



IL SAPORE DELLA **TRADIZIONE**





PRODOTTI SURGELATI

Pane pugliese

SEMOLA DI GRANO DURO PUGLIESE



INGREDIENTI:

Farina di **Semola rimacinata**, Acqua, lievito madre, Sale, Lievito,

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

360 giorni a -18°

COTTURA FINALE

Preriscaldare il forno a 220°, predisporre il prodotto su teglia ed infornare per circa 10/15 minuti. Si consiglia di scongelare il prodotto circa 15 minuti prima della doratura. Una volta scongelato non dev'essere ricongelato.

FORMATO

500g

CONFEZIONAMENTO

Busta e cartone, 20pz

PACKAGING EPAL

24 cartoni da 10kg

CODICE PRODOTTO

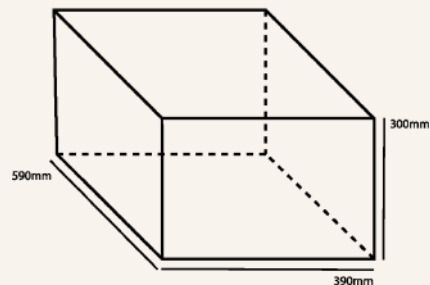
600.00.31

CODICE A BARRE

8059606260587

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Sale
180,30 kcal	0,72 g	38,60 g	1,39 g	6,44 g	0,40 g
	di cui saturi	di cui zuccheri			
	0,10 g	0,56 g			





PRODOTTI SURGELATI

Rustichello



INGREDIENTI:

Farina tipo "0", acqua, lievito madre, sale, lievito

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

360 giorni a -18°

COTTURA FINALE

Preriscaldare il forno a 180°- 190°, predisporre il prodotto su teglia ed infornare per circa 8-10 minuti. Si consiglia di scongelare il prodotto circa 15 minuti prima della doratura. Una volta scongelato non dev'essere ricongelato.

FORMATO

40g | 120g | 180g | 250g

CONFEZIONAMENTO

Busta e cartone

PACKAGING EPAL

24 cartoni da 8kg

CODICE PRODOTTO

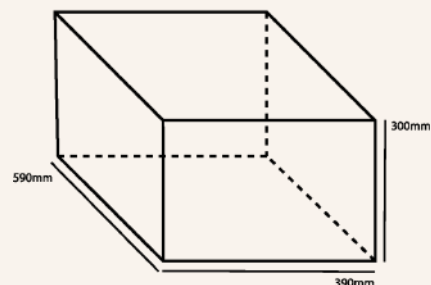
600.00.17

CODICE A BARRE

8059606260297

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Sale
262,65 kcal	1,24 g	37,47 g	3,51 g	6,61 g	0,40 g
	di cui saturi	di cui zuccheri			
	0,18 g	0,19 g			





PRODOTTI SURGELATI

Rustichello integrale



INGREDIENTI:

Farina Integrale 70%, Farina tipo "0" 30%, acqua, lievito madre, sale , lievito

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

360 giorni a -18 °C

COTTURA FINALE

Preriscaldare il forno a 180°- 190°, predisporre il prodotto su teglia ed infornare per circa 8-10 minuti. Si consiglia di scongelare il prodotto circa 15 minuti prima della doratura. Una volta scongelato non dev'essere ricongelato.

FORMATO

120 gr

CONFEZIONAMENTO

Busta e cartone 8 kg

PACKAGING EPAL

24 cartoni da 8kg

CODICE PRODOTTO

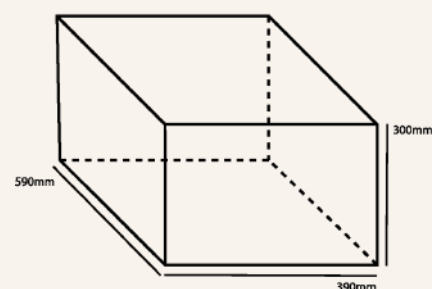
600.00.26

CODICE A BARRE

8059606260525

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Sale
241,20 kcal	1,03 g	45,25 g	5,19 g	8,22 g	0,40 g
	di cui saturi	di cui zuccheri			
	0,21 g	0,56 g			





PRODOTTI SURGELATI

Rustichello Kornspitz



INGREDIENTI:

Farina tipo "0", tritello di **grano tenero**, tritelli di **segale**, crusca di **grano tenero**, tritello di **soia**, semi di lino, **farina** tostata di segale e di **grano tenero**, tritello di **malto** di frumento, grasso vegetale (Palma), **latte** scremato in polvere pasta madre disidratata, sale, lievito, acqua spezie, fiocchi d'Avena, Semi di Girasole, semi di lino, semi di **sesamo**, stabilizzanti (gomma di guar, E466) emulsionante E472, acidificante acido citrico, acqua, lievito madre, sale, lievito

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

360 giorni a -18 °C

COTTURA FINALE

Preriscaldare il forno a 180°- 190°, predisporre il prodotto su teglia ed infornare per circa 8-10 minuti. Si consiglia di scongelare il prodotto circa 15 minuti prima della doratura. Una volta scongelato non dev'essere ricongelato.

