



PRODOTTI DA FORNO ARTIGIANALI

CATALOGO





Siamo un'azienda che nasce nel 2010, dall'idea di un giovane imprenditore che, con il desiderio di unire tradizione e innovazione, crea prodotti da forno artigianali, che ricordano il sapore tradizionale del pane, con un impasto innovativo a base pizza.

Sforniamo ogni giorno pan burger, pan pizza, saltimbocca, panuozzo, bruschettone e base pinsa con l'obiettivo di fornire un prodotto salutare dal sapore unico.

Siamo nel cuore verde dell'Irpinia, circondati dal profumo del grano, per questo puntiamo alla qualità dei nostri prodotti, utilizzando farine 100% italiane.

Il segreto del nostro impasto, oltre alle farine, è l'utilizzo del lievito naturale (madre), senza l'aggiunta di grassi, lasciato a lievitare per 24/48 ore.

Le molte ore di lievitazione ci permettono di avere un prodotto leggero, che facilita la digestione, mantenendo un sapore ricco e una lunga conservazione.

Demis Lo Conte
CEO & FOUNDER

SALTIMBOCCA

Alla napoletana

CONFEZIONE DA 4 PEZZI (480g) – CONFEZIONE DA 2 PEZZI (240g)

PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE

INGREDIENTI:

Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, semola rimacinata di **GRANO** duro, lievito madre, sale, olio di girasole, farina di **FRUMENTO** maltato, lievito secco, conservanti: E200, E282, aroma pane

ALLERGENI:

Contiene glutine, può contenere tracce di **SOIA, SENAPE e LUPINO.**

CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODALITÀ D'USO:

Scalda su piastra o forno a 200°C per 1-2 minuti per facilitare la separazione. Farcisci secondo i tuoi gusti e riscalda nuovamente per esaltare il sapore. Ottimo anche come pane.

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

SAPORE: tipico del pane pizza

ASPETTO: panino schiacciato e allungato con poca mollica

ODORE: gradevole, tipico del pane, esente da qualsiasi altro odore estraneo

COLORE: bianco giallastro

SHELF-LIFE:

Durata: 60 giorni dalla data di produzione

Definizione lotto: anno di produzione, settimana del calendario gregoriano e giorno. Es: 26071

Materiale imballo: Film plastico accoppiato, conforme alle normative sulla cessione alimentari

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1103 KJ 263 Kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	1,2 g 0,2 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	53 g 2,1 g
FIBRE	2,2 g
PROTEINE	8,5 g
SALE	1,6 g



CON PASTA MADRE



STESO A MANO



COTTO SU PIETRA



PRONTO IN 5 MINUTI

PRETAGLIATI



PACKAGING				IMBALLO			PALLET				
Codice articolo	confezione	Pezzi x conf.	Codice EAN	Conf x cartone	Peso cartone	Misure cartone	Crt x strati	Str x pallet	Cartoni per pa	Altezza pallet	Peso pallet
10.001	SALTIMBOCCA 480g	4	8033224479804	8	4,100 kg	L30xP40xH18	8	8	64	158 cm	263 kg
10.010	SALTIMBOCCA 240g	2	8033224479842	12	3,180 kg	L26xP40xH16	9	10	90	174 cm	286 kg

PAN PIZZA

Alla napoletana

CONFEZIONE DA 4 PEZZI (480g) – CONFEZIONE DA 2 PEZZI (240g)

PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE

INGREDIENTI:

Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, semola rimacinata di **GRANO** duro, lievito madre, sale, olio di girasole, farina di **FRUMENTO** maltato, lievito secco, conservanti: E200, E282, aroma pane

ALLERGENI:

Contiene glutine, può contenere tracce di **SOIA, SENAPE e LUPINO.**

CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODALITÀ D'USO:

Scalda su piastra o forno a 200°C per 1-2 minuti per facilitare la separazione. Farcisci secondo i tuoi gusti e riscalda nuovamente per esaltare il sapore. Ottimo anche come pane.

