 min

FOCACCIA ROMANA 36X18

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
20.02011	6,0 kg	250 gr	6	6	12

210° C | 6 min

FOCACCIA ROMANA 36X18 ALTA

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
20.02030	4,3 kg	425 gr	8	6	12

210° C | 10 min pz 10

FOCACCIA ROMANA 38X28

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
20.02041	3,75 kg	375 gr	8	6	12

210° C | 6 min

FOCACCIA ROMANA 55X25

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
20.02036	8,0 kg	500 gr	4	6	12

210° C | 6 min

FOCACCIA ROMANA 750G

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
20.02021	7,5 kg	750 gr	4	6	12

210° C | 10 min

FOCACCIA ROMANA 60X40 ALTA

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
20.02014	8,0 kg	1150 gr	4	6	12

210° C | 5 min

NOVITÀ!

FOCACCIA SPECIAL 30X15
210gr ca.

PRODOTTO
ITALIANO

la pizza romana!

Lavorata a mano, disponibile in diverse misure e farciture!

Attrezzature necessarie:

Cella di conservazione o freezer (temperatura tra -15 C e -18 C)

Forno ventilato (temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura



Cottura



Confezione



PIZZA ROMANA TONDA MARGHERITA PREMIUM

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
20.08026	6,3 kg	420 gr	6	6	12



210° C 210° C | 4/5 min



pz 15



PIZZA ROMANA TONDA SALAME PREMIUM

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
20.08027	6,5 kg	435 gr	6	6	12



210° C 210° C | 4/5 min



pz 15



PIZZA ROMANA TONDA PROSCIUTTO PREMIUM

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
20.08028	6,7 kg	445 gr	6	6	12



210° C 210° C | 4/5 min



pz 15



PIZZA ROMANA TONDA FORMAGGI PREMIUM

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
20.08029	6,5 kg	435 gr	6	6	12



210° C 210° C | 4/5 min



pz 15

la pala

Impasto romano ad alta idratazione, con aggiunta di pomodoro e mozzarella dopo la precottura.

Attrezzature necessarie:

Cella di conservazione o freezer (temperatura tra -15 C e -18 C)

Forno ventilato (temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura

ROMANA MARGHERITA 36X18

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
20.08032	9,4 kg	425 gr	6	6	12

 210°C | 8/10 min

 pz 22

panino romano

Pane croccante dopo la doratura, con olio d'oliva.

Attrezzature necessarie:

Cella di conservazione o freezer (temperatura tra -15 C e -18 C)

Forno ventilato (temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.03000	4,0 kg	110 gr	8	6	12

 210° C | 7 min

 Kg 4



Nuova
CONFEZIONE DA 4Kg

le teglie

FOCACERIA

Attrezzature necessarie:

Cella di conservazione o freezer (temperatura tra -15 C e -18 C)

Forno ventilato (temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura



Cottura



Confezione



FOCACCIA BIANCA 60X40

Base parzialmente cotta con un velo di olio di oliva, farcire a piacimento e cuocere pochi minuti.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
15.05011	8,0 kg	1000 gr	4	6	12



210° C | 6 min



pz 8



FOCACCIA TIPO GENOVESE 60X40

Base morbida prelievitata cruda, con olio di oliva, farcire a piacimento ed infornare.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
15.02040	8,4 kg	1200 gr	4	9	12



210° C | 6 min



pz 7



FOCACCIA DI GRANO DURO 30X40 PC

Prodotto parzialmente cotto, impasto di semola di grano duro, con un velo di olio extra vergine, da salare, eventualmente farcire a piacimento ed infornare.

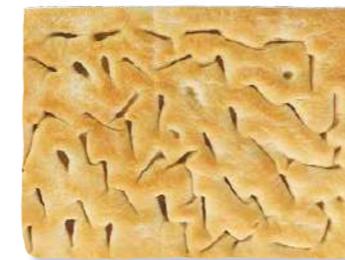
CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
15.00034	3,3 kg	550 gr	8	10	12



180° C | 7 min



pz 6



MORBIDOSA CLASSICA 30X40

Prodotto parzialmente cotto, impasto molto soffice ed ideale anche per essere tagliato e farcito. Pronto in pochi minuti di forno.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
15.00035	3,0 kg	600 gr	8	10	12



180° C | 7 min



pz 5



FOCACCIINA TONDA

Classica focaccina tonda da 100 gr. Ideale per le tue merende.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
15.00033	2,4 kg	100 gr	8	10	12



