MOLINO
Spadoni
Dalle nostre Farine,
nascono i nostri
Prodotti da Forno
Materiale per uso interno.

MOLINO SPADONI
È LEADER DI MERCATO
PER LE FARINE SPECIALI
E MISCELE.

RICERCA, INNOVAZIONE
E GRANDE ATTENZIONE
ALLE NUOVE ESIGENZE DI BENESSERE
E ALTA QUALITÀ ALIMENTARE
SONO AL CENTRO DELL'IMPEGNO
QUOTIDIANO DI MOLINO SPADONI
E DELLA SUA VISIONE PER IL FUTURO.

I numeri

250
DISTRIBUTORI ESTERI

>90
DISTRIBUZIONE PONDERATA
(presenza sui punti vendita della GDO Italia)*

IN OLTRE **40** PAESI

450
DISTRIBUTORI
NAZIONALI

6.000
QUINTALI DI GRANO
MACINATI AL GIORNO

MAGAZZINO AUTOMATICO CON
3.000
POSTI PALLET

*Dato IRI Totale Mercato Farine 2022

Dedicato agli esperti

UNA LINEA COMPLETA DI IMPASTI E PANIFICATI SURGELATI, PENSATI PER SODDISFARE LE ESIGENZE DEI PROFESSIONISTI DELLE *Pizzerie, Ristoranti, Bar e Punti Caldi*, OFFRENDO LORO CONSULENZA E FORMAZIONE COSTANTI.

SOLO CHI POSSIEDE LA CONOSCENZA DELLA MATERIA PRIMA, PUÒ PRODURRE IL BUON PANE.

Prodotti da Forno Surgelati per Uso Professionale

INDICE

06 LA FILOSOFIA DEI PRODOTTI SURGELATI SECONDO MOLINO SPADONI

08 IMPASTI SURGELATI PER PIZZA
- 10 IMPASTI SURGELATI CLASSICI E ALTERNATIVI PER PIZZA

12 IMPASTI SURGELATI PER PIADINA ROMAGNOLA

14 I PANIFICATI SURGELATI
- 15 PANIFICATI PRECOTTI
- 20 PANIFICATI COTTI E PRETAGLIATI
- 22 LA LINEA DEI PANPINSA

28 BASI PER PIZZA ALLA PALA SURGELATE
- 34 PINSE SURGELATE PRECOTTE

36 FOCACCE SOFFICI SURGELATE

38 LINEA DI PRODOTTI SENZA GLUTINE SURGELATI

LA FILOSOFIA DEI PRODOTTI SURGELATI
SECONDO MOLINO SPADONI

Biga, Pasta Madre e Lunga Lievitazione

I NOSTRI IMPASTI SONO REALIZZATI CON BIGA E PASTA MADRE, CON UNA LIEVITAZIONE MINIMA DI 20 ORE, PER GARANTIRE DIGERIBILITÀ E FRAGRANZA.

La Biga

La biga è un preimpasto ottenuto miscelando acqua, farina ed una piccola quantità di lievito di birra, che necessita di un lungo tempo di fermentazione, almeno 20 ore. È proprio grazie a questo procedimento che si ottengono vantaggi che fanno la differenza: il pane, la pizza, la focaccia sono più digeribili, con gusto e profumo più intensi; inoltre la mollica mostra una struttura migliore, con un'alveolatura più sviluppata ed irregolare.

Alveolatura

La Pasta Madre

La pasta madre, chiamata anche pasta acida o lievito madre, è un impasto di farina ed acqua sottoposto ad una contaminazione spontanea da parte dei microrganismi presenti nell'ambiente, il cui sviluppo crea all'interno dell'impasto una microflora in cui predomina quella dei batteri lattici.
La nostra pasta madre viene rinfrescata tutti i giorni, da molti anni, nel nostro stabilimento di produzione.
Numerose sono le proprietà positive riconosciute alla pasta madre:

- L'attività dei batteri lattici comporta una maggiore digeribilità delle proteine e quindi una maggiore tolleranza al glutine.
- L'aroma, il sapore e la fragranza sono più intensi e particolari e dipendono soprattutto dalla fermentazione dei batteri lattici.
- L'impasto ottenuto ha una maggiore acidità e quindi il pane si conserva più a lungo.

Impasti Surgelati per Pizza

La PALLINA PER PIZZA SURGELATA, sia ad impasto classico che per impasti alternativi, è stata creata per offrire soluzioni di efficienza e praticità al lavoro del pizzaiolo, mantenendo l'alta qualità Molino Spadoni ed evitando sprechi di prodotto.
Nella surgelazione l'impasto conserva intatte tutte le sue caratteristiche di fragranza, offrendo le garanzie di sicurezza di un procedimento industriale controllato.

Pallina per Pizza

IMPASTI SURGELATI CLASSICI
E ALTERNATIVI PER PIZZA

L'impasto è perfetto, sempre.

Le palline surgelate sono una soluzione tecnica per il pizzaiolo o il gestore che cerca non solo la praticità ma anche uno **standard qualitativo elevato e costante**, magari in presenza di più punti vendita, con personale diverso. Il lavoro del pizzaiolo si apre all'innovazione e risponde alle esigenze di gusto del cliente, anche in termini di impasto, **senza sprechi** ed in qualsiasi momento. Con la pallina surgelata sarà più semplice mettere a menù sapori diversi, senza difficoltà di gestione di farine che derivano da grani differenti e hanno comportamenti particolari in termini di coesione e lievitazione.
Preparare una pizza leggera alla soia oppure una gustosa 7 cereali, diventa facile e veloce, anche per piccoli numeri.
Tutti gli impasti sono a base di **pasta madre**, per garantire sempre il sapore autentico e la leggerezza di una pizza da professionisti.

