

CATALOGO

CATALOGUE

2025



Prodotti Semilavorati Surgelati

panificiomatteo.com



Matteo



INDICE

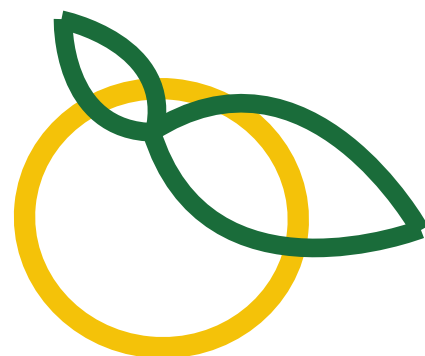
index

6	Focacceria	<i>focacceria</i>
10	Pizza romana	<i>pizza romana</i>
13	Panino romano	<i>roman bread</i>
14	Pane parzialmente cotto	<i>partially baked bread</i>
17	Prodotti parzialmente cotti	<i>partially baked products</i>
21	Piccole magie	<i>small magics</i>
24	Torte salate	<i>savory pies</i>
28	Pasticceria salata	<i>savory pastries</i>
30	Lievita e cuoci	<i>rise and cook</i>
35	Impasti pronti	<i>ready doughs</i>

LEGENDA

legend

	CONFEZIONE packaging
	PESO/PZ (ca.) weight/pc (ca.)
	CRT/STRATO ctns/layer
	STRATI/PLT layers/plt
	COTTURA baking
	SHELF-LIFE GELO x giorni frozen shelf-life x days





Matteo, fondata nel 2003, porta con sé oltre 50 anni di esperienza nella panificazione e nella pasticceria.

Nel 1974 apre il suo primo panificio e, nel corso degli anni, riesce a inaugurare e gestire 10 punti vendita. Nasce così a Voghera il primo sito produttivo, dedicato alla produzione di semilavorati crudi surgelati e di prodotti parzialmente cotti surgelati. Qui, la tecnologia del freddo diventa un semplice sistema di conservazione, mentre i metodi produttivi artigianali rimangono vivi e, nonostante la produzione industriale, la qualità dei prodotti viene preservata. L'azienda si espande rapidamente nel nord Italia e in Europa, servendo numerosi esercizi commerciali con una vasta gamma di prodotti.

Nel 2007 inaugura il secondo stabilimento, dedicato alla produzione surgelata di torte dolci, biscotti, salatini, pizzette e torte salate, diventando anche il punto di riferimento per i progetti di Ricerca & Sviluppo.

Nel 2008, riconoscendo l'importanza della qualità, ottiene le certificazioni BRC (Global Standard Food Safety) e IFS (International Food Standard), garantendo i più alti standard di sicurezza per il consumatore finale e un rigoroso controllo dei processi, dall'arrivo delle materie prime fino alla consegna del prodotto.

Nel 2018, inizia a offrire i propri prodotti direttamente al consumatore nel Punto Vendita di Voghera, affiancato da 2 Food Truck.

Nel 2020 nasce il terzo stabilimento di produzione, dedicato alla Focaccia Romana parzialmente cotta, disponibile anche in versione con topping per il mercato food service e retail. Nello stesso anno, l'azienda cede il punto vendita al pubblico, mantenendo la produzione nei tre stabilimenti per monitorare costantemente la qualità dei prodotti, grazie ai rapporti diretti con i clienti.

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



Founded in 2003, the company brings over 50 years of experience in baking and pastry-making.

In 1974, the founder opened his first bakery and, over the years, managed to open and operate 10 retail locations. This led to the establishment of the first production site in Voghera, dedicated to the production of frozen raw semi-finished products and partially baked frozen products. Here, cold technology became a simple preservation system, while traditional artisanal production methods remained intact, ensuring product quality despite industrial production.

The company quickly expanded across northern Italy and Europe, supplying numerous businesses with a wide range of products.

In 2007, the second plant was inaugurated, focused on the frozen production of sweet cakes, cookies, savory snacks, mini pizzas, and savory pies, becoming a reference point for

Research & Development projects.

In 2008, recognizing the importance of quality, the company obtained BRC (Global Standard Food Safety) and IFS (International Food Standard) certifications, ensuring the highest standards of consumer safety and strict process control, from the arrival of raw materials to product delivery.

In 2018, it began offering its products directly to consumers at the Voghera store, supported by two Food Trucks.

In 2020, the third production plant was established, dedicated to partially baked Roman Focaccia, also available with toppings for the food service and retail market. In the same year, the company sold the retail store while maintaining production at the three plants to constantly monitor product quality, thanks to direct relationships with customers.