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

SAPORE: tipico del pane pizza

ASPETTO: panino schiacciato e allungato con poca mollica

ODORE: gradevole, tipico del pane, esente da qualsiasi altro odore estraneo

COLORE: bianco giallastro

SHELF-LIFE:

Durata: 60 giorni dalla data di produzione

Definizione lotto: anno di produzione, settimana del calendario gregoriano e giorno. Es: 26071

Materiale imballo: Film plastico accoppiato, conforme alle normative sulla cessione alimentari

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1103 KJ 263 Kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	1,2 g 0,2 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	53 g 2,1 g
FIBRE	2,2 g
PROTEINE	8,5 g
SALE	1,6 g



CON PASTA MADRE



STESO A MANO



COTTO SU PIETRA



PRONTO IN 5 MINUTI

PRETAGLIATI



PACKAGING				IMBALLO			PALLET				
Codice articolo	confezione	Pezzi x conf.	Codice EAN	Conf x cartone	Peso cartone	Misure cartone	Crt x strati	Str x pallet	Cartoni per pa	Altezza pallet	Peso pallet
10.002	PAN PIZZA 480g	4	8033224479811	9	4,100 kg	L30xP40xH18	8	8	64	158 cm	263 kg
10.013	PAN PIZZA 240g	2	8033224479743	12	3,180 kg	L26xP40xH16	9	10	90	174 cm	286 kg

PANUOZZO

Di gragnano

CONFEZIONE DA 2 PEZZI (240g)

PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE

INGREDIENTI:

Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, semola rimacinata di **GRANO** duro, lievito madre, sale, olio di girasole, farina di **FRUMENTO** maltato, lievito secco, conservanti: E200, E282, aroma pane

ALLERGENI:

Contiene glutine, può contenere tracce di **SOIA, SENAPE e LUPINO.**

CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODALITÀ D'USO:

Scalda su piastra o forno a 200°C per 1-2 minuti per facilitare la separazione. Farcisci secondo i tuoi gusti e riscalda nuovamente per esaltare il sapore. Ottimo anche come pane.

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

SAPORE: tipico del pane pizza

ASPETTO: panino schiacciato e allungato con poca mollica

ODORE: gradevole, tipico del pane, esente da qualsiasi altro odore estraneo

COLORE: bianco giallastro

SHELF-LIFE:

Durata: 60 giorni dalla data di produzione

Definizione lotto: anno di produzione, settimana del calendario gregoriano e giorno. Es: 26071

Materiale imballo: Film plastico accoppiato, conforme alle normative sulla cessione alimentari

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1103 KJ 263 Kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	1,2 g 0,2 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	53 g 2,1 g
FIBRE	2,2 g
PROTEINE	8,5 g
SALE	1,6 g



CON PASTA MADRE



STESO A MANO



COTTO SU PIETRA



PRONTO IN 5 MINUTI

PRETAGLIATI



PACKAGING				IMBALLO			PALLET				
Codice articolo	confezione	Pezzi x conf.	Codice EAN	Conf x cartone	Peso cartone	Misure cartone	Crt x strati	Str x pallet	Cartoni per pa	Altezza pallet	Peso pallet
10.003	PANUOZZO 480g	2	8033224479853	9	4,100 kg	L30xP40xH18	8	8	64	158 cm	263 kg

PUCCIA

Salentina

CONFEZIONE DA 4 PEZZI (480g) – CONFEZIONE DA 2 PEZZI (240g)

PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE

INGREDIENTI:

Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, semola rimacinata di **GRANO** duro, lievito madre, sale, olio di girasole, farina di **FRUMENTO** maltato, lievito secco, conservanti: E200, E282, aroma pane

ALLERGENI:

Contiene glutine, può contenere tracce di **SOIA**, **SENAPE** e **LUPINO**.

CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODALITÀ D'USO:

Scalda su piastra o forno a 200°C per 1-2 minuti per facilitare la separazione. Farcisci secondo i tuoi gusti e riscalda nuovamente per esaltare il sapore. Ottimo anche come pane.