Impasti Surgelati Classici e Alternativi

IMPASTI SURGELATI CLASSICI
E ALTERNATIVI PER PIZZA

Classici

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CONF.	CONF. x CRT	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
PP008	**Impasto Classico con P.Madre**	210g	70	1	70	6	8	48	39x39x19	12	8002213008196
PP007	**Impasto Classico con P.Madre**	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213007038
PP031	**Impasto Classico con P.Madre**	650g	5	3	15	6	9	54	39x39x19	12	8002213012049

Alternativi

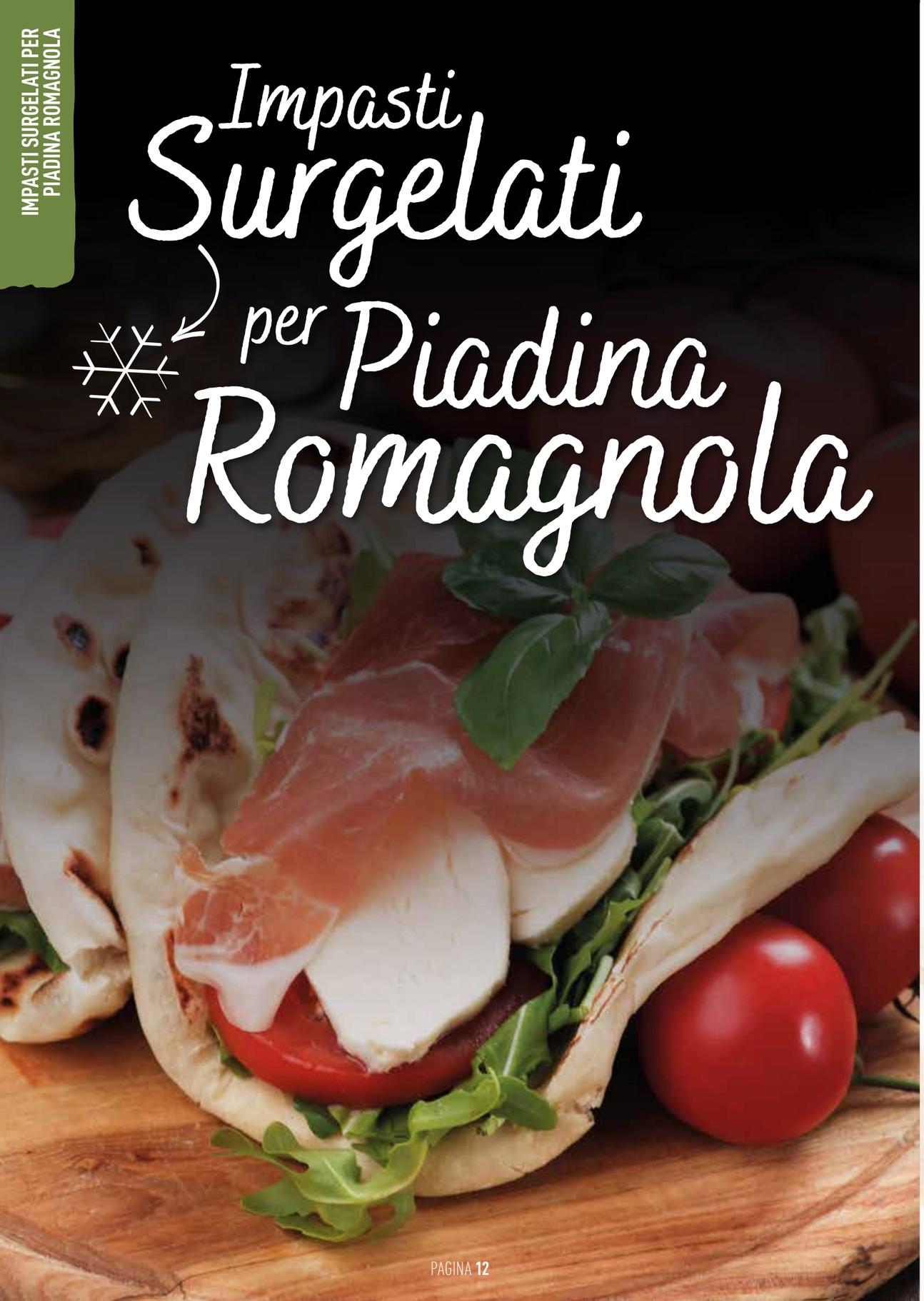
COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CONF.	CONF. x CRT	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
PP053	**Impasto al Khorasan Kamut® con P. Madre**	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213011479
PP005	**Impasto al Farro Integrale con P. Madre**	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213007014
PP006	**Impasto alla Soia con P. Madre**	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213007021
PP010	**Impasto ai 7 Cereali con P. Madre**	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213007403
PP025	**Impasto per prodotti della panetteria fine con Carbone Vegetale con P. Madre**	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213009117
PP016	**Impasto Integrale con P. Madre**	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213014968

MODALITÁ DI SCONGELAMENTO

SCONGELAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE: +22/25 °C
Deporre gli impasti in una cassetta, coprire con un coperchio o un'altra cassetta e far scongelare a temperatura ambiente per 10 ore.

SCONGELAMENTO IN FRIGORIFERO: 0/+4°C
Deporre gli impasti in una cassetta, coprire con un coperchio o un'altra cassetta e posizionare in frigo a 0/+4° per 24/48/72 ore.

Impasti Surgelati per Piadina Romagnola



IMPASTI SURGELATI PER PIADINA ROMAGNOLA

La Romagna a tavola

Pratiche palline per ottenere tutti i giorni la vera e fresca Piadina Romagnola.