FORMATO

130 gr

CONFEZIONAMENTO

Busta e cartone 5 kg

PACKAGING EPAL

48 cartoni da 5 kg

CODICE PRODOTTO

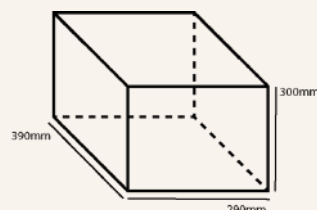
600.00.24

CODICE A BARRE

8059606260419

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Sale
289 kcal	0,95 g	59,90 g	3 g	9,24 g	0,90 g
	di cui saturi	di cui zuccheri			
	0,15 g	0,68 g			





PRODOTTI SURGELATI

Rustichello olive nere



INGREDIENTI:

Farina di semola di grano duro, acqua, olive leccine denocciolate 20%, sale, lievito

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

360 giorni a -18 °C

COTTURA FINALE

Preriscaldare il forno a 195°, predisporre il prodotto su teglia ed infornare per circa 6/9 minuti. Si consiglia di scongelare il prodotto circa 15 minuti prima della doratura. Una volta scongelato non dev'essere ricongelato.

FORMATO

150 gr

CONFEZIONAMENTO

Busta e cartone 5 kg

PACKAGING EPAL

48 cartoni da 5 kg

CODICE PRODOTTO

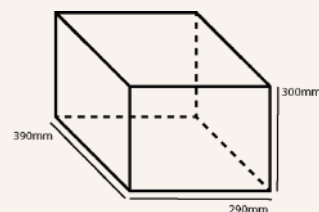
600.00.44

CODICE A BARRE

8059606260822

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Sale
264,48 kcal	6,60 g	45,10 g	2,91 g	7,25 g	0,90 g
	di cui saturi	di cui zuccheri			
	1 g	1,23 g			





PRODOTTI SURGELATI

Pane tipo "0"



RUSTICHELLO
CP 600.00.17



MINI RUSTICHELLO
CP 600.00.36



BAGUETTE RUSTICA
CP 600.00.18



DEMI BAGUETTE RUSTICA
CP 600.00.47

INGREDIENTI:

Farina tipo "0", acqua, lievito madre, sale, lievito

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

360 giorni a -18 °C

COTTURA FINALE

Preriscaldare il forno a 180°- 190°, predisporre il prodotto su teglia ed infornare per circa 6/8/13 minuti. Si consiglia di scongelare il prodotto circa 15 minuti prima della doratura. Una volta scongelato non dev'essere ricongelato.

FORMATO 40 gr | 120 gr | 250gr | 180gr

CONFEZIONAMENTO Busta e cartone da 8 kg

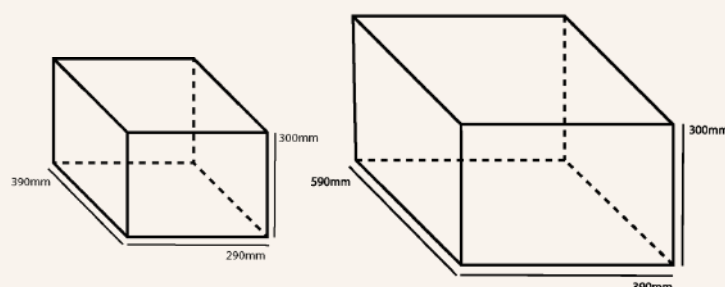
PACKAGING EPAL 24 cartoni da 8kg

CODICE PRODOTTO VEDI IN FIGURA (CP)

CODICE A BARRE 8059606260297 | 8059606260648 | 8059606260280 | 8059606260853

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Sale
240,60 kcal	1,77 g	45,56 g	4,38 g	8,08 g	0,40 g
	di cui saturi	di cui zuccheri			
	0,18 g	0,54 g			





PRODOTTI SURGELATI

Ciabatta rustica



INGREDIENTI:

Farina di Semola di grano duro, acqua, lievito madre, sale, lievito

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

360 giorni a -18 °C

COTTURA FINALE

Preriscaldare il forno a 180°- 190°, predisporre il prodotto su teglia ed infornare per circa 10/16 minuti. Si consiglia di scongelare il prodotto circa 15 minuti prima della doratura. Una volta scongelato non dev'essere ricongelato.