In 2023, it became part of the **SWEET.CA GROUP**.

FOCACCCERIA

focacceria



Lavorata a mano, con olio di oliva e disponibile in diversi formati.
Ideale per essere imbottita o farcita on top!

*Handcrafted, made with olive oil, and available in different sizes.
Perfect for stuffing or topping!*

ATTREZZATURE NECESSARIE:

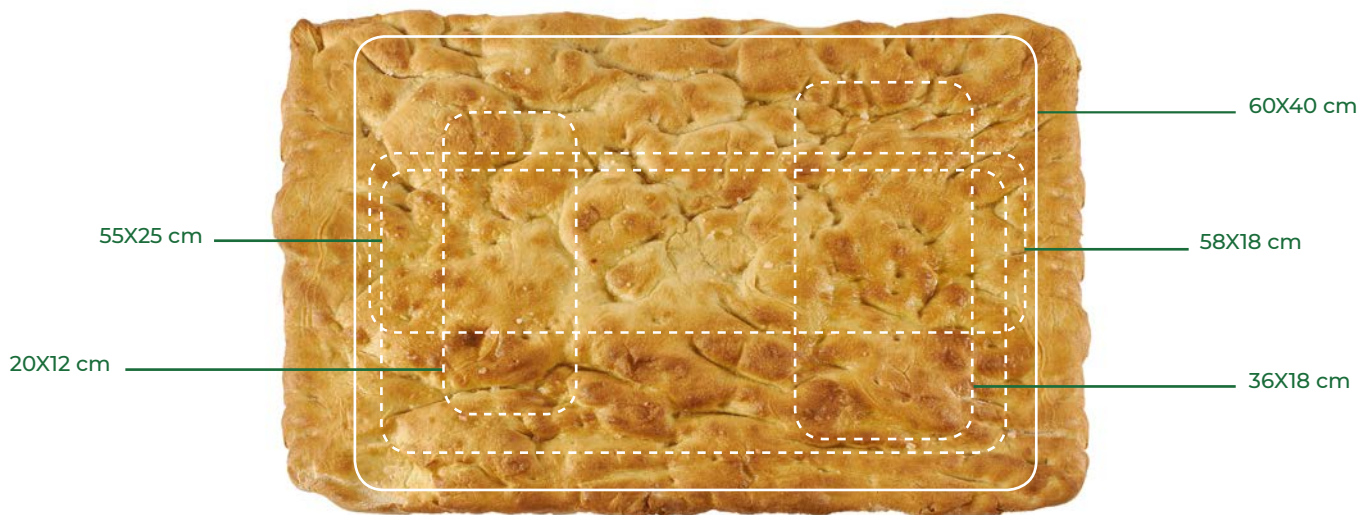
- Cella di conservazione o freezer (temperatura tra -15° C e -18° C)
- Forno ventilato (temperature indicative)*

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

EQUIPMENT NEEDED:

- Storage cell or freezer (temperature between -15° C e -18° C)
- Ventilated ovens (approximate temperatures)*

*For rotary and deck ovens increase the temperature by 40° C



FOCACCINA ROMANA 20X12

CODICE / code → 20.02027



5,5 kg



110 g



8



6



210° C / 5 min



365

FOCACCIA ROMANA 36X18

CODICE / code → 20.02011



6 kg



250 g



6



6



210° C / 6 min



365

FOCACCIA ROMANA 36X18 ALTA / high

CODICE / code → 20.02030



4,3 kg



430 g



8



6



210° C / 8 min



365

FOCACCIA ROMANA 55X25

CODICE / code → 20.02036



8 kg



500 g



4



6



210° C / 6-8 min



365

FOCACCIA ROMANA 750 G N

CODICE / code → 20.02002



10 pz/pcs



750 g



4



6



210° C / 8 min



365

FOCACCIA ROMANA 60X40 ALTA N / high

CODICE / code → 20.02003



8 pz/pcs



1150 g



4



6



210° C / 10 min



365

FOCACCIA ROMANA 58X18

CODICE / code → 20.02058



10 kg



500 g



4



6



210° C / 6 min



365

FOCACCIA ROMANA 200 G

CODICE / code → 20.02055



4 kg



200 g



8



6



210° C / 6 min



365

FOCACCIA BIANCA 60X40

focaccia 60x40



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

Partially baked base with a layer of olive oil, to be topped as desired and baked for a few minutes.