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CONF.	CONF. x CRT	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
PP021	**Impasto per Piadina**	120g	105	1	105	6	8	48	39x39x19	12	8002213008103
PP020	**Impasto per Piadina**	200g	70	1	70	6	8	48	39x39x19	12	8002213007410
PP022	**Impasto per Piadina integrale**	200g	70	1	70	6	8	48	39x39x19	12	8002213013893
PP023	**Impasto per Piadina ai 7 cereali**	200g	70	1	70	6	8	48	39x39x19	12	8002213013909
PP024	**Impasto per Piadina al riso nerone**	200g	70	1	70	6	8	48	39x39x19	12	8002213013916

MODALITÀ DI SCONGELAMENTO

SCONGELAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE: +22/25 °C
Scongelare gli impasti in cassetta (coperti) a temperatura ambiente per 6-8 ore.

SCONGELAMENTO IN FRIGORIFERO: +4 °C
Scongelare gli impasti in cassetta (coperti), riporli in frigorifero per 14-16 ore.

I Panificati Surgelati Fragranti e Profumati

Pani, ciabattine e ciabatte, pratici, veloci,
sempre fragranti che cambiano la qualità a tavola.

I PANIFICATI SURGELATI PRECOTTI

Cod. KRS049 - KRS001

BIGA · SENZA SALE · PASTA MADRE

Pane Sciocco® tipo "0" Senza Sale

È il caratteristico pane senza sale della tradizione romagnola, da usare per gli snack più saporiti o per accompagnare una degustazione di salumi di Mora Romagnola e formaggi tipici. Realizzato con pasta madre, viene lievitato a lungo e può quindi offrire grande leggerezza e sapore.

- Peso del prodotto: 300g - 550g
- Pezzi per cartone: 20 - 5
- Tempo di scongelamento: 20-25 minuti
- Tempo di cottura: 20-35 minuti a 200/210°C
- Precotto

Cod. KRS039

BIGA · SENZA SALE · PASTA MADRE · GRANO MACINATO A PIETRA

Pane Sciocco® tipo "1" Senza Sale

Il pane sciocco tipo 1 mantiene le stesse caratteristiche della versione tradizionale ed è realizzato con l'aggiunta di farina tipo 1 da grano macinato a pietra.

- Peso del prodotto: 300g
- Pezzi per cartone: 20
- Tempo di scongelamento: 20-25 minuti
- Tempo di cottura: 20-25 minuti a 200/210°C
- Precotto

Cod. K506

BIGA · SENZA SALE · PASTA MADRE · GRANO MACINATO A PIETRA

Pane Brusco® tipo "1" Senza Sale

Realizzato con farina tipo 1, da grano macinato a pietra, pasta madre e biga, viene lavorato manualmente conferendogli un aspetto rustico. Presenta una crosta croccante ed una mollica compatta. Grazie a queste caratteristiche, il prodotto si conserva per più giorni.

- Peso del prodotto: 300g
- Pezzi per cartone: 20
- Tempo di scongelamento: 20-25 minuti
- Tempo di cottura: 20-30 minuti a 200/210°C
- Precotto

Cod. K500

BIGA PASTA MADRE

Ciabattina spaccata tipo "0"

Leggera e fragrante perché realizzata con pasta madre e biga. L'impasto ad alta idratazione conferisce al prodotto un'alveolatura più sviluppata.

- Peso del prodotto: 120g
- Pezzi per cartone: 40
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C
- Precotto

Cod. K501

BIGA PASTA MADRE GRANO MACINATO A PIETRA

Ciabattina spaccata tipo "1"

Questo prodotto mantiene le stesse caratteristiche della ricetta classica con l'aggiunta di farina tipo 1 da grano macinato a pietra.

- Peso del prodotto: 120g
- Pezzi per cartone: 40
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C
- Precotto

Cod. K502

BIGA PASTA MADRE 7 CEREALI

Ciabattina spaccata ai 7 Cereali

Questo prodotto mantiene le stesse caratteristiche della ricetta classica con l'aggiunta di farina di cereali e semi.

- Peso del prodotto: 120g
- Pezzi per cartone: 40
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C
- Precotto

I PANIFICATI SURGELATI PRECOTTI

Cod. K504

BIGA PASTA MADRE

Ciabattina al Riso Nerone

Ciabattina con l'aggiunta di riso nerone, ingrediente **ricco di fibre**, **sali minerali** e dal caratteristico colore violaceo.

- Peso del prodotto: 120g
- Pezzi per cartone: 40
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C
- Precotto

Cod. K503

BIGA PASTA MADRE GRANO MACINATO A PIETRA

Ciabattina ai Ceci Germogliati e Curcuma

Ciabattina con farina tipo 1 caratterizzata dall'aggiunta di ceci germogliati, legumi **ricchi di proteine, vitamine** e **sali minerali**. Arricchita con la curcuma, spezia che le conferisce il suo particolare colore.

- Peso del prodotto: 120g
- Pezzi per cartone: 40
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C
- Precotto

Cod. K505

BIGA PASTA MADRE GRANO MACINATO A PIETRA

Ciabatta tipo "1"

Questo prodotto, di dimensioni maggiori rispetto alla versione "ciabattina", mantiene le stesse caratteristiche della ricetta classica con l'aggiunta di farina tipo 1 da grano macinato a pietra.

- Peso del prodotto: 220g
- Pezzi per cartone: 22
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 16-20 minuti a 180/190°C
- Precotto

Cod. K531

BIGA PASTA MADRE

Ciabatta Stirata tipo "0"

Realizzata con farina tipo "0", pasta madre e biga, fatta lievitare per 24 ore e stirata a mano prima della cottura. Dal colore dorato, si presenta con una crosta croccante e con un'alveolatura interna pronunciata.