185° C | 4 min



pz 24

pane

PARZIALMENTE COTTO

Attrezzature necessarie:

Cella di conservazione o freezer (temperatura tra -15 C e -18 C)

Forno ventilato (temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura



Cottura



Confezione



PANE ALLE OLIVE PC

Sfilatino con farina di frumento e olive verdi.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00242	6,0 kg	115 gr	8	6	12

190° C | 10 min



PANE ALLA CIPOLLA FRESCA PC

Sfilatino con farina di frumento e cipolle fresche.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00257	6,0 kg	115 gr	6	6	12

190° C | 10 min



PANE ALLE NOCI PC

Sfilatino con farina di frumento e noci, croccante all'esterno, con mollica morbida.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00244	6,0 kg	115 gr	8	6	12

190° C | 10 min



PANE ALLE OLIVE NERE E PEPERONCINO PC

Sfilatino con semola di grano duro, olive nere, peperoncino piccante e olio di oliva.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00232	6,0 kg	115 gr	8	6	12

190° C | 10 min



MEZZO BASTONCINO ALLE OLIVE PC

Mezzo sfilatino con farina di frumento e un' alta percentuale di olive verdi.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00241	6,0 kg	55 gr	8	6	12

 190° C | 6 min



PANE ALLA PANCETTA PC

Filoncino con farina di frumento e pancetta affumicata.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00244	6,0 kg	125 gr	6	6	12

 190° C | 10 min



PANE ALL'UVETTA PICCOLO PC

Bastoncino morbido e molto gustoso con zucchero e uvetta.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00243	10,0 kg	70 gr	8	6	12

 190° C | 10 min



selezione panini

PARZIALMENTE COTTI

Attrezzature necessarie:

Cella di conservazione o freezer (temperatura tra -15 C e -18 C)
Forno ventilato (temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura

 Cottura

 Confezione



SALICE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.02451	6,0 kg	100 gr	6	6	12

Pochi minuti in forno a 190° o scongelare e piastare



CIABATTA ALLA SEGALE PC

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00091	5,0 kg	130 gr	8	6	12

Pochi minuti in forno a 190° o scongelare e piastare



CIABATTA ALLE OLIVE PC

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00086	5,0 kg	130 gr	8	6	12

Pochi minuti in forno a 190° o scongelare e piastare



CIABATTA ALLE OLIVE NERE E PEPERONCINO PC

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00090	5,0 kg	130 gr	8	6	12

Pochi minuti in forno a 190° o scongelare e piastare



PALLINA ALLA ZUCCA PC

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00088	5,0 kg	110 gr	8	6	12

Pochi minuti in forno a 190° o scongelare e piastare



PALLINA ALLA SEGALE PC

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00085	5,0 kg	110 gr	8	6	12

Pochi minuti in forno a 190° o scongelare e piastare



PALLINA ALLE OLIVE PC

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00083	5,0 kg	110 gr	8	6	12

Pochi minuti in forno a 190° o scongelare e piastare



PALLINA AI CEREALI PC

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00081	5,0 kg	110 gr	8	6	12

Pochi minuti in forno a 190° o scongelare e piastare



BURGER BUN CON SESAMO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.02657	3,0 kg	80 gr	8	8	12

 Scongellare e farcire

 pz 38



BURGER BUN SENZA SESAMO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00252	3,0 kg	80 gr	8	8	12

 Scongellare e farcire

 pz 38



PAN BRIOCHES

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
22.07007	6,0 kg	35 gr	8	6	12

 Scongellare e farcire



piccole magie

Attrezzature necessarie:

Cella di conservazione o freezer (temperatura tra -15 C e -18 C)
Forno ventilato (temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura



Cottura



Confezione



PANE CLASSICO MINI PC

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00279	4,0 kg	20 gr	7	7	12

 190° C | 7 min



PANE AI CEREALI MINI PC

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00281	4,0 kg	20 gr	7	7	12

 190° C | 7 min



PANE NERO MINI PC

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.01003	4,0 kg	20 gr	7	7	12

 190° C | 7 min



PANE ALLE OLIVE MINI PC

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00278	4,0 kg	20 gr	7	7	12

 190° C | 7 min

Mini bites



PANE MISTI MINI PC

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.02421	4,0 kg	20 gr	7	7	12

190° C | 7 min



MINI WHITE BITES

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.02792	5,5 kg	13 gr	8	6	12

210° C | 3/5 min



MICRO PANINO MEDITERRANEO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.02799	5,5 kg	13 gr	8	6	12

