



**100%**  
INGREDIENTI ITALIANI

# Lo Conte

prodotti da forno artigianali



SENZA  
GRASSI  
AGGIUNTI

# BUONI come il PANE

FORNO LO CONTE SRLS  
Via S. Nicola a Trignano  
Ariano Irpino 83031 (AV)

Tel.: +39 0825 1807525  
Fax: +39 0825 1801007  
Piva 02917410645  
info@fornoloconte.it

[www.fornoloconte.it](http://www.fornoloconte.it)



## LA NOSTRA ATTIVITÀ

Forno Lo Conte è una giovane e dinamica azienda irpina nata nel 2010 che opera nel mercato campano della distribuzione organizzata. Produce ogni giorno, con lavorazione artigianale, panini pizza, Saltimbocca, basi per pizze tonde e bruschettoni.

L'obiettivo dell'azienda è quello di fornire un prodotto salutare senza rinunciare al sapore.

L'attività si distingue per la qualità degli ingredienti utilizzati, infatti per i nostri prodotti vengono utilizzate solo farine provenienti da grani Italiani, e per la lavorazione rigorosamente artigianale.

Il nostro impasto viene preparato con lievito naturale (madre), senza aggiunta di grassi e lasciato a maturare per 24 ore circa. Questo è il nostro segreto, per un risultato finale di massima qualità.

## 24 ORE DI LIEVITAZIONE

La lievitazione naturale richiede un notevole numero di ore, di solito 24 ore, ma il risultato è un prodotto di massima qualità, più leggerezza, più sapore, più digeribilità, più conservabilità.



## SALTIMBOCCA

### INGREDIENTI

Farina di \*grano tenero tipo "0", acqua, semola rimacinata di \*grano duro, sale, destrosio, farina di \*frumento maltato, lievito naturale (farina di \*grano tenero tipo "0", acqua, starter), conservante: E200-E282.

### ALLERGENI

\*Contiene glutine, può contenere tracce di soia

### DESCRIZIONE

Il SALTIMBOCCA è un panino schiacciato particolarmente leggero, perchè realizzato con un impasto per pizza con lievitazione di 20 ore e cotto in forno a pietra. E' totalmente privo di olio vegetale o strutto, ideale per chi desidera un'alimentazione leggera senza rinunciare al gusto.

### DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Scaldare il SALTIMBOCCA su piastra, forno o tostiera: raggiunta la cottura ottimale si può gustare con salumi, formaggi e

contorni a piacere. E' ottimo da utilizzare anche come pane.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: panino schiacciato e allungato con poca mollica  
ODORE: gradevole, tipico del pane, esente da qualsiasi altro odore estraneo.  
COLORE: bianco giallastro  
SAPORE: tipico del pane pizza

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Soggetto a calo naturale di peso. Una volta aperto consumare in 2/3 giorni  
GIORNI DI VITA TOTALI DALLA PRODUZIONE (SHELF-LIFE) 60 gg  
GIORNI DI VITA MINIMI GARANTITI ALLA CONSEGNA 50 gg  
CODICE PRODOTTO 001  
PRODOTTO Saltimbocca Pretagliato 480 G  
MARCHIO Forno Lo Conte  
COD. EAN 8033224479804 COD. EAN CARTONE 8033224479804



# PAN PIZZA

## INGREDIENTI

Farina di \*grano tenero tipo "0", acqua, semola rimacinata di \*grano duro, sale, destrosio, farina di \*frumento maltato, lievito naturale (farina di \*grano tenero tipo "0", acqua, starter), conservante: E200-E282.

## ALLERGENI

\*Contiene glutine, può contenere tracce di soia

## DESCRIZIONE

Il PAN PIZZA è un panino schiacciato preparato con l'impasto della pizza dalla forma rotonda ideale da farcire con hamburger, ma anche con salumi, formaggi e contorni a piacere.

## DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Scaldare il PAN PIZZA su piastra, forno o tostiera: raggiunta la cottura ottimale si può gustare con salumi, formaggi e contorni a piacere. E' ottimo da utilizzare anche come pane.