FORMATO

120g | 250g

CONFEZIONAMENTO

Busta e cartone da 9kg

PACKAGING EPAL

24 cartoni da 9kg

CODICE PRODOTTO

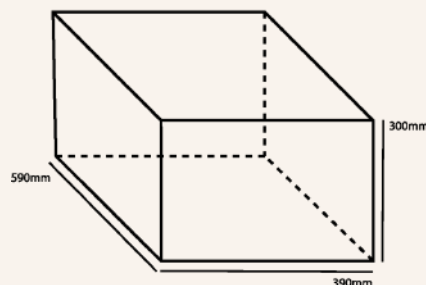
600.00.02 | 600.00.04

CODICE A BARRE

8059606260006 | 8059606260075

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Sale
240,60 kcal	1,77 g	45,56 g	4,38 g	8,08 g	0,40 g
	di cui saturi	di cui zuccheri			
	0,18 g	0,54 g			





PRODOTTI SURGELATI

Ciabatta Kornspitz



INGREDIENTI:

Farina tipo "0", tritello di **grano tenero**, tritelli di **segale**, crusca di **grano tenero**, tritello di **soia**, semi di lino, farina tostata di segale e di grano tenero, tritello di malto di frumento, grasso vegetale (Palma), latte scremato in polvere pasta madre disidratata, sale, lievito, acqua spezie, fiocchi d'Avena, Semi di Girasole, semi di lino, semi di sesamo, stabilizzanti (gomma di guar, E466) emulsionante E472, acidificante acido citrico, acqua, lievito madre, sale, lievito. [Decoro: semi di girasole, mais croccante (mais, sale, zucchero, estratto di malto d'orzo) miglio, sesamo]

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

360 giorni a -18 °C

COTTURA FINALE

Preriscaldare il forno a 180-190°, predisporre il prodotto su teglia ed infornare per circa 8/10 minuti. Si consiglia di scongelare il prodotto circa 15 minuti prima della doratura. Una volta scongelato non dev'essere ricongelato.

FORMATO

120g | 250g

CONFEZIONAMENTO

Busta e cartone

PACKAGING EPAL

24 cartoni da 9kg | h 195cm

CODICE PRODOTTO

600.00.33 | 600.00.32

CODICE A BARRE

8059606260600 | 8059606260594

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Sale
289 kcal	0,95 g	59,90 g	3 g	9,24 g	0,90 g
	di cui saturi	di cui zuccheri			
	0,15 g	0,68 g			



PRODOTTI SURGELATI

Bread burger



BUN CLASSICO
CP 600.00.27 (50PZ)
CP 600.00.27.01 (24PZ)



CLASSICO AL SESAMO
CP 600.00.28 (50PZ)
CP 600.00.29 (24PZ)



BLACK BUN
CP 600.00.42 (50PZ)
CP 600.00.42.01 (24PZ)



SMOKY BUN
CP 600.00.50 (50PZ)
CP 600.00.51 (24PZ)



GREEN BUN
CP 600.00.48 (50PZ)
CP 600.00.49 (24PZ)



BARBABIETOLA ROSSA
CP 600.00.45 (50PZ)
CP 600.00.45.01 (24PZ)

INGREDIENTI:

Farina tipo 0, acqua, **burro**, **uova**, **latte**, lievito, zucchero, sale

Normale

Normale con decoro sesamo

Barbabietola rossa con decoro sesamo

Carbone vegetale con decoro sesamo

Spinaci con decoro sesamo

Affumicato

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

360 giorni a -18 °C

COTTURA FINALE

Si consiglia di scongelare il prodotto circa 30 minuti prima del servizio, possibilmente porre il prodotto in dei contenitori bianchi uso pizzeria, Una volta scongelato non dev'essere ricongelato.