CODICE / code → 15.05011



7,6 kg



6



950 g



180° C / 8-10 min



4



365

FOCACCIA DI GRANO DURO 30X40

durum wheat focaccia 30x40



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

Partially baked product, durum wheat semolina dough, with a layer of extra virgin olive oil, to be salted, optionally topped as desired and baked.

CODICE / code → 15.00034



3,3 kg



10



550 g



190° C / 5-7 min



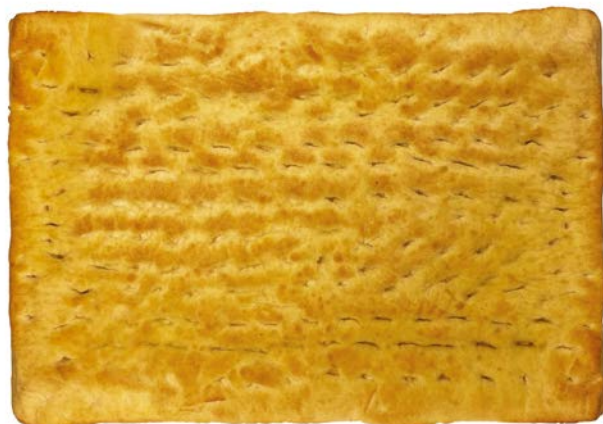
8



365

FOCACCIA GENOVESE 60X40

genoise-style focaccia 60x40



Prodotto parzialmente cotto, con olio di oliva, farcire a piacimento ed infornare.

Partially baked product with a layer of olive oil, to be topped as desired and baked for a few minutes.

CODICE / code → 15.02040



7 pz/pcs



9



1200 g



210° C / 6 min



4



365

FOCACCIA GENOVESE 30X40

genoise-style focaccia 30x40



Prodotto parzialmente cotto, con olio di oliva, farcire a piacimento ed infornare.

Partially baked product with a layer of olive oil, to be topped as desired and baked for a few minutes.

CODICE / code → 15.00045



3,6 kg



8



600 g



220° C / 6-7 min



8



365

FOCACCIA TIGULLIO 30X40

tigullio-style focaccia 30x40



Prodotto parzialmente cotto con olio evo (plant-based).

Partially baked product with extra virgin olive oil (plant-based).

CODICE / code → 15.00046



3,4 kg



8



380 g



240° C / 3-4 min



8



365

FOCACCINA TONDA

round focaccina



Focaccina tonda ideale per le tue merende.

Round focaccina, perfect for your snacks.

CODICE / code → 15.00033



2,4 kg



10



100 g



185° C / 3-4 min



8



365



LA PIZZA

romana

pizza romana



Lavorata a mano, disponibile in diverse misure e farciture!

Handmade, available in different sizes and filling!

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

EQUIPMENT NEEDED:

· Storage cell or freezer
(temperature between -15° C e -18° C)

· Ventilated ovens
(approximate temperatures)*

*For rotary and deck ovens increase the temperature by 40° C

PIZZA ROMANA TONDA MARGHERITA PREMIUM

pizza romana round margherita premium



CODICE / code → 20.08026



6,525 kg



435 g



6



6



210° C / 4-5 min



365

PIZZA ROMANA TONDA SALAME PREMIUM

pizza romana round salami premium



CODICE / code → 20.08027



6,75 kg



450 g



6



6



210° C / 4-5 min



365

PIZZA ROMANA TONDA PROSCIUTTO COTTO PREMIUM

pizza romana round cooked ham premium



CODICE / code → 20.08028



6,825 kg



455 g



6



6



210° C / 4-5 min



365

PIZZA ROMANA TONDA AI FORMAGGI E GORGONZOLA PREMIUM

pizza romana round red mix cheeses with gorgonzola premium



CODICE / code → 20.08035



7,2 kg



480 g



6



6



210° C / 4-5 min



365



CODICE / code → 20.02051



3,75 kg



250 g



8



6



210° C / 6 min



365



PANINO romano

roman bread



Pane croccante dopo la doratura, con olio di oliva.

Crispy bread after browning, with olive oil.

PANINO ROMANO

roman bread



CODICE / code → 25.03000



4 kg



110 g



8



6



210° C / 10 min



365

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

EQUIPMENT NEEDED:

· Storage cell or freezer
(temperature between -15° C e -18° C)

· Ventilated ovens
(approximate temperatures)*

*For rotary and deck ovens increase the temperature by 40° C

PANE

parzialmente cotto

partially baked bread



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

EQUIPMENT NEEDED:

· Storage cell or freezer
(temperature between -15° C e -18° C)

· Ventilated ovens
(approximate temperatures)*

*For rotary and deck ovens increase the temperature by 40° C

PANE ALLE OLIVE

breadstick with green olives



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

Small breadstick made with wheat flour and green olives.