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETICHE

SAPORE: tipico del pane pizza

ASPETTO: panino schiacciato e allungato con poca mollica

ODORE: gradevole, tipico del pane, esente da qualsiasi altro odore estraneo

COLORE: bianco giallastro

SHELF-LIFE:

Durata: 60 giorni dalla data di produzione

Definizione lotto: anno di produzione, settimana del calendario gregoriano e giorno. Es: 26071

Materiale imballo: Film plastico accoppiato, conforme alle normative sulla cessione alimentari

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1103 KJ 263 Kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	1,2 g 0,2 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	53 g 2,1 g
FIBRE	2,2 g
PROTEINE	8,5 g
SALE	1,6 g



CON PASTA MADRE



STESO A MANO



COTTO SU PIETRA



PRONTO IN 5 MINUTI



PACKAGING

IMBALLO

PALLET

Codice articolo	confezione	Pezzi x conf.	Codice EAN	Conf x cartone	Peso cartone	Misure cartone	Crt x strati	Str x pallet	Cartoni per pa	Altezza pallet	Peso pallet
10.008	PUCCIA 480g	4	8033224479910	9	4,100 kg	L30xP40xH18	8	8	64	158 cm	263 kg
10.012	PUCCIA 240g	2	8033224479866	12	3,180 kg	L26xP40xH16	9	10	90	174 cm	286 kg

◆ BRUSCHETTONE ◆

CONFEZIONE DA 4 PEZZI (480g) – CONFEZIONE DA 2 PEZZI (240g)

PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE

INGREDIENTI:

Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, semola rimacinata di **GRANO** duro, lievito madre, sale, olio di girasole, farina di **FRUMENTO** maltato, lievito secco, conservanti: E200, E282, aroma pane

ALLERGENI:

Contiene glutine, può contenere tracce di **SOIA, SENAPE e LUPINO.**

CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODALITÀ D'USO:

Scalda su piastra o forno a 200°C per 1-2 minuti per facilitare la separazione. Farcisci secondo i tuoi gusti e riscalda nuovamente per esaltare il sapore. Ottimo anche come pane.

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

SAPORE: tipico del pane pizza

ASPETTO: panino schiacciato e allungato con poca mollica

ODORE: gradevole, tipico del pane, esente da qualsiasi altro odore estraneo

COLORE: bianco giallastro

SHELF-LIFE:

Durata: 60 giorni dalla data di produzione

Definizione lotto: anno di produzione, settimana del calendario gregoriano e giorno. Es: 26071

Materiale imballo: Film plastico accoppiato, conforme alle normative sulla cessione alimentari

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1103 KJ 263 Kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	1,2 g 0,2 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	53 g 2,1 g
FIBRE	2,2 g
PROTEINE	8,5 g
SALE	1,6 g



CON PASTA MADRE



STESO A MANO



COTTO SU PIETRA



PRONTO IN 5 MINUTI



PACKAGING				IMBALLO			PALLET				
Codice articolo	confezione	Pezzi x conf.	Codice EAN	Conf x cartone	Peso cartone	Misure cartone	Crt x strati	Str x pallet	Cartoni per pa	Altezza pallet	Peso pallet
10.014	BRUSCHETTONE 480g	4	8033224479941	8	4,100 kg	L30xP40xH18	8	8	64	158 cm	263 kg

Linea Crostini

Qualità, croccantezza, tradizione



- ♦ **Croccantezza uniforme**
Cottura controllata per un risultato sempre perfetto
- ♦ **Aromi naturali**
Ingredienti selezionati, sapore autentico
- ♦ **Shelf-life 12-15 mesi**
Stabilità garantita per GDO e retail
- ♦ **4 referenze**
Olio, Cereali, Integrali, Cipolla
- ♦ **Made in Italy**
Produzione artigianale dal 2010

CROSTINI INTEGRALI

Descrizione: Rustici e ricchi di fibre, dal gusto pieno e naturale. Ideali per chi cerca equilibrio e autenticità.

www.fornoloconte.it

INGREDIENTI: Farina integrale 55% Farina di **FRUMENTO** tenero tipo "0", acqua, sale, olio di oliva, farina di **FRUMENTO** maltato, lievito di birra essiccato

ALLERGENI: Allergeni: glutine. Possibili tracce di latte, uova, arachidi, frutta a guscio, sesamo.