- Peso del prodotto: 240g ca.
- Pezzi per cartone: 25-27
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C
- Precotto

Cod. K526

BIGA PASTA MADRE

Chicche di Ciabatta tipo "0"

Questi bocconcini di pane morbido sono realizzati con farina tipo "0", pasta madre e biga, lavorati a mano e fatti lievitare 24 ore. Dal colore dorato, si presentano con una crosta croccante e con un'alveolatura interna pronunciata.

- Peso del prodotto: 25g ca.
- Pezzi per cartone: 75-85
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 5-6 minuti a 180/190°C
- Precotto

COD. K527

BIGA PASTA MADRE

Chicche di Ciabatta al riso nerone

Bocconcini di pane morbido realizzati con farina tipo "00" e riso nerone, che gli conferisce il caratteristico colore violaceo, pasta madre e biga, lavorati a mano e fatti lievitare 24 ore. Si presentano con una crosta croccante e con un'alveolatura interna pronunciata.

- Peso del prodotto: 25g ca.
- Pezzi per cartone: 75-85
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 5-6 minuti a 180/190°C
- Precotto

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
KRS049	**Pane Sciocco Senza Sale**	300g	20	6	6	36	39x39x30	24	8002213010946
KRS001	**Pane Sciocco Senza Sale**	550g	5	6	8	48	39x39x19	24	8002213009933
KRS039	**Pane Sciocco Senza Sale tipo "1"**	300g	20	6	6	36	39x39x30	24	8002213010441
K506	**Pane Brusco tipo "1" Mac. Pietra**	300g	20	6	6	36	39x39x30	24	8002213012957
K500	**Ciabattina spaccata tipo "0"**	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012896
K501	**Ciabattina spaccata tipo "1" Mac. Pietra**	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012902
K502	**Ciabattina spaccata ai 7 Cereali**	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012919
K504	**Ciabattina al Riso Nerone**	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012933
K503	**Ciabattina ai Ceci Germogliati e Curcuma**	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012926
K505	**Ciabatta tipo "1" Mac. Pietra**	220g	22	6	6	36	39x39x30	24	8002213012940
K531	**Ciabatta Stirata tipo "0"**	240g ca. Crt 6,24Kg	25-27	4	6	24	59x39x31	24	8002213014135
K526	**Chicche di Ciabatta tipo "0"**	25g ca. Crt 2Kg	75-85	8	8	64	39x29x22	24	8002213014128
K527	**Chicche di Ciabatta al Riso Nerone**	25g ca. Crt 2Kg	75-85	8	8	64	39x29x22	24	8002213014951

Panificati Cotti e Pretagliati

Cod. K512

BIGA · PASTA MADRE

Ciabattina spaccata tipo "0"

Ciabattina spaccata con farina tipo "0", cotta e pretagliata. Leggera e fragrante poiché realizzata con pasta madre e biga. Dall'impasto ad alta idratazione che conferisce al prodotto un'alveolatura più sviluppata.
Confezionata singolarmente.

- Peso del prodotto: 120g
- Pezzi per cartone: 22
- Tempo di scongelamento: 15 minuti
- Tempo di cottura: 4 minuti a 180/190°C
- Cotto e pretagliato

Cod. K513

BIGA · PASTA MADRE · GRANO MACINATO A PIETRA

Ciabattina spaccata ai Ceci Germogliati e Curcuma

Ciabattina spaccata, cotta e pretagliata, con l'aggiunta di ceci germogliati, arricchita con la curcuma, spezia che le conferisce il suo particolare colore. Leggera e fragrante poiché realizzata con pasta madre e biga. Dall'impasto ad alta idratazione che conferisce al prodotto un'alveolatura più sviluppata.
Confezionata singolarmente.

- Peso del prodotto: 120g
- Pezzi per cartone: 22
- Tempo di scongelamento: 15 minuti
- Tempo di cottura: 4 minuti a 180/190°C
- Cotto e pretagliato

Cod. K514

BIGA · PASTA MADRE

Ciabattina spaccata al Riso Nerone

Ciabattina spaccata, cotta e pretagliata, con l'aggiunta di riso nerone che gli conferisce il caratteristico colore violaceo. Leggera e fragrante poiché realizzata con pasta madre e biga. Dall'impasto ad alta idratazione che conferisce al prodotto un'alveolatura più sviluppata.
Confezionata singolarmente.

- Peso del prodotto: 120g
- Pezzi per cartone: 22
- Tempo di scongelamento: 15 minuti
- Tempo di cottura: 4 minuti a 180/190°C
- Cotto e pretagliato

Cod. K519

BIGA · PASTA MADRE · OLIO EVO

Schiacciata all'olio

Schiacciata alla pala, cotta e pretagliata, realizzata con pasta madre e biga, stesa a mano e condita in superficie con olio extravergine di oliva, di dimensioni 18x13 cm.
Confezionata singolarmente.

- Peso del prodotto: 170g
- Pezzi per cartone: 20
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C
- Cotto e pretagliato

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
K512	**Ciabattina spaccata tipo "0" cotta e pretagliata**	120g	22	8	8	64	39x29x22	24	8002213013121
K513	**Ciabattina spaccata ai Ceci Germogliati e Curcuma cotta e pretagliata**	120g	22	8	8	64	39x29x22	24	8002213014265
K514	**Ciabattina spaccata al riso nerone cotta e pretagliata**	120g	22	8	8	64	39x29x22	24	8002213014272
K519	**Schiacciata all'olio 18x13 cm cotta e pretagliata**	170g	20	6	9	54	41x32x20	24	8002213013701

La linea dei PanPinsa

NOVITÀ

Pronte da farcire a piacere

Stese a mano

Pratiche e veloci da utilizzare

LA LINEA DEI PANPINSA

COTTI E PRETAGLIATI

Cod. K544

PASTA MADRE · BIGA · OLIO EVO

PanPinsa tipo "0"

Una schiacciatina cotta e pretagliata, già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciatina molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro.
Confezione da 4 pezzi.