FORMATO

100 gr

CONFEZIONAMENTO

Busta e cartone 25/50pz

PACKAGING EPAL

24 cartoni da 50pz (5kg) o 48 cartoni da 24pz (2,5kg)

CODICE PRODOTTO

VEDI IN FIGURA (CP)

CODICE A BARRE

8059606260808 | 8059606260808 | 8059606260785
8059606260884 | 8059606260877 | 8059606260839

VALORI NUTRIZIONALI E PACK NELLA PAGINA SEGUENTE

Bread Burger

BUN CLASSICO

Energia 263,90 kcal	Grassi 5,95 g	Carboidrati 44,44 g	Fibre 1,73 g	Proteine 7,38 g	Sale 0,30 g
	di cui saturi 3,32 g	di cui zuccheri 3,73 g			

CLASSICO AL SESAMO

Energia 263,90 kcal	Grassi 5,95 g	Carboidrati 44,44 g	Fibre 1,73 g	Proteine 7,38 g	Sale 0,30 g
	di cui saturi 3,32 g	di cui zuccheri 3,73 g			

BLACK BUN

Energia 253 kcal	Grassi 5,95 g	Carboidrati 44,44 g	Fibre 2,87 g	Proteine 7,38 g	Sale 0,30 g
	di cui saturi 3,32 g	di cui zuccheri 3,73 g			

SMOKY BUN

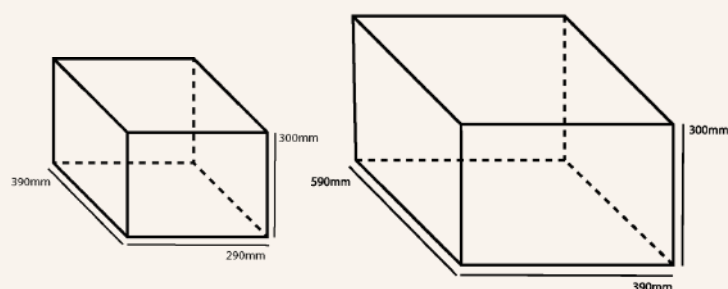
Energia 253 kcal	Grassi 5,95 g	Carboidrati 44,44 g	Fibre 2,87 g	Proteine 7,38 g	Sale 1,30 g
	di cui saturi 3,32 g	di cui zuccheri 3,73 g			

GREEN BUN

Energia 253 kcal	Grassi 5,95 g	Carboidrati 44,44 g	Fibre 2,87 g	Proteine 7,38 g	Sale 0,30 g
	di cui saturi 3,32 g	di cui zuccheri 3,73 g			

BARBABIETOLA ROSSA

Energia 253 kcal	Grassi 5,95 g	Carboidrati 44,44 g	Fibre 2,87 g	Proteine 7,38 g	Sale 0,30 g
	di cui saturi 3,32 g	di cui zuccheri 3,73 g			





PRODOTTI SURGELATI

Pinsa 33x19



INGREDIENTI:

Impasto base: farina tipo 0, farina di riso, acqua, (lievito madre), sale, olio di oliva, lievito

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

360 giorni a -18° gradi

COTTURA FINALE

Preriscaldare il forno a 250°, predisporre il prodotto su teglia ed infornare per circa 5 minuti in forno statico, se ventilato circa 7 minuti a 230°. Si consiglia di scongelare il prodotto circa 10 minuti prima della doratura. Una volta scongelato non dev'essere ricongelato.

FORMATO	250g (33x19cm)
----------------	----------------

CONFEZIONAMENTO	Cartone con busta
------------------------	-------------------

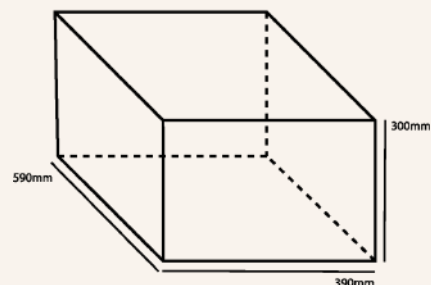
PACKAGING EPAL	24 pezzi per cartone, 7kg
-----------------------	---------------------------

CODICE PRODOTTO	600.03.01
------------------------	-----------

CODICE A BARRE	8059606260235
-----------------------	---------------

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Sale
251,60 kcal	2,40 g	49,60 g	2,96 g	6,42 g	0,40 g
	di cui saturi	di cui zuccheri			
	0,24 g	1,45 g			





PRODOTTI SURGELATI

Lingua 19x59



INGREDIENTI:

Impasto base: farina tipo 0, farina di riso, acqua, (lievito madre), sale, olio di oliva, lievito

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

360 giorni a -18° gradi

COTTURA FINALE

Preriscaldare il forno a 250°, predisporre il prodotto su teglia ed infornare per circa 5 minuti in forno statico, se ventilato circa 7 minuti a 230°. Si consiglia di scongelare il prodotto circa 10 minuti prima della doratura. Una volta scongelato non dev'essere ricongelato.