210° C | 3/5 min



MEDITERRANEO PC

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
2500072	5,0 kg	60 gr	6	6	12

180° C | 12/15 min circa



SEGALE PC

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
2500073	6,0 kg	270 gr	6	6	12

180° C | 10 min circa



VENTAGLIO PC

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
2500074	5,0 kg	50 gr	6	6	12

180° C | 10 min circa



PANE TIPO INTEGRALE PC

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
2500075	5,0 kg	60 gr	6	6	12

190° C 180° C | 10 min circa



GIOTTO PC

Pagnotta casereccia dall'immagine artigianale, a lunga maturazione, con semola di grano duro, parzialmente cotto.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.02602	6,0 kg	310 gr	6	6	12

190° C | 10 min



PALLINA DI GRANO DURO PC

Panino tondo dalla crosta croccante di semola di grano duro, parzialmente cotto.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00265	6,0 kg	100 gr	6	6	12

190° C | 10 min



TARTARUGA PC

Classico stampo a tartaruga con farina di mais dalla crosta croccante e mollica soffice, parzialmente cotto.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00102	6,0 kg	55 gr	6	6	12

210° C | 8/10 min



TARTARUGA INTEGRALE PC

Impasto esclusivamente di farina integrale con olio d'oliva, parzialmente cotto.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00101	6,0 kg	55 gr	6	6	12

210° C | 8/10 min



CIABATTA PC

Pane senza grassi, dalla crosta croccante, ideale per panini e cestini da ristorazione.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00268	6,0 kg	100 gr	6	6	12

190° C | 10 min



PRUSSIANO PC

Pane di tipo "0", molto morbido con lattosio, parzialmente cotto.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.00164	6,0 kg	100 gr	6	6	12

190° C | 10 min



FRANCESINA PC

Classica forma avvolta, un terzo di baguette, parzialmente cotto.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.02417	9,6 kg	90 gr	4	6	12

180° C | 16 min



DEMIBAGUETTE PC

Classica forma della mezza baguette senza aggiunta di grassi, parzialmente cotto.

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
25.02791	10,2 kg	170 gr	4	6	12

torte dolci

Attrezzature necessarie:

Cella di conservazione o freezer (temperatura tra -15 C e -18 C)
Forno ventilato (temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura

 Scongelamento

 Confezione



MONO LIMONE COTTA

CODICE	PESO	DIAMETRO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
30.05364	2,1 kg	8	85 gr	20	10	12

 Scongelare a +4° C  pz 25



TORTINA SBRISOLONA COTTA

CODICE	PESO	DIAMETRO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.06002	1,8 kg	8	70 gr	20	10	12

 Scongelare a +4° C  pz 25



TORTINO ALLE MELE COTTO

CODICE	PESO	DIAMETRO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
30.05081	1,4 kg	8	70 gr	20	10	12

 Scongelare a +4° C  pz 20



TORTINO AL CACAO E PERE COTTO

CODICE	PESO	DIAMETRO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
30.05306	1,4 kg	8	70 gr	20	10	12

 Scongelare a +4° C  pz 20



CROSTATINA ALLA MARPELLATA

CODICE	PESO	DIAMETRO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.09015	2,1 kg	8	85 gr	20	10	12

 Scongelare a +4° C  pz 25



CROSTATINA AL CACAO

CODICE	PESO	DIAMETRO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.09014	2,1 kg	8	85 gr	20	10	12

 Scongelare a +4° C  pz 25



CROSTATA ALBICOCCA TONDA COTTA

CODICE	PESO	DIAMETRO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.09076	3,6 kg	18	450 gr	8	10	12

Scongellare a +4° C



CROSTATA AL CACAO TONDA COTTA

CODICE	PESO	DIAMETRO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.05061	3,6 kg	18	450 gr	8	10	12

Scongellare a +4° C



TORTA DORELLA DI MELE COTTA

CODICE	PESO	DIAMETRO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.05252	3,6 kg	18	450 gr	8	10	12

Scongellare a +4° C



TORTA AL CACAO COTTA

CODICE	PESO	DIAMETRO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.05440	3,6 kg	18	450 gr	8	10	12

Scongellare a +4° C pz 25



TORTA AL LIMONE COTTA

CODICE	PESO	DIAMETRO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.05250	3,6 kg	18	450 gr	8	10	12

Scongellare a +4° C

Le teglie 30X40



TORTA AL LIMONE COTTA

CODICE	PESO	DIMENSIONE	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
50.05250	4,5 kg	30x40cm	2250 gr	6	20	12