MODALITÀ D'USO

Prodotto pronto al consumo, ideale come sostituto del pane o base per bruschettine

Caratteristiche fisiche e organolettiche

ASPETTO: crostini dorati, croccanti

SAPORE: gradevole, tipico del pane tostato integrale

COLORE: bianco giallastro



SCHEDA TECNICA

Cod.Art	confezione	cod.EAN	Conf x crt	shelf-life	crt x strato	Str x pallet	Crt x pallet
CRPIN100	BUSTA DA 100g	8033224479934	14	180 gg	9	10	90

CROSTINI ALLA CIPOLLA

Descrizione: aroma intenso e naturale di cipolla, croccantezza uniforme.

INGREDIENTI: Farina di **FRUMENTO** tenero tipo "0", acqua, sale, olio di oliva, cipolla (2%) farina di **FRUMENTO** maltato, lievito di birra essiccato

ALLERGENI: Contiene glutine, può contenere tracce di **SOIA**, Senape e lupino. Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.

MODALITÀ D'USO

Prodotto pronto al consumo, ideale come sostituto del pane o base per bruschettine

Caratteristiche fisiche e organolettiche

ASPETTO: crostini dorati, croccanti

SAPORE: gradevole, tipico del pane tostato

COLORE: bianco giallastro



SCHEDA TECNICA

Cod.Art	confezione	cod.EAN	Conf x crt	shelf-life	crt x strato	Str x pallet	Crt x pallet
CRPR40	BUSTA DA 40g	8033224479996	14	180 gg	9	10	90

CROSTINI ALL'OLIO

Descrizione: Olio extra vergine di oliva (10%), croccantezza dorata e sapore pieno.

INGREDIENTI: Farina di **FRUMENTO** tenero tipo "0", acqua, semola rimacinata di grano duro, olio extra vergine di oliva (10%), sale, lievito di birra essiccato.

ALLERGENI: Contiene glutine, può contenere tracce di **SOIA, SENAPE e LUPINO**. Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.

MODALITÀ D'USO

Prodotto pronto al consumo, ideale come sostituto del pane o base per bruschettine

Caratteristiche fisiche e organolettiche

ASPETTO: crostini dorati, croccanti

SAPORE: gradevole, tipico del pane tostato

COLORE: dorato intenso



SCHEDA TECNICA

Cod.Art	confezione	cod.EAN	Conf x crt	shelf-life	crt x strato	Str x pallet	Crt x pallet
CROL100	BUSTA DA 100g	8033224479989	14	180 gg	9	10	90

CROSTINI AI CEREALI

Descrizione: Mix di cereali e semi per un gusto ricco e una texture croccante con puntinatura.

INGREDIENTI: Farina di **FRUMENTO** tenero tipo "0", acqua, farina integrale di **segale**, olio di oliva, cruschetto di **frumento** tenero, fiocchi di **segale**, fiocchi di **farro**, fiocchi di **avena**, farina d'**orzo** maltato, fiocchi di mais, semi di girasole, semi di miglio, semi di **sesamo**, semi di lino, lievito naturale essiccato, zucchero, sale, acido ascorbico.

MODALITÀ D'USO

Prodotto pronto al consumo, ideale come snack, base per bruschettine, accompagnamento a zuppe e insalate

Caratteristiche fisiche e organolettiche

ASPETTO: crostini dorati, croccanti con puntinatura di cereali

SAPORE: gradevole, tipico del pane tostato con note di cereali

COLORE: dorato intenso



SCHEDA TECNICA

Cod.Art	confezione	cod.EAN	Conf x crt	shelf-life	crt x strato	Str x pallet	Crt x pallet
CRCE100	BUSTA DA 100g	8033224479927	14	180 gg	9	10	90

IL PROTEICO



◆ GUSTO, STRUTTURA E PROTEINE
◆ PER LA DISTRIBUZIONE MODERNA ◆

Panini, Pan Bauletto e Crostini ad alto contenuto proteico.
Pensati per GDO, laboratori e ristorazione.


LA TRADIZIONE CHE SI GUSTA

IL PROTEICO

Descrizione panini proteici

Panini morbidi, compatti e perfettamente strutturati, ottenuti da una miscela di farine selezionate e un **blend proteico vegetale** ad alto valore nutrizionale.

La loro consistenza equilibrata garantisce **ottima tenuta in farcitura**, mentre il profilo aromatico pulito e leggermente tostato li rende ideali per hamburger gourmet, panini *healthy* e preparazioni sportive.