- Dimensioni: L 13 x P 13 cm
- Peso del prodotto: 100g x 4
- Confezioni per cartone: 7 (28 pezzi)
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C
- Cotto e pretagliato

Cod. K545

PASTA MADRE · BIGA · OLIO EVO

PanPinsa Integrale

Una schiacciatina cotta e pretagliata, già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine a cui viene aggiunta anche la farina integrale. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciatina molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro.
Confezione da 4 pezzi.

- Dimensioni: L 13 x P 13 cm
- Peso del prodotto: 100g x 4
- Confezioni per cartone: 7 (28 pezzi)
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C
- Cotto e pretagliato

Cod. K547

PASTA MADRE BIGA OLIO EVO

PanPinsa al Riso Nerone

Una schiacciatina cotta e pretagliata, già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine e con l'aggiunta del riso nerone, che gli conferisce il caratteristico colore violaceo. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciatina molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro.
Confezione da 4 pezzi.

- Dimensioni: L 13 x P 13 cm
- Peso del prodotto: 100g x 4
- Confezioni per cartone: 7 (28 pezzi)
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C
- Cotto e pretagliato

Cod. K548

PASTA MADRE BIGA OLIO EVO

PanPinsa alla Curcuma e Semi di Lino

Una schiacciatina cotta e pretagliata, già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine e arricchita con la curcuma, che le conferisce il suo particolare colore. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciatina molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro.
Confezione da 4 pezzi.

- Dimensioni: L 13 x P 13 cm
- Peso del prodotto: 100g x 4
- Confezioni per cartone: 7 (28 pezzi)
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C
- Cotto e pretagliato

Cod. K546

PASTA MADRE BIGA OLIO EVO

PanPinsa ai 7 Cereali

Una schiacciatina cotta e pretagliata, già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine tra cui la farina di cereali e semi. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciatina molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro.
Confezione da 4 pezzi.

- Dimensioni: L 13 x P 13 cm
- Peso del prodotto: 100g x 4
- Confezioni per cartone: 7 (28 pezzi)
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C
- Cotto e pretagliato

Cod. K549

PASTA MADRE BIGA OLIO EVO

PanPinsa alla Mediterranea

Una schiacciatina cotta e pretagliata, già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine a cui vengono aggiunti fiocchi di pomodoro, capperi, olive nere e origano, che conferiscono al prodotto un gusto particolare e intenso. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciatina molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro.
Confezione da 4 pezzi.

- Dimensioni: L 13 x P 13 cm
- Peso del prodotto: 100g x 4
- Confezioni per cartone: 7 (28 pezzi)
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C
- Cotto e pretagliato

COTTO E INTERO

Cod. K550

PASTA MADRE · BIGA · OLIO EVO

PanPinsa Maxi tipo "0"

Una schiacciatina cotta e già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciatina molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro.
Confezione da 2 pezzi.

- Dimensioni: L 24 x P 14 cm
- Peso del prodotto: 200g x 2
- Confezioni per cartone: 7 (14 pezzi)
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C
- Cotto

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
K544	**PanPinsa tipo "0" - 100g x 4**	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015309
K545	**PanPinsa Integrale - 100g x 4**	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015316
K546	**PanPinsa ai 7 Cereali - 100g x 4**	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015323
K547	**PanPinsa al Riso Nerone - 100g x 4**	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015330
K548	**PanPinsa alla Curcuma e Semi di Lino - 100g x 4**	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015347
K549	**PanPinsa alla Mediterranea - 100g x 4**	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015354
K550	**PanPinsa Maxi tipo "0" - 200g x 2**	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015361

Basi per Pizza alla Pala Surgelate

L'impasto viene prodotto esclusivamente da biga e pasta madre e lasciato lievitare per 24 ore.
Dalla forma rettangolare e tonda, tutte stese a mano come da tradizione. Pasta molto digeribile, gusto e profumo più intensi e migliore struttura con alveolatura più sviluppata.

BASI PER PIZZA ALLA PALA SURGELATE

PER TEGLIA 30X20

Cod. KRS063

BIGA · PASTA MADRE · OLIO EVO · PRECOTTO

Basepizza alla Pala tipo "0"

Dalla forma rettangolare e stesa a mano come da tradizione. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.
Disponibile anche nella confezione X 3 pezzi con etichetta e codice EAN. Cod. K533

Dimensioni: L 29 x P 19 cm
Peso del prodotto: 210g
Pezzi per cartone: 18
Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
Forno professional:
Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/270°C
Forno ventilato:
Tempo di cottura: 8-10 minuti a 220°C

PER TEGLIA 40X30 CONFEZIONATE SINGOLARMENTE

Cod. KRS036SING

BIGA · PASTA MADRE · OLIO EVO · PRECOTTO

Basepizza alla Pala tipo "0"

Dalla forma rettangolare e stesa a mano come da tradizione. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.
La confezione contiene 2 porzioni.

Dimensioni: L 33 x P 28 cm
Peso del prodotto: 500g
Pezzi per cartone: 5
Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
Forno professional:
Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/270°C
Forno ventilato:
Tempo di cottura: 8-10 minuti a 220°C

Cod. KRS037SING

BIGA · PASTA MADRE · 7 CEREALI · OLIO EVO · PRECOTTO

Basepizza alla Pala ai 7 Cereali

Dalla forma rettangolare e stesa a mano come da tradizione, con l'aggiunta di farina di cereali e semi. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.
La confezione contiene 2 porzioni.