Scongellare a +4° C



TORTA DORELLA DI MELE COTTA

CODICE	PESO	DIMENSIONE	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
50.07252	4,5 kg	30x40cm	2250 gr	6	20	12

Scongellare a +4° C



TORTA RICOTTA E CREMA DI GIANDUIA COTTA

CODICE	PESO	DIMENSIONE	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
50.05251	4,5 kg	30x40cm	2250 gr	6	20	12

Scongellare a +4° C



CROSTATA ALL' ALBICOCCA COTTA

CODICE	PESO	DIMENSIONE	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
50.08086	4,5 kg	30x40cm	2250 gr	6	20	12

Scongellare a +4° C

impasti

PRONTI

Impasto per torte da decongelare, porzionare e cuocere nel formato di interesse.

Attrezzature necessarie:

Cella di conservazione o freezer (temperatura tra -15 C e -18 C)
Forno ventilato (temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura

FROLLA TONDA 29cm



CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.08354	5,0 kg	500 gr	6	20	12

FROLLA RETTANGOLARE 30x40cm



CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.08324	8,6 kg	860 gr	6	20	12

FOGLI DI PASTA SFOGLIA 30x40cm



CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.05200	5,2 kg	400 gr	6	20	12

Sfoglia dolce



BRIOCHES SFOGLIA

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.05064	8,0 kg	80 gr	8	10	12

155° C | 10 min valvola aperta
+ 175° C | 20 min valvola chiusa

pz 100



BRIOSCHINE MIGNON SFOGLIA

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.05065	5,0 kg	16 gr	8	10	12

155° C | 10 min valvola aperta
+ 175° C | 20 min valvola chiusa



VENTAGLIO DI SFOGLIA

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.05201	2,5 kg	35 gr	20	10	12

155° C | 10 min valvola aperta
+ 175° C | 20 min valvola chiusa

biscotteria

CRUDA

Attrezzature necessarie:

Cella di conservazione o freezer (temperatura tra -15 C e -18 C)

Forno ventilato (temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura



Cottura



Confezione



BISCOTTI CROCCANTINO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
30.04997	3,0 kg	18 gr	20	10	12

160° C | 12/14 min



MINIOSSA CRUDE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.05090	3,0 kg	14 gr	20	10	12

190° C | 10 min



BISCOTTINI AL MAIS CRUDI

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.05060	3,0 kg	18 gr	20	10	12

160° C | 12/14 min



BISCOTTINI AL MIELE CRUDI

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.05545	3,0 kg	12 gr	20	10	12

160° C | 12/14 min



BISCOTTI SENZA ZUCCHERO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
30.04995	3,0 kg	10 gr	20	10	12

160° C | 12/14 min



ROSELLINE CRUDE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.05007	3,0 kg	12 gr	8	10	12

160° C | 13 min



TRECCINE CRUDE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
30.05040	3,0 kg	30 gr	8	10	12

160° C | 15 min



TRECCINE AL CACAO CRUDE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
30.05039	3,0 kg	30 gr	8	10	12

160° C | 15 min



BISCOTTI AL RISO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
30.05001	3,0 kg	12 gr	20	10	12

160° C | 12/14 min



BISCOTTI AL COCCO E CARMELLO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
30.04999	3,0 kg	12 gr	20	10	12

160° C | 12/14 min



CUORICINI CRUDI

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.05008	3,0 kg	15 gr	8	10	12

160° C | 15 min



BISCOTTINI CACAO E NOCCIOLA CRUDI

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.05070	3,0 kg	18 gr	20	10	12

160° C | 12/14 min



BISCOTTI AL CIOCCOLATO CRUDI

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.05010	3,0 kg	13 gr	8	10	12

160° C | 13 min

cornetti

Attrezzature necessarie:

Cella di conservazione o freezer (temperatura tra -15 C e -18 C)

Forno ventilato (temperature indicative)*

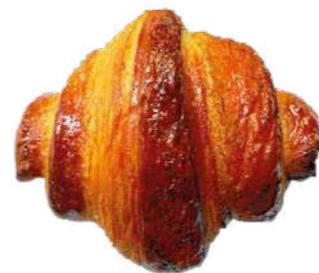
*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura



Cottura



Confezione



POLACCA VUOTA

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.01025	4,0 kg	80 gr	9	9	12



180° C | 22/24 min



pz 50



CORNETTO ALBICOCCA CURVO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.01034	5,1 kg	85 gr	9	9	12