CODICE / code → 25.00242



6 Kg



6



115 g



190° C / 10 min



8



365

PANE ALLA CIPOLLA FRESCA

breadstick with fresh onions



Sfilatino con farina di frumento e cipolle fresche.

Small breadstick made with wheat flour and fresh onions.

CODICE / code → 25.00249



6 Kg



6



115 g



190° C / 10 min



8



365

PANE ALLE NOCI

breadstick with walnuts



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

Small breadstick made with wheat flour and walnuts, crispy on the outside with soft crumb.

CODICE / code → 25.00243



6 Kg



6



115 g



190° C / 10 min



8



365

BASTONCINO ALLE OLIVE NERE E PEPERONCINO *breadstick with black olives and chili peppers*



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

Small breadstick made with durum wheat semolina, black olives, hot chili peppers and olive oil.

CODICE / code → 25.02793



6 Kg



6



115 g



190° C / 10 min



8



365

MEZZO BASTONCINO ALLE OLIVE

half breadstick with olives

Mezzo sfilatino con farina di frumento e olive verdi.

Mini breadstick made with wheat flour and green olives.



CODICE / code → 25.00241



5,4 Kg



50 g



8



6



190° C / 4-6 min



365

PANE ALLA PANCETTA

bread with bacon

Filoncino con farina di frumento e pancetta affumicata.

Breadstick made with wheat flour and smoked bacon.



CODICE / code → 25.00244



6 Kg



125 g



6



6



190° C / 10 min



365

PANE ALL'UVETTA PICCOLO

small breadstick with raisins

Bastoncino morbido e molto gustoso con zucchero e uvetta.

Soft and tasty breadstick with sugar and raisins.



CODICE / code → 25.00257



10 Kg



70 g



8



6



190° C / 10 min



365



PRODOTTI parzialmente cotti

partially baked products



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

EQUIPMENT NEEDED:

· Storage cell or freezer
(temperature between -15° C e -18° C)

· Ventilated ovens
(approximate temperatures)*

*For rotary and deck ovens increase the temperature by 40° C

BOCCONCINO GIALLO

yellow bite



Bocconcino soffice alla curcuma ideale per i tuoi mini burger.
Soft turmeric bite, perfect for your mini burgers.

CODICE / code → 25.00070



Scongelare per 6/8 ore a +4°C e poi in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 3/5 minuti circa.
Thaw for 6-8 hours at +4°C, then bake in a preheated fan oven at 180°C for about 3-5 minutes.



4,725 kg



35 g



8



6



365

BOCCONCINO ROSA

pink bite



Bocconcino morbido e gustoso, impastato con estratti di barbabietola rossa per un sapore più vivace e originale.

A soft and tasty bite, made with beetroot extract for a more vibrant and original flavor.

CODICE / code → 25.00069



Scongelare per 6/8 ore a +4°C e poi in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 3/5 minuti circa.
Thaw for 6-8 hours at +4°C, then bake in a preheated fan oven at 180°C for about 3-5 minutes.



4,725 kg



35 g



8



6



365

BOCCONCINO VERDE

green bite



Bocconcino dal colore verde e delicato.
Delicate soft bite in a green color.

CODICE / code → 25.00068



Scongelare per 6/8 ore a +4°C e poi in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 3/5 minuti circa.
Thaw for 6-8 hours at +4°C, then bake in a preheated fan oven at 180°C for about 3-5 minutes.



4,725 kg



35 g



8



6



365

BOCCONCINO ARANCIONE

orange bite



Bocconcino alla paprika, per chi ricerca un sapore forte e stuzzicante.
Paprika bite, for those seeking a bold and tangy flavor.

CODICE / code → 25.00066



Scongelare per 6/8 ore a +4°C e poi in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 3/5 minuti circa.
Thaw for 6-8 hours at +4°C, then bake in a preheated fan oven at 180°C for about 3-5 minutes.



4,725 kg



35 g



8



6



365


BOCCONCINO MARRONE

Brown bite



Bocconcino con farina di segale per un gusto forte e deciso.
Rye flour bite for a strong and distinctive flavor.

CODICE / code → 25.00067

 Scongelaire per 6/8 ore a +4°C e poi in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 3/5 minuti circa.
Thaw for 6-8 hours at +4°C, then bake in a preheated fan oven at 180°C for about 3-5 minutes.



4,725 kg



35 g



8



6



365

PALLINA CEREALI

cereal ball



Pallina arricchita da un mix di cereali e semi croccanti, ideale per ogni tipo di abbinamento.