Prodotto pensato per consumatori attenti al benessere, alle performance e a un'alimentazione bilanciata, con un apporto proteico elevato e un contenuto di carboidrati moderato. Disponibili freschi o in ATM, assicurano **stabilità, resa costante e versatilità operativa** per GDO, laboratori e ristorazione.

INGREDIENTI:

Acqua, farina di **grano** tenero tipo "1", gritis di soia, glutine di frumento, farina di **soia**, semi di lino, farina integrale di **frumento**, farina di semi di lino sgrassata, farine germinate (**frumento**, mais, miglio, **farro**, semi di lino, erba medica, piselli, lenticchie), semi di girasole, semi di **sesamo**, lievito, sale, farina di **segale** maltata, lievito madre di **segale** essiccato, proteine di soia, enzimi.

Caratteristiche principali

- **Ricchi di fibre**
- **Alto contenuto proteico:** 22–25 g per 100 g
- **Bassa percentuale di grassi**
- Struttura soffice e compatta
- Disponibili freschi, ATM
- Ideali per linee benessere, sport, lifestyle

🔗 Plus per la Distribuzione Moderna

Trend *high protein* in forte crescita

Ottima resa in scaffale

Prodotto versatile per linee benessere

Disponibile anche **Private Label**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1241 KJ 260 Kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	6 g 0,8 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	28 g 2,1 g
FIBRE	6 g
PROTEINE	24,6 g
SALE	1,2 g



◆ IL PROTEICO ◆

| CROSTINI PROTEICI

ALLERGENI:

Contiene glutine, può contenere: uova, latte e noci.

MODALITA' D'USO

Prodotto pronto al consumo, ideale come snack, base per bruschettine, accompagnamento a zuppe e insalate

Caratteristiche fisiche e organolettiche

ASPETTO: crostini dorati, croccanti con puntinatura di cereali

SAPORE: gradevole, tipico del pane tostato con note di cereali

COLORE: dorato intenso



SCHEDA TECNICA

Cod.Art	confezione	cod.EAN	Conf x crt	shelf-life	crt x strato	Str x pallet	Crt x pallet
CRPR40	BUSTA DA 40g	8033224479996	14	180 gg	9	10	90

| PAN BAULETTO

Pan Bauletto salutare, strutturato e ricco di proteine grazie a un blend vegetale bilanciato. Ottima tenuta in farcitura, gusto pulito, ideali per preparazioni sportive

ALLERGENI:

Contiene glutine, può contenere: uova, latte e noci.

Caratteristiche fisiche e organolettiche

Aspetto: Bauletto regolare, crosta sottile e uniforme

Colore: Dorato esterno, mollica beige chiaro

Struttura: Morbida, elastica, alveolatura fine

Sapore: Delicato, leggermente tostato, senza note proteiche invasive

Aroma: Cereali e malto



SCHEDA TECNICA

Cod.Art	confezione	cod.EAN	Conf x crt	shelf-life	crt x strato	Str x pallet	Crt x pallet
CRPR40	BUSTA DA 40g	8033224479996	14	180 gg	9	10	90

IL PROTEICO

PANINI PROTEICI

Panini morbidi healthy, strutturati e ricchi di proteine grazie a un blend vegetale bilanciato. Ottima tenuta in farcitura, gusto pulito, ideali per preparazioni sportive

ALLERGENI:

Contiene glutine, può contenere: uova, latte e noci.

MODALITA' D'USO

Prodotto pronto al consumo, ideale come snack, base per bruschettine, accompagnamento a zuppe e insalate

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETICHE

Aspetto: Buns regolare, crosta sottile e uniforme

Colore: Dorato esterno, mollica beige chiaro

Struttura: Morbida, elastica, alveolatura fine

Sapore: Delicato, leggermente tostato, senza note proteiche invasive

Aroma: Cereali e malto



SCHEDA TECNICA

Cod.Art	confezione	cod.EAN	Conf x crt	shelf-life	crt x strato	Str x pallet	Crt x pallet
CRPR40	BUSTA DA 40g	8033224479996	14	180 gg	9	10	90

BUNS PROTEICI

Descrizione Panini Proteici

Panini morbidi, compatti e perfettamente strutturati, ottenuti da una miscela di farine selezionate e un **blend proteico vegetale** ad alto valore nutrizionale. La loro consistenza equilibrata garantisce **ottima tenuta in farcitura**, mentre il profilo aromatico pulito e leggermente tostato li rende ideali per hamburger gourmet.