FORMATO

425g (33x59cm)

CONFEZIONAMENTO

Cartone con busta

PACKAGING EPAL

24 cartoni, 14 per cartone. 5kg

CODICE PRODOTTO

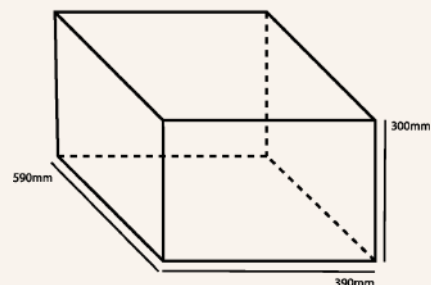
600.03.03

CODICE A BARRE

8059606260211

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Sale
251,60 kcal	2,40 g	49,60 g	2,96 g	6,42 g	0,40 g
	di cui saturi	di cui zuccheri			
	0,24 g	1,45 g			





PRODOTTI SURGELATI

Puccia salentina



INGREDIENTI:

Farina di semola di grano duro, acqua, lievito madre, **olio di oliva**, sale, lievito.

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

360 giorni a -18 °C

COTTURA FINALE

Preriscaldare il forno a 200°, predisporre il prodotto su teglia ed infornare per circa 3/5 minuti. Si consiglia di scongelare il prodotto circa 15 minuti prima della doratura. Una volta scongelato non dev'essere ricongelato.

FORMATO

100 gr

CONFEZIONAMENTO

Busta e cartone 30 pz

PACKAGING EPAL

48 cartoni da 3,5 kg

CODICE PRODOTTO

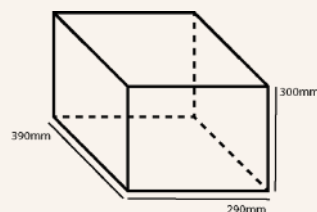
0.00.10

CODICE A BARRE

8059606260273

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Sale
285 kcal	6,19 g	53,16 g	2,74 g	8,63 g	0,40 g
	di cui saturi	di cui zuccheri			
	0,73 g	1,24 g			





PRODOTTI SURGELATI

Trittico Pandoro



KORNSPITZ



FARRO



CURCUMA

INGREDIENTI:

Kornspitz

Farina tipo "0", tritello di grano tenero, tritelli di segale, crusca di grano tenero, tritello di soia, semi di lino, farina tostata di segale e di grano tenero, tritello di malto di frumento, grasso vegetale (Palma), latte scremato in polvere pasta madre disidratata, sale, lievito, acqua spezie, fiocchi d'Avena, Semi di Girasole, semi di lino, semi di sesamo, stabilizzanti (gomma di guar, E466) emulsionante E472, acidificante acido citrico, acqua, lievito madre, sale, lievito. [Decoro: semi di girasole, mais croccante (mais, sale, zucchero, estratto di malto d'orzo) miglio, sesamo]

Farro Farina tipo 0, mix di farro, acqua, sale, lievito, (lievito madre)

Curcuma Farina tipo "0", acqua, Lievito madre, Sale, Lievito, Curcuma 1 %

COTTURA FINALE

Preriscaldare il forno a 180°- 190°, predisporre il prodotto su teglia ed infornare per circa 8/10 minuti. Si consiglia di scongelare il prodotto circa 15 minuti prima della doratura. Una volta scongelato non dev'essere ricongelato.

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

360 giorni a -18 °C

FORMATO

35 gr

CONFEZIONAMENTO

Busta e cartone. 1,5 kg per tipo nel cartone

PACKAGING EPAL

48 cartoni da 4,5kg | h 195cm

CODICE PRODOTTO

600.00.01

CODICE A BARRE

8059606260013

VALORI NUTRIZIONALI NELLA PAGINA SEGUENTE



PRODOTTI SURGELATI

Trittico Pandoro

QUADROTTO KORNSPITZ

Energia
263,50
kcal

Grassi
1,20 g

Carboidrati
54,20 g

Fibre
1,31 g

Proteine
6,60 g

Sale
0,40 g

di cui
saturi
0 g

di cui
zuccheri
0,45 g

QUADROTTO CURCUMA

Energia
287,60
kcal

Grassi
1,80 g

Carboidrati
54,10 g

Fibre
2,10 g

Proteine
8 g

Sale
0,40 g

di cui
saturi
0 g

di cui
zuccheri
0,44 g

QUADROTTO FARRO

Energia
284,50
kcal

Grassi
2,10 g

Carboidrati
52,30 g

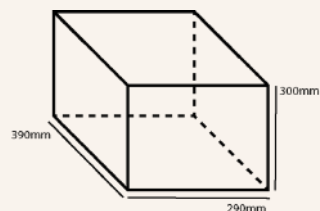
Fibre
2,60 g

Proteine
8,50 g

Sale
0,40 g

di cui
saturi
0 g

di cui
zuccheri
0,54 g





PRODOTTI SURGELATI

Pizzettine



INGREDIENTI:

Farina di Semola di grano duro, acqua, **burro**, sale, **uova**, zucchero, lievito.