Dimensioni: L 33 x P 28 cm
Peso del prodotto: 500g
Pezzi per cartone: 5
Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
Forno professional:
Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/270°C
Forno ventilato:
Tempo di cottura: 8-10 minuti a 220°C

Cod. KRS042SING

BIGA · PASTA MADRE · OLIO EVO · PRECOTTO

Pizza Margherita alla Pala

Dalla forma rettangolare e stesa a mano come da tradizione. Farcita con pomodoro 100% italiano e mozzarella senza lattosio con latte fresco italiano di alta qualità e un filo di olio evo. Si presenta con un bordo croccante, alveolata e soffice all'interno. La confezione contiene 2 porzioni.

- Dimensioni: L 33 x P 28 c
- Peso del prodotto: 600g
- Pezzi per cartone: 5
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- **Forno professional:** Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/270°C
- **Forno ventilato:** Tempo di cottura: 8-10 minuti 220°C

PER TEGLIA 60X30

Cod. K561

BIGA · PASTA MADRE · OLIO EVO · PRECOTTO

Basepizza alla Pala tipo "0"

Dalla forma rettangolare e stesa a mano come da tradizione. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.

- Dimensioni: L 58 x P 29 c
- Peso del prodotto: 700g
- Pezzi per cartone: 11
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- **Forno professional:** Tempo di cottura: 6-7 minuti a 280°C
- **Forno ventilato:** Tempo di cottura: 6-7 minuti 220°C

PER TEGLIA 60X40

Cod. KRS058

BIGA · PASTA MADRE · GRANO MACINATO A PIETRA · OLIO EVO · PRECOTTO

Basepizza alla Pala tipo "1"

Dalla forma rettangolare e stesa a mano come da tradizione, con l'aggiunta di farina tipo 1. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.

- Dimensioni: L 57 x P 36 cm
- Peso del prodotto: 900g
- Pezzi per cartone: 8
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- **Forno professional:** Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/270°C

PER TEGLIA DIAM. 40

Cod. KRS062

BIGA · PASTA MADRE · OLIO EVO · PRECOTTO

Basepizza Rotonda tipo "0"

Dalla forma rotonda e stesa a mano come da tradizione. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.

- Dimensioni: diam. 38 cm
- Peso del prodotto: 600g
- Pezzi per cartone: 10
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- **Forno professional:** Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/270°C

PER TEGLIA DIAM. 30

Cod. K515-K538

PASTA MADRE · BIGA · OLIO EVO · PRECOTTO

Basepizza Rotonda tipo "0"

Dalla forma rotonda e stesa a mano come da tradizione. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.

- Dimensioni: diam. 28 cm / 31 cm
- Peso del prodotto: 220 g
- Pezzi per cartone: 14
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- **Forno professional:** Tempo di cottura: 7-8 minuti a 260/270°C

POSSIBILI PROPOSTE DI FARCITURE GOURMET

Prosciutto Crudo di Parma Dop, squacquerone di Romagna Dop e rucola

Verdure grigliate e Stanco di Brisighella a latte crudo

Lardo di Mora Romagnola e radicchio Trevigiano

Pancetta di Mora Romagnola, Squacquerone di Romagna DOP e radicchio rosso

BASI PER PIZZA ALLA PALA SURGELATE

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
KRS063	**Basepizza alla Pala 29x19 cm**	210g	18	6	6	36	41x32x31	24	8002213012605
K561	**Basepizza alla Pala 58x29 cm**	700g	11	4	6	24	59x39x31	24	8002213014883
KRS058	**Basepizza alla Pala tipo "1" 57x36 cm**	900g	8	4	5	20	59x39x31	24	8002213011684
KRS062	**Basepizza Rotonda diam. 38 cm**	600g	10	6	6	36	39x39x30	24	8002213012599
K515	**Basepizza Rotonda diam. 28 cm**	220g	14	8	5	40	39x29x35	24	8002213013138
K538	**Basepizza Rotonda diam. 31 cm**	220g	14	6	6	36	39x39x30	24	8002213014708
KRS036SING	**Basepizza alla Pala 33x28 cm - conf. sing.**	500g	5	6	8	48	41x32x20	24	8002213011615
KRS037SING	**Basepizza alla Pala ai 7 Cereali 33x28 cm - conf. sing.**	500g	5	6	8	48	41x32x20	24	8002213011622
KRS042SING	**Pizza Margherita alla Pala 33x28 cm - conf. sing.**	600g	5	6	8	48	41x32x20	12	8002213010823
K533	**Basepizza alla pala X3 29X19 cm - conf. X3**	630g	8	6	6	36	41x32x31	24	8002213014142

Pinse Surgelate Precotte

L'impasto delle **Pinse Surgelate** viene prodotto esclusivamente con **pasta madre, rinfrescata giornalmente dagli anni '60** e **biga**; caratterizzato da **un'altissima idratazione**, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende **alveolato** e **soffice**. A seguito di una lievitazione di almeno **48 ore**, l'impasto viene **steso rigorosamente a mano come da tradizione**, garantendo un risultato artigianale anche nell'aspetto. Il risultato finale è una Pinsa molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, **croccante fuori e morbida dentro**, con una fragranza e un gusto davvero intensi.

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
K537	**Pinsa Surgelata 29x19**	210g	12	8	8	64	39x29x22	24	8002213014975
K539	**Pinsa Surgelata 55x25**	600g	12	4	6	24	59x39x31	24	8002213014982
K540SING	**Pinsa Surgelata 39x29**	460g	6	8	8	64	39x29x20	24	8002213015125

PINSE SURGELATE
PRECOTTE

Cod. K537

PASTA MADRE · BIGA · OLIO EVO · PRECOTTO

Pinsa Surgelata 29x19

Pinsa surgelata realizzata con uno speciale mix di farine: farina di grano tenero, farina di soia, farina di riso e pasta madre. Croccante fuori e morbida dentro, con un'alveolatura ben sviluppata. Basta farla scongelare a temperatura ambiente e rinvenirla in forno; sarà pronta per essere farcita a piacere o anche come semplice focaccia con l'aggiunta di olio e sale prima della cottura.