Prodotto pensato per consumatori attenti al benessere, alle performance e a un'alimentazione bilanciata, con un apporto proteico elevato e un contenuto di carboidrati moderato. Disponibili freschi o in ATM,

Caratteristiche fisiche e organolettiche

Aspetto: Buns regolare, crosta sottile e uniforme

Colore: Dorato esterno, mollica beige chiaro

Struttura: Morbida, elastica, alveolatura fine

Sapore: Delicato, leggermente tostato, senza note proteiche invasive

Aroma: Cereali e malto



SCHEDA TECNICA

Cod.Art	confezione	cod.EAN	Conf x crt	shelf-life	crt x strato	Str x pallet	Crt x pallet
CRPR40	BUSTA DA 40g	8033224479996	14	180 gg	9	10	90

PINSA CLASSICA



INGREDIENTI

INGREDIENTI: Farina di FRUMENTO tenero tipo "0", acqua, farina di riso, farina di SOIA, sale, olio EVO, pasta acida di frumento essiccata, lievito, conservanti: acido sorbico, propionato di calcio, aroma pane.

ALLERGENI

ALLERGENI: Contiene glutine, SOIA, può contenere tracce di Senape e lupino.

Lavorazione artigianale

MODALITA' D'USO

Da consumarsi previa cottura. Preriscaldare il forno a 250°C, farcire a piacere e cuocere per 5-6 minuti

SHELF-LIFE e CONSERVAZIONE

Shelf-life: 60 giorni in ATM
Conservazione: ambiente fresco e asciutto, 15-20°C
Materiale imballo: vaschette con film plastico accoppiato, conforme alle normative sulla cessione alimentari

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

SAPORE: tipico del pane pizza, croccante e friabile
ASPETTO: tipico del prodotto precotto, dopo cottura dorata sul bordo
ODORE: gradevole, tipico della pizza
COLORE: bianco giallastro

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1192 KJ 285 Kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	3,9 g 0,8 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	50,5 g 4,4 g
FIBRE	2,8 g
PROTEINE	11 g
SALE	1,5 g



PACKAGING					IMBALLO			PALLET				
Codice art	confezione	Pezzi x conf.	Dim. cm	Codice EAN	Conf. x cartone	Peso cartone	Misure cartone	Cartoni x strati	Strati x pallet	Cartoni x pallet	Altezza pallet cm	Peso pallet kg
10.007	PINSA 240g	1	19x30	8033224479873	8	2,270 kg	L26xP40xH21	9	7	63	161	143
MP130	MINI PINSA 130g	1	14x24	8033224479644	15	2,300 kg	L30xP40xH16	9	8	72	140	165

PINSA MEZZA LUNA



INGREDIENTI

INGREDIENTI: Farina di FRUMENTO tenero tipo "0", acqua, farina di riso, farina di SOIA, sale, olio EVO, pasta acida di frumento essiccata, lievito, conservanti: acido sorbico, propionato di calcio, aroma pane.

ALLERGENI

ALLERGENI: Contiene glutine, SOIA, può contenere tracce di Senape e lupino.

Lavorazione artigianale

MODALITA' D'USO

Da consumarsi previa cottura. Preriscaldare il forno a 250°C, farcire a piacere e cuocere per 5-6 minuti

SHELF-LIFE e CONSERVAZIONE

Shelf-life: 60 giorni in ATM
Conservazione: ambiente fresco e asciutto, 15-20°C
Materiale imballo: vaschette con film plastico accoppiato, conforme alle normative sulla cessione alimentari

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

SAPORE: tipico del pane pizza, croccante e friabile
ASPETTO: tipico del prodotto precotto, dopo cottura dorata sul bordo
ODORE: gradevole, tipico della pizza
COLORE: bianco giallastro

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1192 KJ 285 Kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	3,9 g 0,8 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	50,5 g 4,4 g
FIBRE	2,8 g
PROTEINE	11 g
SALE	1,5 g