A small roll enriched with a mix of cereals and crunchy seeds, ideal for any kind of pairing.

CODICE / code → 25.00081



5 Kg



120 g



8



6



190° C / 7 min



365

CIABATTA ALLE OLIVE

ciabatta with olives



Soffice e saporita, arricchita da gustose olive verdi, pronta per essere finita in forno, consumata come pane o imbottita.

Soft and flavorful, enriched with delicious green olives, ready to be finished in the oven, served as bread or stuffed.

CODICE / code → 25.00086



5 Kg



130 g



8



6



190° C / 10 min



365

CIABATTA ALLE OLIVE NERE E PEPERONCINO

ciabatta with black olives and chili peppers



Pane arricchito con olive nere e un tocco piccante di peperoncino, per un pane dal carattere deciso, da gustare semplice o da imbottire.

Bread enriched with black olives and a spicy touch of chili, for a bold-flavored bread, perfect to enjoy on its own or stuffed.

CODICE / code → 25.00090



5 Kg



130 g



8



6



190° C / 10 min



365



Prodotto ideale per sandwich, senza grassi, solo da scongelare e piastrare.

Ideal product for sandwiches, fat-free, just thaw and grill.

CODICE / code → 25.02451



6 Kg



6



100 g



190° C / 5 min



6



365

PRUSSIANO

prussiano



Pane di tipo "0", molto morbido con grasso e lattosio.

Type "0" bread, very soft, with fat and lactose.

CODICE / code → 25.00164



6 Kg



6



100 g



180° C / 10-15 min



8



365

MEZZA BAGUETTE

half baguette



Classica forma della mezza baguette senza aggiunta di grassi.

Classic half-baguette shape without added fats.

CODICE / code → 25.02791



8,4 Kg



6



140 g



200° C / 15 min



4



365



PICCOLE magie

small magics



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

EQUIPMENT NEEDED:

- Storage cell or freezer (temperature between -15° C e -18° C)
- Ventilated ovens (approximate temperatures)*

*For rotary and deck ovens increase the temperature by 40° C

PANE CLASSICO MINI 20G

classic bread mini 20g



CODICE / code → 25.00279



4 Kg



20 g



7



7



190° C / 7 min



365

PANE CEREALI MINI 20G

cereal bread mini 20g



CODICE / code → 25.00281



4 Kg



20 g



7



7



190° C / 7 min



365

PANE NERO MINI 20G

black bread mini 20g



CODICE / code → 25.01003



4 Kg



20 g



7



7



190° C / 7 min



365

PANE OLIVE MINI 20G

olive bread mini 20g



CODICE / code → 25.00278



4 Kg



20 g



7



7



200° C / 7 min



365



CODICE / code → 25.02421



4 Kg



20 g



7



7



190° C / 7 min



365



TORTE

salate

savory pies



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

EQUIPMENT NEEDED:

· Storage cell or freezer
(temperature between -15° C e -18° C)

· Ventilated ovens
(approximate temperatures)*

*For rotary and deck ovens increase the temperature by 40° C

TORTA SALATA CARCIOFI CRUDA 21 CM

raw savory pie with artichokes 21 cm



CODICE / code → 45.05162

 160° C / 10 min valvola aperta / open valve
+185° / 35 min valvola chiusa / closed valve



4 Kg



500 g



8



10 (5+5)




365

TORTA SALATA CARCIOFI COTTA 21 CM

baked savory pie with artichokes 21 cm



CODICE / code → 45.06162

 Scongellare per 6/8 ore a +4°C e poi in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 8/12 minuti circa.
Thaw for 6-8 hours at +4°C, then bake in a preheated fan oven at 180°C for about 8-12 minutes.



4 Kg



400 g



7



7



365

TORTA SALATA ZUCCHINE CRUDA 21 CM

raw savory pie with zucchini 21 cm



CODICE / code → 45.05165

 160° C / 10 min valvola aperta / open valve
+185° / 35 min valvola chiusa / closed valve



4 Kg



500 g



8



10 (5+5)




365

TORTA SALATA ZUCCHINE COTTA 21 CM

baked savory pie with zucchini 21 cm



CODICE / code → 45.06163

 Scongellare per 6/8 ore a +4°C e poi in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 8/12 minuti circa.
Thaw for 6-8 hours at +4°C, then bake in a preheated fan oven at 180°C for about 8-12 minutes.