## VALORI TECNICI

Si attesta che la fornitura è conforme  
- ai requisiti del decreto legislativo n. 193/07  
- alla vigente normativa di legge in merito alle sostanze attive di prodotti fitosanitari tollerati nei prodotti destinati all'alimentazione umana  
- alla vigente normativa di legge in materia di micotossine  
- alle seguenti specifiche tecniche riportate nella presente scheda tecnica

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: panino rotondo e schiacciato con poca mollica  
ODORE: gradevole, tipico del pane, esente da qualsiasi altro odore estraneo.  
COLORE: bianco giallastro  
SAPORE: tipico del pane pizza

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Soggetto a calo naturale di peso. Una volta aperto consumare in 2/3 giorni  
GIORNI DI VITA TOTALI DALLA PRODUZIONE (SHELF-LIFE) 60 gg  
GIORNI DI VITA MINIMI GARANTITI ALLA CONSEGNA 50 gg  
CODICE PRODOTTO 002  
PRODOTTO Pan Pizza 480 G  
MARCHIO Forno Lo Conte  
COD. EAN 8033224479811 COD. EAN CARTONE 08033224479811



# PANUOZZO

## INGREDIENTI

Farina di \*grano tenero tipo "0", acqua, semola rimacinata di \*grano duro, sale, destrosio, farina di \*frumento maltato, lievito naturale (farina di \*grano tenero tipo "0", acqua, starter), conservante: E200-E282.

## ALLERGENI

\*Contiene glutine, può contenere tracce di soia

## DESCRIZIONE

Il PANUOZZO è un panino schiacciato particolarmente leggero, perché realizzato un impasto per pizza, con lievitazione di 20 ore e cotto in forno a pietra, E' totalmente privo di olio vegetale e strutto, per chi desidera un'alimentazione leggera e senza rinunciare al gusto

## DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Scaldare il PANUOZZO su piastra, forno o tostiera: raggiunta la cottura ottimale farcire risulterà delizioso con salumi, formaggi e contorni a piacere....ottimo anche come pane.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: panino rotondo e schiacciato con poca mollica  
ODORE: gradevole, tipico del pane, esente da qualsiasi altro odore estraneo.  
COLORE: bianco giallastro  
SAPORE: tipico del pane pizza

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Soggetto a calo naturale di peso. Una volta aperto consumare in 2/3 giorni  
GIORNI DI VITA TOTALI DALLA PRODUZIONE (SHELF-LIFE) 60 gg  
GIORNI DI VITA MINIMI GARANTITI ALLA CONSEGNA 50 gg

CODICE PRODOTTO 003  
PRODOTTO Panuozzo 480 G  
MARCHIO Forno Lo Conte  
COD. EAN 8033224479835



# BRUSCHETTONE

## INGREDIENTI

Farina di \*grano tenero tipo "0", acqua, semola rimacinata di \*grano duro, sale, destrosio, farina di \*frumento maltato, lievito naturale (farina di \*grano tenero tipo "0", acqua, starter), conservante: E200-E282.

## ALLERGENI

\*Contiene glutine, può contenere tracce di soia

## DESCRIZIONE

Il bruschettone è un classico della cucina italiana, ideale sia da farcire a freddo, ma anche come base per pizza. Può essere una valida alternativa quando non si ha voglia di cucinare ma non per questo si rinuncia a portare a tavola qualcosa di gustoso.

## DESTINAZIONE ED IMPIEGO

scaldare il BRUSCHETTONE su piastra, forno o tostiera, raggiunta la cottura ottimale risulterà delizioso con salumi, formaggi e contorni a piacere.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: panino schiacciato e allungato con poca mollica  
ODORE: gradevole, tipico del pane, esente da qualsiasi altro odore

estraneo.

COLORE: bianco giallastro

SAPORE: tipico del pane pizza

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Soggetto a calo naturale

di peso. Una volta aperto consumare in 2/3 giorni

GIORNI DI VITA TOTALI DALLA PRODUZIONE (SHELF-LIFE) 60 gg

GIORNI DI VITA MINIMI GARANTITI ALLA CONSEGNA 50 gg

CODICE PRODOTTO 070

PRODOTTO Bruschettone 400 G

MARCHIO Forno Lo Conte

COD. EAN 8033224479941

