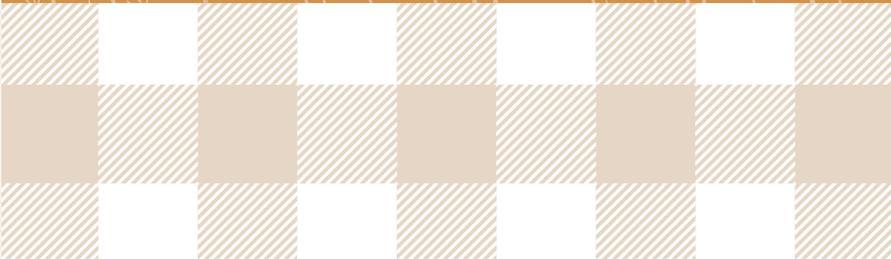


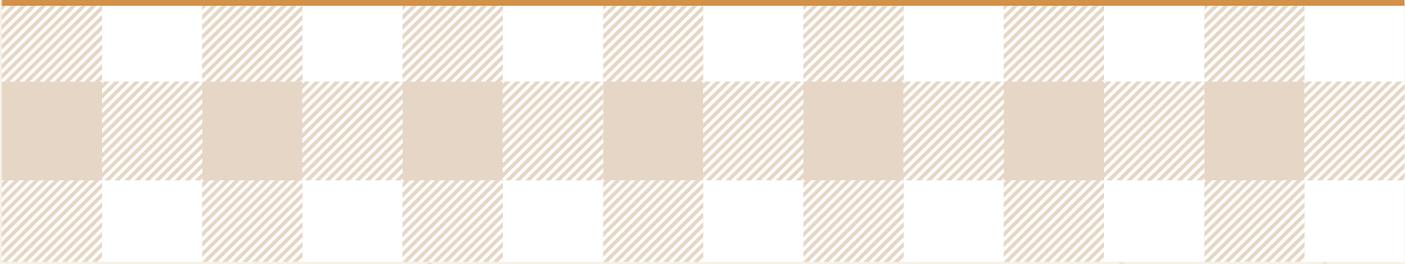
Lo Conte

PRODOTTI
DA FORNO
Artigianali

uniamo tradizione e innovazione



fornoloconte.it



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



Lo Conte

SALTIMBOCCA

- senza grassi aggiunti
- più leggero e più digeribile
- con lievito madre

LIEVITAZIONE DI
24
ORE

MODALITA' D'USO

Scaldare su piastra 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.

COD EAN

8033224479804

COD ART

001

PZ/CT

12

PRODOTTO

SALTIMBOCCA 480g (4x120g)

PESO/PZ

480 g

TMC

60 gg

LISTINO

€ 1,98

IVA

4%

CRT per strato

8

STRATI per pallet

8

CT per pallet

64



SALTIMBOCCA

- senza grassi aggiunti
- più leggero e più digeribile
- con lievito madre

LIEVITAZIONE DI
24
ORE

MODALITA' D'USO

Scaldare su piastra 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.

COD EAN

8033224479842

COD ART

020

PZ/CT

20

PRODOTTO

SALTIMBOCCA 240g (2x120g)

PESO/PZ

240 g

TMC

60 gg

LISTINO

€ 1,39

IVA

4%

CRT per strato

8

STRATI per pallet

8

CT per pallet

64



fornoloconte.it

PAN PIZZA ALLA NAPOLETANA

- senza grassi aggiunti
- più leggero e più digeribile
- con lievito madre

LEVITAZIONE DI
24
ORE

MODALITA' D'USO

Scaldare su piastra 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.

COD EAN

8033224479743

COD ART

040

PZ/CT

18

PRODOTTO

PAN PIZZA 240g (2x120g)

PESO/PZ

240 g

TMC

60 gg

LISTINO

€ 1,39

IVA

4%

CRT per strato

8

STRATI per pallet

8

CT per pallet

64



PAN PIZZA ALLA NAPOLETANA

- senza grassi aggiunti
- più leggero e più digeribile
- con lievito madre

LEVITAZIONE DI
24
ORE

MODALITA' D'USO

Scaldare su piastra 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.

COD EAN

8033224479811

COD ART

002

PZ/CT

12

PRODOTTO

PAN PIZZA 480g (4x120g)

PESO/PZ

480 g

TMC

60 gg

LISTINO

€ 1,98

IVA

4%

CRT per strato

8

STRATI per pallet

8

CT per pallet

64



Lo Conte

PUCCIA SALENTINA

- senza grassi aggiunti
- più leggero e più digeribile
- con lievito madre

24
ORE
DI LIEVITAZIONE

MODALITA' D'USO

Scaldare su piastra 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.