- Dimensioni: L 29 x P 19 cm
- Peso del prodotto: 210g
- Pezzi per cartone: 12
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- **Forno statico:** Per 4/5 minuti a 280°C
- **Forno ventilato:** Per 4/5 minuti a 220°C

Cod. K539

PASTA MADRE · BIGA · OLIO EVO · PRECOTTO

Pinsa Surgelata 55x25

Pinsa surgelata realizzata con uno speciale mix di farine: farina di grano tenero, farina di soia, farina di riso e pasta madre. Croccante fuori e morbida dentro, con un'alveolatura ben sviluppata. Basta farla scongelare a temperatura ambiente e rinvenirla in forno; sarà pronta per essere farcita a piacere o anche come semplice focaccia con l'aggiunta di olio e sale prima della cottura.

- Dimensioni: L 55 x P 25 cm
- Peso del prodotto: 600g
- Pezzi per cartone: 12
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- **Forno statico:** Per 6/7 minuti a 280°C
- **Forno ventilato:** Per 6/7 minuti a 220°C

Cod. K540SING

PASTA MADRE · BIGA · OLIO EVO · PRECOTTO

Pinsa Surgelata 39x29 Confezionata Singolarmente

Pinsa surgelata realizzata con uno speciale mix di farine: farina di grano tenero, farina di soia, farina di riso e pasta madre. Croccante fuori e morbida dentro, con un'alveolatura ben sviluppata. Basta farla scongelare a temperatura ambiente e rinvenirla in forno; sarà pronta per essere farcita a piacere o anche come semplice focaccia con l'aggiunta di olio e sale prima della cottura.

- Dimensioni: L 39 x P 29 cm
- Peso del prodotto: 460g
- Pezzi per cartone: 6
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- **Forno statico:** Per 6/7 minuti a 280°C
- **Forno ventilato:** Per 6/7 minuti a 220°C

Focacce Soffici Surgelate

Soffici, alte, dal bordo croccante, cotte al tegamino.
Prodotti versatili da aggiungere a menù.

FOCACCE SOFFICI SURGELATE

FOCACCIA SOFFICE ALTA

Cod. KRS023SING

PASTA MADRE · OLIO EVO

Focaccia Soffice

Una focaccia soffice e gustosa adatta ad ogni tipo di utilizzo e farcitura, che permette di ampliare le proposte a menù.

- Dimensioni: diam. 24 cm
- Peso del prodotto: 250g
- Pezzi per cartone: 8
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 2-3 minuti a 180/200°C
- Cotto

Cod. K508

PASTA MADRE · 7 CEREALI · OLIO EVO

Focaccia Soffice ai 7 Cereali

Una focaccia soffice e gustosa, con l'aggiunta di farina di cereali e semi, adatta ad ogni tipo di utilizzo e farcitura, che permette di ampliare le proposte a menù.

- Dimensioni: diam. 24 cm
- Peso del prodotto: 250g
- Pezzi per cartone: 8
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 2-3 minuti a 180/200°C
- Cotto

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
KRS023SING	**Focaccia Soffice - conf. sing.**	250g	8	6	8	48	39x39x19	24	8002213010816
K508	**Focaccia Soffice ai 7 Cereali conf. sing.**	250g	8	6	8	48	39x39x19	24	8002213012971

I Prodotti Senza Glutine Surgelati

Risposte sicure, di qualità ed innovative per soddisfare le esigenze sempre più diffuse nel mercato.

LINEA DI PRODOTTI
SENZA GLUTINE SURGELATI

Cod. PP001

Impasto Senza Glutine

Una risposta pratica e veloce per il pizzaiolo che vuole introdurre nel proprio menù anche le pizze senza glutine.
CONFEZIONATI IN PRATICI SACCHETTI DA 10 IMPASTI

SCONGELAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE: +22/25 °C
Scongelare gli impasti in cassetta a temperatura ambiente per circa 3 ore avvolgendoli con pellicola estensibile; successivamente far lievitare per 1 ora.

SCONGELAMENTO IN FRIGORIFERO: +4 °C
Scongelare gli impasti in cassetta in frigorifero per 24 ore avvolgendoli con pellicola estensibile; successivamente far lievitare per 2 ore.

Una volta scongelato il prodotto, togliere la pellicola e stendere l'impasto su teglia di alluminio aiutandosi con staccapizza senza glutine. Infornare a 320 °C in forno dedicato per 3-4 minuti.

Cod. SG007RETAIL

Confezionato singolarmente

Nel pratico pirottino in alluminio per evitare contaminazioni

Disco Pizza Senza Glutine

Dalla continua ricerca e sviluppo di Molino Spadoni, nasce il disco pizza senza glutine con il **pratico pirottino** in alluminio riciclabile, per **ridurre al minimo le contaminazioni**, garantendo a tutti la possibilità di mangiare con tranquillità senza dover rinunciare al gusto. Il risultato finale sarà una pizza gustosa adatta ad ogni tipo di farcitura.

- Dimensioni: diam. 29 cm
- Peso del prodotto: 280g
- Pezzi per cartone: 8
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/280°C
- Precotto

Cod. SG009

Disco Pizza Senza Glutine con farine integrali e semi

Disco pizza senza glutine nella versione integrale con farina di riso integrale e farina di grano saraceno integrale. Confezionato nel **pratico pirottino** in alluminio riciclabile, per **ridurre al minimo le contaminazioni**, garantendo a tutti la possibilità di mangiare con tranquillità senza dover rinunciare al gusto.