Condimento: salsa di pomodoro, **mozzarella fior di latte**

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

360 giorni a -18 °C

COTTURA FINALE

Preriscaldare il forno a 220°, predisporre il prodotto su teglia ed infornare per circa 5 minuti. Si consiglia di scongelare il prodotto circa 15 minuti prima della doratura. Una volta scongelato non dev'essere ricongelato.

FORMATO

130 gr

CONFEZIONAMENTO

Busta e cartone, 32 pz per cartone

PACKAGING EPAL

48 cartoni da 4,5kg

CODICE PRODOTTO

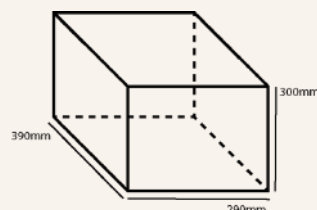
600.02.02

CODICE A BARRE

8059606260501

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Sale
346,60 kcal	8,30 g	55,50 g	4,60 g	8,60 g	0,40 g
	di cui saturi 3 g	di cui zuccheri 6,70 g			





PRODOTTI SURGELATI

Puccette



OLIVE VERDI



OLIVE NERE
DENOCCIOLATE



WURSTEL, OLIVE
E FORMAGGIO



CONTADINA



MORTADELLA,
PISTACCHIO E FORM



FRIARIELLI, PANCETTA,
FORMAGGIO



PANCETTA E FORMAGGIO

INGREDIENTI:

Impasto base: Farina di Semola di Grano Duro, acqua, lievito madre, olio di oliva 10%, sale, lievito.

CONDIMENTI: (olive nere den. 30%, Pancetta 30%, Wurstel 30% (Glutine), olive verdi den. 30%, formaggio grattugiato 10%, friarielli 30%, Cipolla Fritta, cipolla fresca), lievito madre.

Ingredienti aggiuntivi per tipologia:

- **Puccette olive verdi** denocciolate 20%
- **Puccette olive nere denocciolate** den. 20%
- **Puccette wurstel** 30%, **olive verdi** den. 10% e **formaggio** 10%;
- **Puccette contadine** misto 30% (zucchina, peperoni, melanzane), olio di oliva 10%, olive denocciolate 15%, concentrato di pomodoro 8%, fiocchi di patate 5%, capperi 10%
- **Puccette:** Mortadella con Pistacchio 30%, formaggio 10%
- **Puccette:** Pancetta 20%, friarielli 10%, formaggio 10%
- **Puccette:** pancetta cubettata 30%, formaggio 10%

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

360 giorni a -18 °C

COTTURA FINALE

Preriscaldare il forno a 195°, predisporre il prodotto su teglia ed infornare per circa 6 minuti. Si consiglia di scongelare il prodotto circa 10 minuti prima della doratura. Una volta scongelato non dev'essere ricongelato.

FORMATO 40 gr

CONFEZIONAMENTO Busta e cartone da 5kg + mix 4 gusti (5kg)

PACKAGING EPAL 48 cartoni da 5kg

CODICE PRODOTTO 600.00.20 | 600.00.09 | 600.00.11 | 600.00.22 |
600.00.21 | 600.00.12 | 600.00.10

CODICE A BARRE 8059606260389 | 8059606260099 | 8059606260112 | 8059606260402 |
8059606260396 | 8059606260129 | 8059606260105

VALORI NUTRIZIONALI NELLA PAGINA SEGUENTE

**PUCCETTE
PANCETTA E
FORMAGGIO**

Energia 276,80 kcal	Grassi 10,59 g	Carboidrati 43,30 g	Fibre 2,41 g	Proteine 11,75 g	Sale 0,90 g
	di cui saturi 0,94 g	di cui zuccheri 1,37 g			

**PUCCETTE
FRIARELLI E
PANCETTA**

Energia 266,90 kcal	Grassi 23,30 g	Carboidrati 45,90 g	Fibre 2,40 g	Proteine 11,30 g	Sale 0,90 g
	di cui saturi 0,92 g	di cui zuccheri 1,45 g			

**PUCCETTE
MORTADELLA
E FORMAGGIO**

Energia 276,80 kcal	Grassi 10,59 g	Carboidrati 43,30 g	Fibre 2,41 g	Proteine 11,75 g	Sale 0,90 g
	di cui saturi 0,94 g	di cui zuccheri 1,37 g			