PACKAGING					IMBALLO			PALLET				
Codice art	confezione	Pezzi x conf.	Dim. cm	Codice EAN	Conf. x cartone	Peso cartone	Misure cartone	Cartoni x strati	Strati x pallet	Cartoni x pallet	Altezza pallet cm	Peso pallet kg
10.004	PINSA MEZZALUNA 480g	2	15x30	8033224479750	9	4,6 kg	L30xP40xH18	8	7	56	140	258
10.018	PINSA MEZZALUNA 240g	2	12x20	8033224479965	12	3,2 kg	L26xP40xH18	8	7	56	140	180

FOCACCIA ALLA PALA



INGREDIENTI

INGREDIENTI: Farina di FRUMENTO tenero tipo "0", acqua, farina di riso, farina di SOIA, sale, olio EVO, pasta acida di frumento essiccata, lievito, conservanti: acido sorbico, propionato di calcio, aroma pane.

ALLERGENI

ALLERGENI: Contiene glutine, SOIA, può contenere tracce di Senape e lupino.

Lavorazione artigianale

MODALITA' D'USO

Da consumarsi previa cottura. Preriscaldare il forno a 250°C, farcire a piacere e cuocere per 5-6 minuti

SHELF-LIFE e CONSERVAZIONE

Shelf-life: 60 giorni in ATM
Conservazione: ambiente fresco e asciutto, 15-20°C
Materiale imballo: vaschette con film plastico accoppiato, conforme alle normative sulla cessione alimentari

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

SAPORE: tipico del pane pizza, croccante e friabile
ASPETTO: tipico del prodotto precotto, dopo cottura dorata sul bordo
ODORE: gradevole, tipico della pizza
COLORE: bianco giallastro

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1192 KJ 285 Kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	3,9 g 0,8 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	50,5 g 4,4 g
FIBRE	2,8 g
PROTEINE	11 g
SALE	1,5 g

PACKAGING					IMBALLO			PALLET				
Codice art	confezione	Pezzi x conf.	Dim. cm	Codice EAN	Conf. x cartone	Peso cartone	Misure cartone	Cartoni x strati	Strati x pallet	Cartoni x pallet	Altezza pallet cm	Peso pallet kg
10.040	FOCACCIA ALLA PALA 240 g	1	15x30	8033224479637	10	2,4 kg	L30xP40xH18	8	7	56	140	140

PANINO PINSA



INGREDIENTI

INGREDIENTI: Farina di FRUMENTO tenero tipo "0", acqua, farina di riso, farina di SOIA, sale, olio EVO, pasta acida di frumento essiccata, lievito, conservanti: acido sorbico, propionato di calcio, aroma pane.

ALLERGENI

ALLERGENI: Contiene glutine, SOIA, può contenere tracce di Senape e lupino.

Lavorazione artigianale

MODALITA' D'USO

Da consumarsi previa cottura. Preriscaldare il forno a 250°C, farcire a piacere e cuocere per 5-6 minuti

SHELF-LIFE e CONSERVAZIONE

Shelf-life: 60 giorni in ATM
Conservazione: ambiente fresco e asciutto, 15-20°C
Materiale imballo: vaschette con film plastico accoppiato, conforme alle normative sulla cessione alimentari

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

SAPORE: tipico del pane pizza, croccante e friabile
ASPETTO: tipico del prodotto precotto, dopo cottura dorata sul bordo
ODORE: gradevole, tipico della pizza
COLORE: bianco giallastro

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1192 KJ 285 Kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	3,9 g 0,8 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	50,5 g 4,4 g
FIBRE	2,8 g
PROTEINE	11 g
SALE	1,5 g



PACKAGING					IMBALLO			PALLET				
Codice art	confezione	Pezzi x conf.	Dim. cm	Codice EAN	Conf. x cartone	Peso cartone	Misure cartone	Cartoni x strati	Strati x pallet	Cartoni x pallet	Altezza pallet cm	Peso pallet kg
10.015	PANINO PINSA OVALE 240 g	2	10x20	8033224479774	12	3,2 kg	L26xP40xH16	9	8	72	158	230
10.019	PANINO PINSA TONDO 240 g	2	14x14	8033224479675	12	3,2 kg	L26xP40xH16	9	8	72	158	230
10.016	PANUOZZO PINSA 480 g	2	12x30	8033224479682	9	4,6 kg	L26xP40xH18	8	7	56	140	258



BUNS da HAMBURGER

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

I **Buns** sono panini morbidi e dorati, realizzati con farine selezionate e una lievitazione controllata che garantisce struttura, elasticità e un gusto equilibrato. Ideali per hamburger gourmet, panini farciti e preparazioni professionali.