4 Kg



400 g



7



7



365

TORTA SALATA PATATE CRUDA 21CM

raw savory pie with potatoes 21 cm



CODICE / code → 45.05167

 160° C / 10 min valvola aperta / open valve
+185° / 35 min valvola chiusa / closed valve



4 Kg



500 g



8



10 (5+5)




365

TORTA SALATA PATATE COTTA 21CM

baked savory pie with potatoes 21 cm



CODICE / code → 45.05185

 Scongellare per 6/8 ore a +4°C e poi in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 8/12 minuti circa.
Thaw for 6-8 hours at +4°C, then bake in a preheated fan oven at 180°C for about 8-12 minutes.



4 Kg



400 g



7



7



365

TORTA SALATA SPINACI CRUDA 21CM

raw savory pie with spinach 21 cm



CODICE / code → 45.05171

 160° C / 10 min valvola aperta / open valve
+185° / 35 min valvola chiusa / closed valve



4 Kg



500 g



8



10 (5+5)




365

TORTA SALATA SPINACI COTTA 21CM

baked savory pie with spinach 21 cm



CODICE / code → 45.06164

 Scongellare per 6/8 ore a +4°C e poi in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 8/12 minuti circa.
Thaw for 6-8 hours at +4°C, then bake in a preheated fan oven at 180°C for about 8-12 minutes.



4 Kg



400 g



7



7




365

TORTA SALATA CIPOLLA CRUDA 21 CM

raw savory pie with onion 21 cm



CODICE / code → 45.05164

 160° C / 10 min valvola aperta / open valve
+185° / 35 min valvola chiusa / closed valve



4 Kg



500 g



8



10 (5+5)



365

TORTA PASQUALINA CRUDA 30X40 CM

raw savory pie with spinach and eggs 30x40 cm



CODICE / code → 45.05160

 160° C / 10 min valvola aperta / open valve
+185° / 35 min valvola chiusa / closed valve



5 Kg



2500 g



6



7



365



PASTICCERIA

salata

savory pastries



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

EQUIPMENT NEEDED:

· Storage cell or freezer
(temperature between -15° C e -18° C)

· Ventilated ovens
(approximate temperatures)*

*For rotary and deck ovens increase the temperature by 40° C

PIZZETTINA MARGHERITA PRELIEVITATA

pre-leavened margherita mini pizza



CODICE / code → 45.05259



4 Kg



28 g



8



10



210° C / 7 min



365

PIZZETTINA MARGHERITA SFOGLIA

margherita puff pastry mini pizza



CODICE / code → 45.05145



155° C / 10 min valvola aperta / open valve
+175° / 14 min valvola chiusa / closed valve



5 Kg



20 g



8



10



365

PIZZETTA SOFFICE CON POMODORO

small pizza with tomato



CODICE / code → 15.00163



2,1 kg



70 g



8



11



180° C / 5 min



365



LIEVITA e cuoci

rise and cook



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

EQUIPMENT NEEDED:

- Storage cell or freezer (temperature between -15° C e -18° C)
- Proofer cell: to allow the defrosting and proofing of the product at a controlled temperature.
- Ventilated ovens (approximate temperatures)*

*For rotary and deck ovens increase the temperature by 40° C

BAULETTO

bauletto



Pane di pasta dura, perfetto tagliato a fette per comporre panini con ogni condimento.

Bread made with a firm dough, perfect for slicing and assembling sandwiches with any filling.

CODICE / code → 00.00166



16 Kg



100 g



7



7



305

BOCCONCINO

little bite



Pane piccolo e delicato, ideale per mini panini, aperitivi o snack sfiziosi.

Small and delicate bread, ideal for mini sandwiches, appetizers, or tasty snacks.

CODICE / code → 00.00116



15 Kg



30 g



7



7



305

CAMPAGNOLO

campagnolo



Pane rustico con semola di grano duro con crosta croccante e cuore morbido, perfetto affettato, si conserva per più giorni.

Rustic bread made with durum wheat semolina, featuring a crispy crust and a soft center. Perfect for slicing, it stays fresh for several days.

CODICE / code → 00.00230



13 Kg



450 g



7



7



305

CARCIOFI

artichokes shape



Pane di pasta dura, perfetto tagliato a fette per comporre panini con ogni condimento.

Firm dough bread, perfect for slicing and creating sandwiches with any filling.

CODICE / code → 00.00030



16 Kg



95 g



7



7



305

PANE AI CEREALI

cereal bread



Pane ricco e rustico, con semi croccanti, per un tocco gustoso e nutriente.

Rich and rustic bread with crunchy seeds for a flavorful and nutritious touch.

CODICE / code → 00.00307



15 Kg



320 g



7



7



305

CIABATTA

ciabatta



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

Fat-free bread with a crispy crust, ideal for sandwiches and restaurant bread baskets.