**PUCCETTE
OLIVE NERE
DENOCCIOLATE**

Energia 264,48 kcal	Grassi 6,60 g	Carboidrati 45,10 g	Fibre 2,91 g	Proteine 7,25 g	Sale 0,90 g
	di cui saturi 1 g	di cui zuccheri 1,23 g			

**PUCCETTE
OLIVE VERDI**

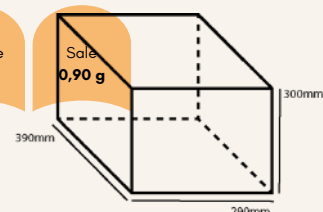
Energia 264,48 kcal	Grassi 6,60 g	Carboidrati 45,10 g	Fibre 2,91 g	Proteine 7,25 g	Sale 0,90 g
	di cui saturi 1 g	di cui zuccheri 1,23 g			

**PUCCETTE
OLIVE VERDI E
WURSTEL**

Energia 277,19 kcal	Grassi 9,85 g	Carboidrati 45,10 g	Fibre 5,40 g	Proteine 5,40 g	Sale 0,90 g
	di cui saturi 2,74 g	di cui zuccheri			

**PUCCETTE
CONTADINA**

Energia 262,37 kcal	Grassi 5,44 g	Carboidrati 34,03 g	Fibre 2,46 g	Proteine 6,73 g	Sale 0,90 g
	di cui saturi 1,33 g	di cui zuccheri 2,10 g			





PRODOTTI SURGELATI

Focaccia



BARESE
CP 600.00.55
CP600.00.60

CB 8059606260907 (390g)
CB 8059606260952 (600G)



ROSSA
CP 600.00.57
CP 600.00.62

CB 8059606260921 (390g)
CB 8059606260976 (600g)



BASE BIANCA
CP 600.00.56
CP 600.00.61

CB 8059606260914 (390g)
CB 8059606260969 (600G)



PEPERONI ROSSI E GIALLI
CP 600.00.59
CP 600.00.64

CB 8059606260945 (390G)
CB 8059606260990 (600g)



CIPOLLE
CP 600.00.58
CP 600.00.63

CB 8059606260938 (390g)
CB 8059606260983 (600g)

INGREDIENTI:

Impasto base: Farina di Semola di grano duro, acqua, olio di oliva 10%, sale, lievito.

Ingredienti aggiuntivi per tipologia:

- **BARESE:** pomodoro e origano
- **ZINGARA:** zucchine, melanzane e peperoni;
- **BASE BIANCA:** sale e origano
- **PEPERONI rossi e gialli**
- **CIPOLLA a fette**

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

180 giorni a -18°

PRERISCALDARE IL FORNO A 195°, PREDISPORRE IL PRODOTTO SU TEGLIA ED INFORNARE PER CIRCA 4/6 MINUTI. SI CONSIGLIA DI SCONGELARE IL PRODOTTO CIRCA 20 MINUTI PRIMA DELLA DORATURA, OPPURE DIRETTAMENTE 30 MINUTI A TEMPERATURA AMBIENTE . UNA VOLTA SCONGELATO NON DEV'ESSERE RICONGELATO.

FORMATO	390g 600 g
----------------	--------------

CONFEZIONAMENTO	Busta e cartone 8pz
------------------------	---------------------

PACKAGING EPAL	48 cartoni da: 10 pz (grandi) 6,5kg da 20pz (piccole) 7kg
-----------------------	---

CODICE PRODOTTO	VEDI IN FIGURA (CP)
------------------------	---------------------

CODICE A BARRE	VEDI IN FIGURA (CB)
-----------------------	---------------------

VALORI NUTRIZIONALI NELLA PAGINA SEGUENTE

FOCACCIA BARESE

Energia 228,50 kcal	Grassi 5,20 g	Carboidrati 39,80 g	Fibre 1,70 g	Proteine 7 g	Sale 0,90 g
	di cui saturi 0,60 g	di cui zuccheri 0,75 g			

FOCACCIA BARESE POMODORO

Energia 228,50 kcal	Grassi 5,20 g	Carboidrati 39,80 g	Fibre 1,90 g	Proteine 7 g	Sale 0,90 g
	di cui saturi 0,60 g	di cui zuccheri 0,35 g			

FOCACCIA BARESE ROSSA

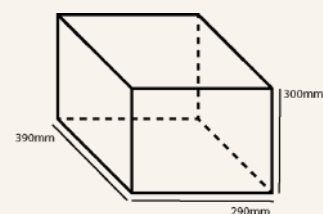
Energia 231,30 kcal	Grassi 5,20 g	Carboidrati 39,80 g	Fibre 1,90 g	Proteine 7,10 g	Sale 0,90 g	Zuccheri 5 g
	di cui saturi 0,60 g	di cui zuccheri 3,40 g				