INGREDIENTI:

Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, olio di girasole, zucchero, destrosio, strutto, sale, aroma

ALLERGENI:

Contiene glutine, può contenere tracce di **SOIA**, **SENAPE** e **LUPINO**

SHELF-LIFE e CONSERVAZIONE:

Shelf-life: 30 giorni in ATM

Conservazione: ambiente fresco e asciutto, 15–20°C

Materiale imballo: Film plastico accoppiato, conforme alle normative alimentari

MODALITA' D'USO

- Ideali per hamburger gourmet
- Riscaldare leggermente per esaltare morbidezza e aroma
- Adatti a tostatura leggera

Caratteristiche fisiche e organolettiche

- **Aspetto:** panino rotondo, dorato, superficie liscia
- **Colore:** doratura uniforme
- **Aroma:** tipico del pane da forno
- **Struttura:** morbida, elastica, alveolatura fine
- **Sapore:** delicato, leggermente dolce



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1202 KJ 286 Kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	5,4 g 0,9 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	49,2 g 8,4 g
FIBRE	3,0 g
PROTEINE	9,8 g
SALE	1,2 g

PACKAGING

IMBALLO

PALLET

Codice articolo	confezione	Pezzi x conf.	Dimensione cm	Codice EAN	Conf. x cartone	Peso cartone	Misure cartone	Cartoni x strati	Strati x pallet	Cartoni x pallet	Altezza pallet cm	Peso pallet cm
10.030	BUNS 160g	2	12-14	8033224479958	9	4,100 kg	L30xP40xH18	8	8	64	158	263
10.031	MINI BUNS 100g	2	7-8	8033224479736	12	-	L26xP40xH16	9	10	90	174	286

FORNO LO CONTE



◆

LINEA TARALLI

Catalogo Prodotti
Prodotti Artigianali e Fatti a Mano

◆

FORNO LO CONTE

LINEA TARALLI

Vari Gusti

DESCRIZIONE

Taralli artigianali ottenuti da un impasto semplice e tradizionale, lavorato a mano, bollito e successivamente cotto al forno. Gusto equilibrato, profumo tipico dell'olio di oliva.

INGREDIENTI (ricetta base)

Farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di oliva, sale, lievito.

Allergeni: **Glutine**. Può contenere tracce di: **semi di sesamo, frutta a guscio**.

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

Aspetto: Anello regolare, superficie liscia, doratura uniforme

Colore: Giallo dorato

Odore: Note fragranti di grano e olio di oliva

Sapore: Equilibrato, leggermente sapido, tipico della tradizione pugliese

Consistenza: Croccante e friabile

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1850 KJ 440 Kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	14 g 2 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	68 g 1 g
FIBRE	- g
PROTEINE	8 g
SALE	1,8 g

DESTINAZIONE D'USO

Prodotto pronto al consumo. Ideale per aperitivi, ristorazione, panetteria, GDO.



PACKAGING				IMBALLO			PALLET				
Codice articolo	confezione	Peso conf.	Codice EAN	Conf. x cartone	Peso cartone	Misure cartone	Crt x strati	Str x pallet	Carton i per pa	Altezza pallet	Peso pallet
10.020	TARALLI CLASSICI	250 g	8033224479972	12	3,300 kg	L30xP40xH18	8	8	64	158 cm	212 kg
10.021	TARALLI AL FINOCCHIETTO	250 g	8033224479668	12	3,300 kg	L26xP40xH18	8	8	64	158 cm	212 kg
10.024	TARALLI ALLA CIPOLLA	250 g	8033224479651	12	3,300 kg	L26xP40xH18	8	8	64	158 cm	212 kg