180° C | 22/24 min



pz 60



CORNETTO INTEGRALE E MIELE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.06264	3,4 kg	70 gr	9	9	12



180° C | 22/24 min



pz 48



CORNETTO CIOCCOLATO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.01036	6,0 kg	85 gr	9	9	12



180° C | 22/24 min



pz 70



CORNETTO CEREALI E FRUTTI DI BOSCO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
35.01006	6,0 kg	85 gr	9	9	12



180° C | 22/24 min



pz 70

torte salate

Attrezzature necessarie:

Cella di conservazione o freezer (temperatura tra -15 C e -18 C)

Forno ventilato (temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura



Cottura



Confezione



TORTA SALATA CRUDA AI CARCIOFI

CODICE	PESO	DIAMETRO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
45.05162	4,0 kg	21	500 gr	8	10	12

🌸 160° C | 10 min valvola aperta / + 185° C | 35 min valvola chiusa



TORTA SALATA CRUDA ALLE ZUCCHINE

CODICE	PESO	DIAMETRO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
45.05165	4,0 kg	21	500 gr	8	10	12

🌸 160° C | 10 min valvola aperta / + 185° C | 35 min valvola chiusa



TORTA SALATA CRUDA ALLE PATATE

CODICE	PESO	DIAMETRO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
45.05167	4,0 kg	21	500 gr	8	10	12

🌸 160° C | 10 min valvola aperta / + 185° C | 35 min valvola chiusa



TORTA SALATA CRUDA AGLI SPINACI

CODICE	PESO	DIAMETRO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
45.05171	4,0 kg	21	500 gr	8	10	12

🌸 160° C | 10 min valvola aperta / + 185° C | 35 min valvola chiusa



TORTA SALATA CRUDA ALLA CIPOLLA

CODICE	PESO	DIAMETRO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
45.05164	4,0 kg	21	500 gr	8	10	12

160° C | 10 min valvola aperta / + 185° C | 35 min valvola chiusa



TORTA SALATA AI CARCIOFI 30X40

CODICE	PESO	DIMENSIONE	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
45.05180	3,8 kg	30x40cm	1900 gr	20	10	12

160° C | 10 min valvola aperta / + 185° C | 35 min valvola chiusa



TORTA SALATA AGLI SPINACI 30X40

CODICE	PESO	DIMENSIONE	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
45.07176	3,8 kg	30x40cm	1900 gr	20	10	12

160° C | 10 min valvola aperta / + 185° C | 35 min valvola chiusa



TORTA PASQUALINA CRUDA 30X40

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
45.05160	5,0 kg	2500 gr	6	7	12

160° C | 10 min valvola aperta / + 185° C | 35 min valvola chiusa



pasticcERIA salata

Attrezzature necessarie:

Cella di conservazione o freezer (temperatura tra -15 C e -18 C)
Forno ventilato (temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40° C la temperatura

Cottura

Confezione

Salatini



SALATINI MISTI KG 6

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
45.00510	6,0 kg	18 gr	8	10	12

160° C | 10 min valvola aperta + 185° C | 17 min valvola chiusa

SALATINI AGLI SPINACI

CODICE
45.05152

SALATINI AL PESTO

CODICE
45.05148

SALATINI AI WURSTEL

CODICE
45.05151

SALATINI AL PEPPERONE

CODICE
45.05156

SALATINI AL TONNO

CODICE
45.05153

SALATINI AL GORGONZOLA

CODICE
45.05147

SALATINI AL PROSCIUTTO

CODICE
45.05158

SALATINI ALLE ACCIUGHE

CODICE
45.05150

SALATINI ALLE OLIVE

CODICE
45.05154

PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
3,0 kg	18 gr	20	10	12



PIZZETTINE PRELIEVITATE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
45.05259	4,0 kg	28 gr	8	10	12

210° C | 7 min



DISCO SFOGLIA ESAGONALE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
45.05159	5,0 kg	12 gr	8	10	12

155° C | 10 min valvola aperta + 175° C | 15 min valvola chiusa



TRECCE SPINACI

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
45.00512	5,0 kg	135 gr	8	10	12

160° C | 10 min valvola aperta / + 185° C | 35 min valvola chiusa



TRECCE POMODORO E FORMAGGIO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
45.00800	5,0 kg	135 gr	8	10	12

160° C | 10 min valvola aperta / + 185° C | 35 min valvola chiusa



TRECCE AL PROSCIUTTO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
45.00513	5,0 kg	135 gr	8	10	12

160° C | 10 min valvola aperta / + 185° C | 35 min valvola chiusa



PIZZETTA SOFFICE CON POMODORO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
15.00163	2,1 kg	70 gr	8	10	12

180° C | 5 min pz 30

lievita e cuoci!