COD EAN

8033224479910

COD ART

008

PZ/CT

12

PRODOTTO

PUCCIA 480g (4x120g)

PESO/PZ

480 g

TMC

60 gg

LISTINO

€ 1,98

IVA

4%

CRT per strato

8

STRATI per pallet

8

CT per pallet

64



PUCCIA SALENTINA

- senza grassi aggiunti
- più leggero e più digeribile
- con lievito madre

24
ORE
DI LIEVITAZIONE

MODALITA' D'USO

Scaldare su piastra 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.

COD EAN

8039224479866

COD ART

023

PZ/CT

18

PRODOTTO

PUCCIA 240g (2x120g)

PESO/PZ

240 g

TMC

60 gg

LISTINO

€ 1,39

IVA

4%

CRT per strato

8

STRATI per pallet

8

CT per pallet

64



fornoloconte.it

PAN BURGER

- senza grassi aggiunti
- più leggero e più digeribile
- con lievito madre

LIEVITAZIONE DI
24
ORE

MODALITA' D'USO

Scaldare su piastra 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.

COD EAN

8033224479859

COD ART

019

PZ/CT

12

PRODOTTO

PAN BURGER 240g (2x120g)

PESO/PZ

240 g

TMC

60 gg

LISTINO

€ 1,39

IVA

4%

CRT per strato

8

STRATI per pallet

8

CT per pallet

64



PAN KEBAB

- senza grassi aggiunti
- più leggero e più digeribile
- con lievito madre

LIEVITAZIONE DI
24
ORE

MODALITA' D'USO

Scaldare su piastra 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.

COD EAN

8033224479729

COD ART

021

PZ/CT

20

PRODOTTO

PAN KEBAB 240g (2x120g)

PESO/PZ

240

TMC

60 gg

LISTINO

€ 1,39

IVA

4%

CRT per strato

8

STRATI per pallet

8

CT per pallet

64



Lo Conte

BRUSCHETTONE

- senza grassi aggiunti
- più leggero e più digeribile
- con lievito madre

24
ORE
DI LIEVITAZIONE

MODALITA' D'USO

Scaldare su piastra 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.

COD EAN

8033224479941

COD ART

070

PZ/CT

10

PRODOTTO

BRUSCHETTONE 450g (2x225g)

PESO/PZ

450 g

TMC

60 gg

LISTINO

€ 1,98

IVA

4%

CRT per strato

8

STRATI per pallet

8

CT per pallet

64



PANUOZZO DI GRAGNANO

- senza grassi aggiunti
- più leggero e più digeribile
- con lievito madre

24
ORE
DI LIEVITAZIONE

MODALITA' D'USO

Scaldare su piastra 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.

COD EAN

8033224479835

COD ART

003

PZ/CT

12

PRODOTTO

PANUOZZO 480g (2x240g)

PESO/PZ

480 g

TMC

60 gg

LISTINO

€ 1,98

IVA

4%

CRT per strato

8

STRATI per pallet

8

CT per pallet

64



fornoloconte.it

PINSA CLASSICA

- lavorata a mano
- più leggero e più digeribile
- con lievito madre

48
ORE
DI LIEVITAZIONE

INGREDIENTI

Farina di frumento tipo "0", acqua, pasta acida di frumento, farina di riso, farina integrale di segale, tipo 2, semi di lino, semi di girasole, semi di zucca, farina di orzo, farina di avena, farina di malto d'orzo, farina di soia, lievito, olio, sale, conservante: acido sorbico, calcio propionato.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, soggetto a calo naturale di peso. Una volta aperto consumare in 2/3 giorni.

COD EAN

8033224479873

COD ART

007

PZ/CT

10

PRODOTTO

PINSA CLASSICA 240g (1x240g)

PESO/PZ

240

TMC

60 gg

LISTINO

€ 2,59

IVA

4%

CRT per strato

8

STRATI per pallet

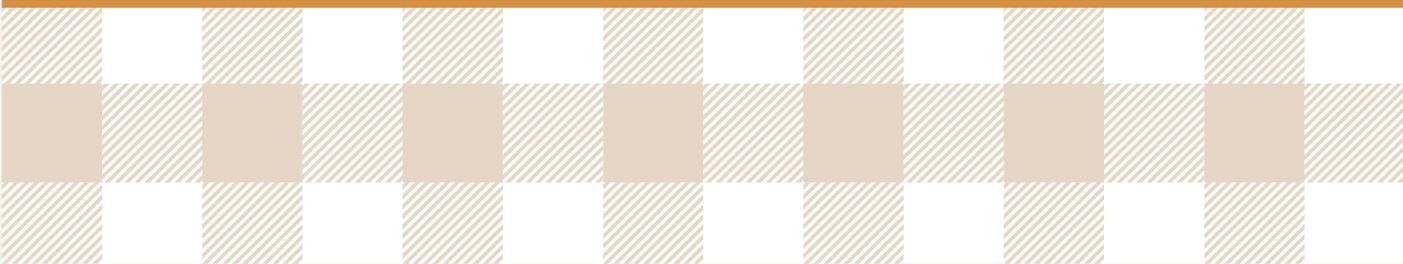
8

CT per pallet

64



Lo Conte



Offriamo qualcosa di diverso ai nostri clienti e garantiamo un'esperienza gastronomica indimenticabile con prodotti da forno artigianali e ingredienti 100% italiani.