CODICE / code → 00.00040



11 Kg



120 g



7



7



305

FRANCESINA

francesina



Classica forma avvolta, un terzo di baguette.

Classic wrapped shape, one-third of a baguette.

CODICE / code → 00.00090



15 Kg



130 g



7



7



305

GRANO DURO

durum wheat



Croccante fuori e morbido dentro, impasto con il caratteristico sapore del grano duro.

Crispy on the outside and soft on the inside, made with dough featuring the distinctive flavor of durum wheat.

CODICE / code → 00.00100



15 Kg



195 g



7



7



305



Pane di pasta dura, in formato mignon, perfetto per il cestino del pane.
Firm dough bread in a mini format, perfect for the breadbasket.

CODICE / code → 00.00121



16 Kg



55 g



7



7



305

MEDITERRANEO



Un pane aromatico, con un mix di sapori che richiamano la tradizione del sud Italia, impasto con semola ed olio di oliva.

An aromatic bread with a blend of flavors inspired by Southern Italian traditions, made with semolina and olive oil.

CODICE / code → 00.00130



12 Kg



70 g



7



7



305

MICCA



Pane di pasta dura, perfetto tagliato a fette per comporre panini con ogni condimento, si conserva per più giorni.

Firm dough bread, perfect for slicing to create sandwiches with any filling, and it stays fresh for several days.

CODICE / code → 00.00140



15 Kg



600 g



7



7



305

PANE TIPO INTEGRALE



Pane di pasta dura, perfetto tagliato a fette per comporre panini con ogni condimento.

Firm dough bread, perfect for slicing and creating sandwiches with any filling.

CODICE / code → 00.00110



15 Kg



70 g



7



7



305



Pane con crosta sottile e consistenza molto morbida, ideale come prodotto da tavola e per sandwich.

Bread with a thin crust and a very soft texture, ideal as a table bread or for sandwiches.

CODICE / code → 00.00160



15 Kg



140 g



7



7



305

SEGALE



Pane dal gusto deciso e rustico, ricco di fibra e perfetto per chi cerca un'alternativa al pane tradizionale.

A bold and rustic-tasting bread, rich in fiber and perfect for those seeking an alternative to traditional bread.

CODICE / code → 00.00310



13 Kg



320 g



7



7



305

VENTAGLIO



Pane soffice e fragrante, dal formato originale e dalla crosta leggera, adatto a ogni tipo di accompagnamento.

Soft and fragrant bread with an original shape and a light crust, perfect for any kind of accompaniment.

CODICE / code → 00.00171



15 Kg



60 g



7



7



305

PALLINA GRANO DURO



Panino tondo dalla crosta croccante, impasto con semola di grano duro.

Round sandwich with a crispy crust made from durum wheat semolina.

CODICE / code → 00.00312



15 Kg



80 g



7



7



305

IMPASTI pronti

ready doughs



PALLA PIZZA 200 G

pizza dough 200 g



Perfetta per una pizza personale fatta in casa, palla di impasto che offre la giusta consistenza per creare una base leggera e croccante.

Perfect for a homemade personal pizza, a dough ball that provides the right texture to create a light and crispy crust.

CODICE / code → 05.00158



14 kg



200 g



7



7



305

PALLA PIZZA 250 G

pizza dough 250 g



Perfetta per una pizza fatta in casa per chi ha più appetito, palla di impasto che offre la giusta consistenza per creare una base leggera e croccante.

Perfect for a homemade pizza for those with a bigger appetite, a dough ball that provides the right texture to create a light and crispy crust.

CODICE / code → 05.00153



15 kg



250 g



7



7



305

PALLA PIZZA 600 G

pizza dough 600 g



Ideale per una pizza grande, da vendere a tranci. L' impasto offre una consistenza perfetta per una base da farcire e cuocere con ogni farcitura.

Ideal for a large pizza, to be sold by the slice. The dough provides the perfect texture for a crust to be topped and baked with any filling.

CODICE / code → 05.00150



14,4 kg



600 g



7



7



305

TAVOLOZZA ALLE OLIVE

olives raw dough bar



Impasto con olive verdi, contiene strutto e latte ed è ideali per pani focacce e grissini.

Dough with green olives, contains lard and milk, and is ideal for bread, focaccia, and breadsticks.

CODICE / code → 05.00148



15,6 kg



1300 g



7



7



305

TAVOLOZZA CLASSICA 1,2 KG

classic raw dough bar 1,2 kg



Impasto tradizionale con farina di grano tenero di frumento, strutto e latte, ideale per pani, focacce, grissini e schiacciatine.