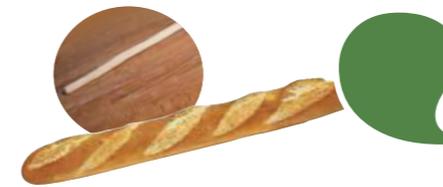
Attrezzature necessarie:

Cella di conservazione o freezer (temperatura tra -15 C e -18 C)

Cella fermalievitazione: Per permettere al prodotto una fase di scongelamento e lievitazione a temperatura controllata.

Forno ventilato (temperature indicative)*

*Per forni rotativi e a piani aumentare di 40°C la temperatura



BAGUETTE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00009	15,0 kg	330 gr	7	7	10



BANANA

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00010	17,0 kg	95 gr	7	7	10



BAULETTO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00166	16,0 kg	100 gr	7	7	10



BOCCONCINO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00116	15,0 kg	30 gr	7	7	10



CAMPAGNOLO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00230	13,0 kg	450 gr	7	7	10



CARCIOFI

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00030	16,0 kg	95 gr	7	7	10



PANE AI CEREALI

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00037	15,0 kg	320 gr	7	7	10



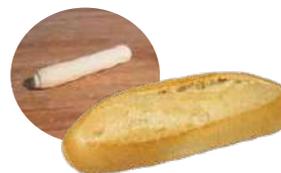
CIABATTA

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00040	11,0 kg	120 gr	7	7	10



FILONE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00079	14,0 kg	630 gr	7	7	10



FRANCESINE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00090	15,0 kg	130 gr	7	7	10



GRANO DURO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00100	15,0 kg	195 gr	7	7	10



MANTOVANINA

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00121	16,0 kg	55 gr	7	7	10



MEDITERRANEO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00130	12,0 kg	70 gr	7	7	10



MICCA

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00140	15,0 kg	600 gr	7	7	10



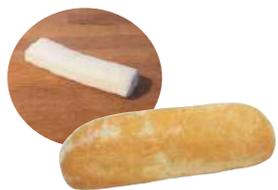
PANE TIPO INTEGRALE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00110	15,0 kg	70 gr	7	7	10



PANINO AL LATTE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00115	17,0 kg	30 gr	7	7	10



PRUSSIANO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00160	15,0 kg	140 gr	7	7	10



FILONCINO MADRE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00031	13,0 kg	300 gr	7	7	10



SEGALE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00310	13,0 kg	320 gr	7	7	10



TARTARUGA

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00169	13,0 kg	100 gr	7	7	10



VENTAGLIO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00171	15,0 kg	60 gr	7	7	10



PALLINA DI GRANO DURO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
00.00312	15,0 kg	80 gr	7	7	10



CROCETTA GRANDE DA LIEVITARE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
05.06034	13,0 kg	130 gr	6	6	10



PALLA PIZZA 200g

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
05.00158	14,8 kg	185 gr	7	7	10

pz 80



PALLA PIZZA 250g

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
05.00153	15,0 kg	250 gr	7	7	10

pz 60



PALLA PIZZA 600g

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
05.00150	14,4 kg	600 gr	7	7	10

pz 24



PALLINA GENOVESE 40g

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
05.00154	17,0 kg	40 gr	7	7	10



PALLINA GENOVESE 80g

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
05.00156	17,0 kg	80 gr	7	7	10



TAVOLOZZA ALLE OLIVE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
05.00148	15,6 kg	1300 gr	7	7	10

pz 12



TAVOLOZZA CLASSICA

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
15.00161	16,0 kg	1000 gr	7	7	10

pz 16



TAVOLOZZA DI GRANO DURO

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
15.00162	16,0 kg	1000 gr	7	7	10

pz 16



TAVOLOZZA GENOVESE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
15.00171	16,8 kg	1200 gr	7	7	10

pz 14



TAVOLOZZA INTEGRALE

CODICE	PESO	GR/PZ ca.	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	SHELF-LIFE DA DATA PRODUZIONE
15.00167	16,0 kg	1000 gr	7	7	10

pz 16



**50 anni di tradizione italiana
del buono fatto bene.**

panificiomatteo.com





MATTEO srl[®]

Via Ridondello, 65/67 - 27058 Voghera (PV)

Tel. + 39 0383 645291 · info@panificiomatteo.com

panificiomatteo.com