FOCACCIA BARESE CIPOLLA

Energia 228,94 kcal	Grassi 8,57 g	Carboidrati 87,89 g	Fibre 8,03 g	Proteine 12,20 g	Sale 0,90 g
	di cui saturi 0,68 g	di cui zuccheri 2,70 g			

FOCACCIA BARESE PEPERONI

Energia 228,94 kcal	Grassi 5,20 g	Carboidrati 39,80 g	Fibre 1,90 g	Proteine 7,10 g	Sale 0,90 g	Zuccheri 5 g
	di cui saturi 0,60 g	di cui zuccheri 3,40 g				





PRODOTTI SURGELATI

Pallina pizza 40/100 gr



INGREDIENTI:

Farina di Semola di grano duro, acqua, burro, uova, zucchero, sale, lievito

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

360 giorni a -18°

SI CONSIGLIA DI SCONGELARE IL PRODOTTO FAR LIEVITARE FINO AL RADDOPPIO, STENDERE, FARCIRE A PIACERE, FAR LIEVITERE NUOVAMENTE PER FAR RIPRENDERE IL PRODOTTO E CUOCERE 250° PER CIRCA 15 MINUTI. UNA VOLTA SCONGELATO NON DEV'ESSERE RICONGELATO.

FORMATO 40g | 100g

CONFEZIONAMENTO Busta e cartone

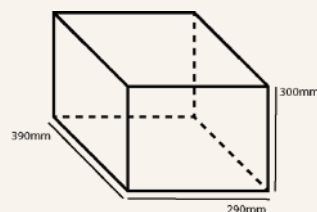
PACKAGING EPAL Cartone da 12kg contenente 152pz da 100g | 285pz da 40g

CODICE PRODOTTO 600.02.04 | 600.05.01

CODICE A BARRE 8059606260198 | 8059606260181

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Sale
295,88 kcal	2,80 g	49,30 g	0,80 g	7,40 g	0,40 g
	di cui saturi	di cui zuccheri			
	0,24 g	0,22 g			





PRODOTTI SURGELATI

Pallina pizza 280gr



INGREDIENTI:

Farina Tipo "0", Farina di Semola di grano duro, acqua, sale, olio, lievito, (lievito madre)

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

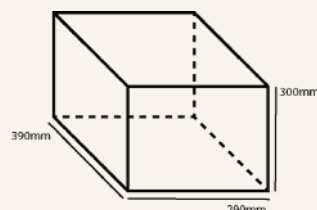
360 giorni a -18°

SI CONSIGLIA DI SCONGELARE IL PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE IN INVERNO PER CIRCA 14/16 ORE, IN ESTATE IN FRIGO A PIU 4°, POI 5 ORE PRIMA DEL SERVIZIO A TEMPERATURA AMBIENTE, STENDERE, FARCIRE IL PRODOTTO E CUOCERE 350° PER CIRCA 4 MINUTI STATICO. UNA VOLTA SCONGELATO NON DEV'ESSERE RICONGELATO, MA CONSERVATO IN FRIGO A PIU 4° PER UN MASSIMO DI 2 GIORNI.

FORMATO	280g
CONFEZIONAMENTO	Busta e cartone
PACKAGING EPAL	Cartone da 11kg, 41pz
CODICE PRODOTTO	600.05.01
CODICE A BARRE	8059606260150

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia 268,90 kcal	Grassi 2,80 g	Carboidrati 49,30 g	Fibre 0,80 g	Proteine 7,40 g	Sale 0,40 g
	di cui saturi 0,24 g	di cui zuccheri 0,22 g			





PRODOTTI SURGELATI

Pizza 33cm artigianale



INGREDIENTI:

Farina tipo 0, farina di riso, acqua, (lievito madre), sale, olio di oliva, lievito

Farcitura con polpa di pomodoro e mozzarella fior di latte

FORMATO: 450 G

CONFEZIONAMENTO: BUSTA E CARTONE, 10 PEZZI

PACKAGING EPAL 48 CARTONI DA: 10 PZ CADAUNO PER 6,5 KG

CODICE PRODOTTO 600.04.01

CODICE A BARRE 8059606260440

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Sale
268,90 kcal	3,90 g	54,58 g	2,53 g	9,61 g	0,40 g
	di cui saturi	di cui zuccheri			
	2,05 g	1,78 g			