Traditional dough with soft wheat flour, lard, and milk, ideal for bread, breadsticks, and flatbreads.

CODICE / code → 15.00161



16,8 kg



1200 g



7



7



305

TAVOLOZZA GRANO DURO

durum wheat raw dough bar



Impasto di semola di grano duro con olio di oliva, ideale per pane, pizze e focacce.

Durum wheat semolina dough with olive oil, ideal for bread, pizzas and focaccia.

CODICE / code → 15.00162



16 kg



1000 g



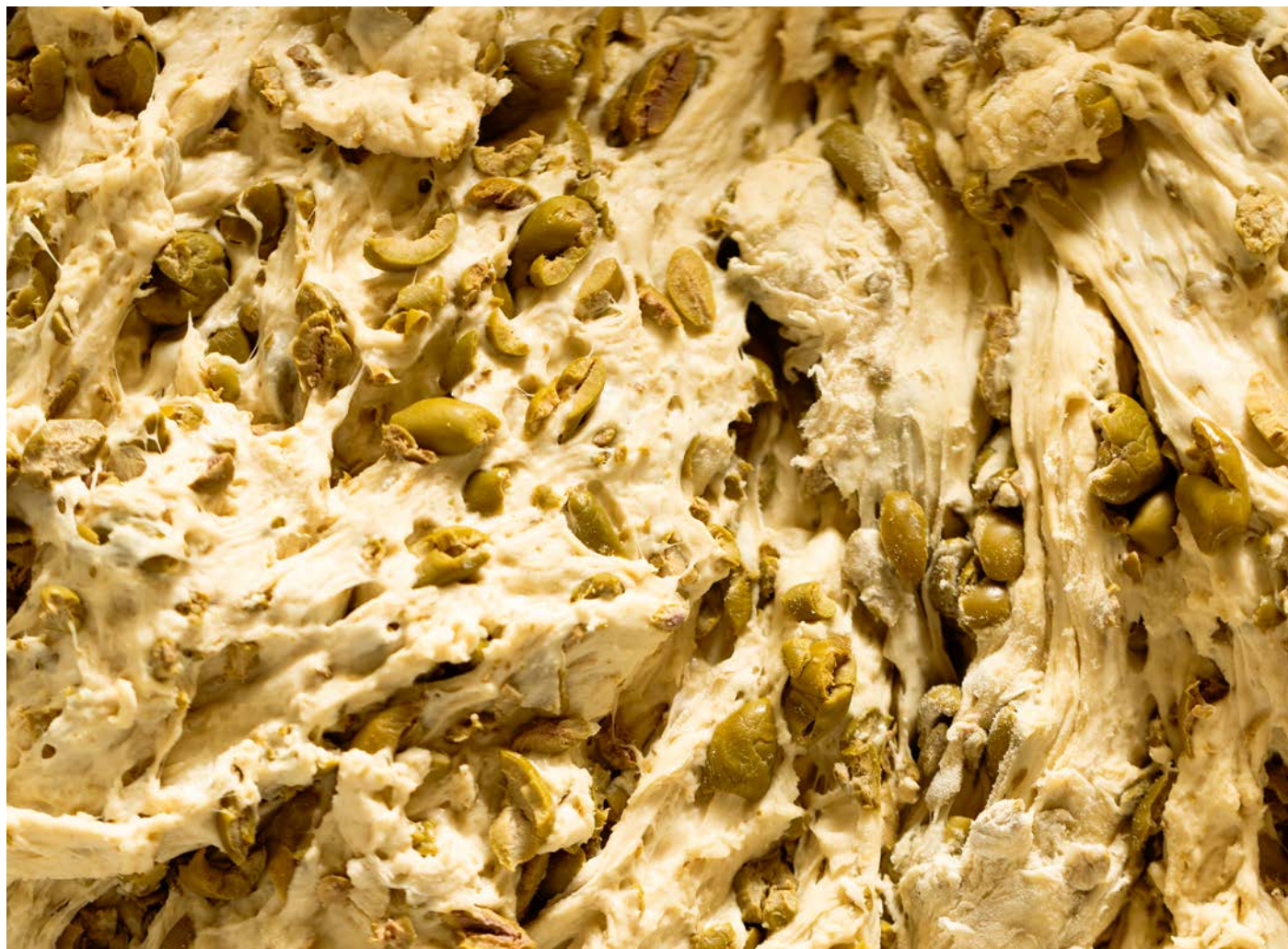
7



7



305



Matteo