SENZA GRASSI AGGIUNTI

Gusto leggero e fragrante dal sapore unico del buon pane.

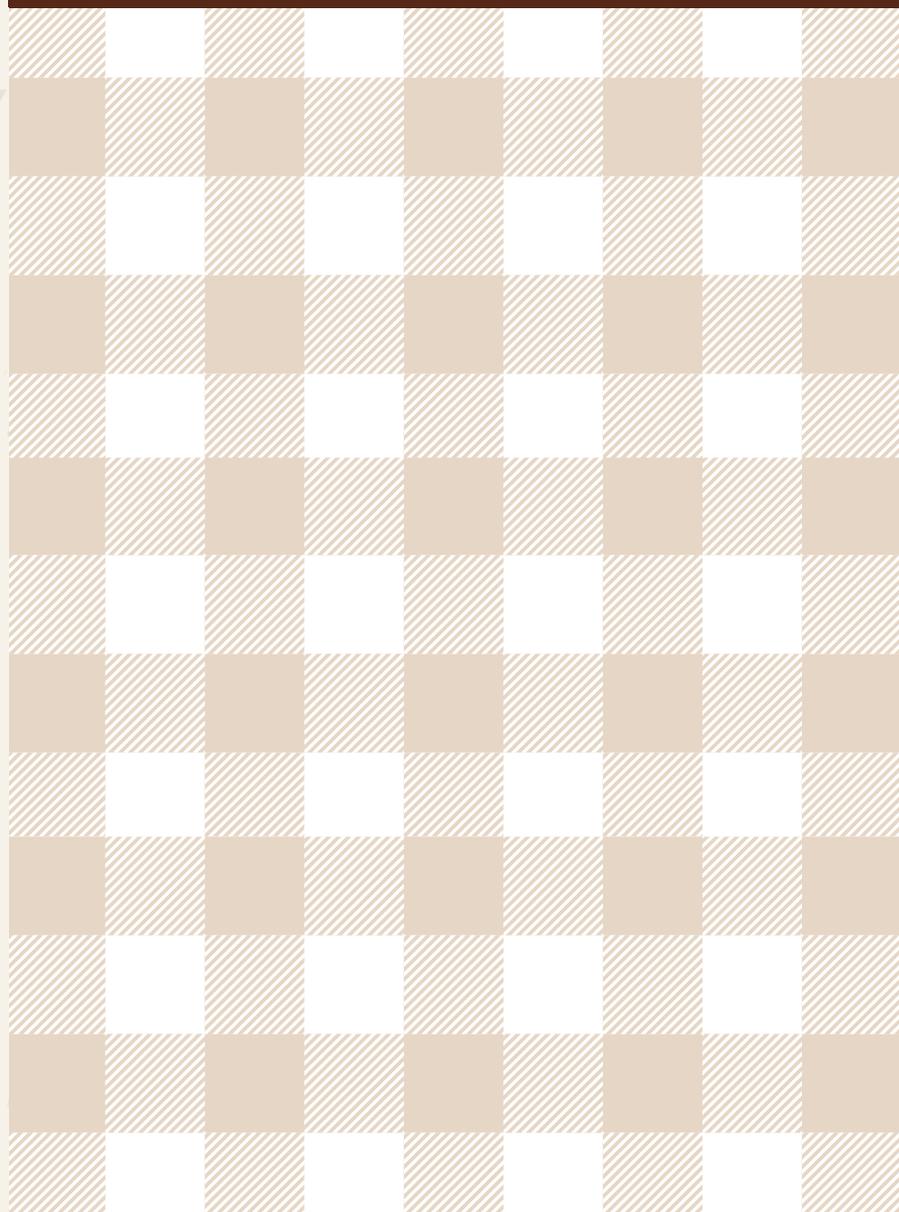
Utilizziamo solo materie prime che conosciamo bene, l'acqua che sgorga dalle sorgenti irpine, cereali esclusivamente italiani e lievito madre.

Forno Lo Conte è una azienda ecosostenibile, tutti i prodotti sono realizzati con energia rinnovabile mediante pannelli fotovoltaici e basse emissioni di CO2.

Operiamo in regime di autocontrollo aziendale secondo metodica HACCP ed in accordo al reg. CE 852/853/2004



Lo Conte



FORNO LO CONTE SRLS

Via San Nicola a Trignano snc, 83031 - Ariano Irpino (AV)

P.iva 02917410645

0825 876425 - info@fornoloconte.it



fornoloconte.it