- Dimensioni: diam. 29 cm
- Peso del prodotto: 280g
- Pezzi per cartone: 8
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/280°C
- Precotto

Più Servizio e Totale Sicurezza.

Nessuna contaminazione,
Nessuna pulizia del forno,
Nessun forno dedicato.

Grazie allo speciale sacchetto infornabile che funge da barriera anticontaminazione nel forno.

Cod. KRS057SING

IT-107-097

- Pomodoro 100% italiano
- Mozzarella con latte 100% italiano di alta qualitá, senza lattosio
- Dimensioni: diam. 29 cm
- Peso del prodotto: 350g
- Pezzi per cartone: 8
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 8-10 minuti a 240°C SOLO in FORNO VENTILATO
- Precotto

Pizza Margherita Senza Glutine Ovenable

La Pizza Margherita confezionata nel film per alimenti "ovenable", cioè che resiste alla cottura in forno, cuoce direttamente nello speciale sacchetto infornabile con barriera anticontaminazione. Non occorre avere attrezzature e locali dedicati per gestire in tutta sicurezza le richieste di persone intolleranti al glutine.

Cod. K510

- Con Olio Extravergine di Oliva
- Dimensioni: L 18 cm
- Peso del prodotto: 70g
- Pezzi per cartone: 35
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 8-10 minuti a 180°C SOLO in FORNO VENTILATO
- Precotto

Panino Bianco Senza Glutine Ovenable

Il Panino Bianco confezionato nel film per alimenti "ovenable", cioè che resiste alla cottura in forno, cuoce direttamente nello speciale sacchetto infornabile con barriera anticontaminazione. Non occorre avere attrezzature e locali dedicati per gestire in tutta sicurezza le richieste di persone intolleranti al glutine.

LINEA DI PRODOTTI
SENZA GLUTINE SURGELATI

Il piacere di una Focaccia Soffice è per tutti

NOVITÀ

Confezionata singolarmente nel pratico sacchetto "Ovenable"

Stesa a mano

Soffice e gustosa

2 modalità di preparazione alternative:

- Rigenerare in forno senza rischio di contaminazione
- **Decongelare a temperatura ambiente, il prodotto si conserva fino a 5 giorni fuori frigo**

Cod. SG010

Focaccina Soffice Senza Glutine Ovenable

Una soluzione comoda e gustosa, confezionata singolarmente nel pratico film «ovenable», realizzata con olio extravergine di oliva e stesa a mano. La Focaccina può essere consumata con la semplice aggiunta di sale grosso, olio e rosmarino, oppure farcita a piacere.

Con Olio Extravergine di Oliva

Peso del prodotto: 90g

Pezzi per cartone: 24

2 modalità di preparazione alternative:
Rinvenire il prodotto congelato per 4-5 minuti a 200/210°C.
Scongelare a temperatura ambiente e consumare.
Il prodotto si conserva fino a 5 giorni fuori frigo.

Cotto

Cod. SG011

Focaccina Soffice Senza Glutine con farina di Ceci, Curcuma e Semi di Lino

Una soluzione comoda e gustosa, confezionata singolarmente nel pratico film «ovenable», realizzata con olio extravergine di oliva e stesa a mano, arricchita con semi di lino e con la curcuma, che le conferisce il suo particolare colore e gusto.

Con Olio Extravergine di Oliva

Peso del prodotto: 90g

Pezzi per cartone: 24

2 modalità di preparazione alternative:
Rinvenire il prodotto congelato per 4-5 minuti a 200/210°C.
Scongelare a temperatura ambiente e consumare.
Il prodotto si conserva fino a 5 giorni fuori frigo.

Cotto

Cod. SG012

Focaccina Soffice Senza Glutine con Riso Nerone e Semi di Girasole

Una soluzione comoda e gustosa, confezionata singolarmente nel pratico film «ovenable», realizzata con olio extravergine di oliva e stesa a mano, l'aggiunta del riso nerone la caratterizza del colore violaceo.

Con Olio Extravergine di Oliva

Peso del prodotto: 90g

Pezzi per cartone: 24

2 modalità di preparazione alternative:
Rinvenire il prodotto congelato per 4-5 minuti a 200/210°C.
Scongelare a temperatura ambiente e consumare.
Il prodotto si conserva fino a 5 giorni fuori frigo.

Cotto

Cod. SG013

Focaccina Soffice Senza Glutine gusto Mediterraneo

Una soluzione comoda e gustosa, confezionata singolarmente nel pratico film «ovenable», realizzata con olio extravergine di oliva, stesa a mano e con l'aggiunta dei tipici sapori mediterranei come fiocchi di pomodoro, capperi, olive nere e origano, che aggiungono note di gusto tipiche del nostro territorio.

Con Olio Extravergine di Oliva

Peso del prodotto: 110g

Pezzi per cartone: 24

2 modalità di preparazione alternative:
Rinvenire il prodotto congelato per 4-5 minuti a 200/210°C.
Scongelare a temperatura ambiente e consumare.
Il prodotto si conserva fino a 5 giorni fuori frigo.

Cotto

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
PP001	**Impasto Senza Glutine**	250g	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213006970
SG007RETAIL	**Disco Pizza Senza Glutine**	280g	8	6	9	54	39x39x19	24	8002213010717
SG009	**Disco pizza senza glutine con farine integrali e semi**	280g	8	6	9	54	39x39x19	24	8002213013640
KRS057SING	**Pizza Margherita Senza Glutine Ovenable**	350g	6	6	9	54	39x39x19	12	8002213011677
K510	**Panino Bianco Senza Glutine Ovenable**	70g	35	6	9	54	39x39x19	24	8002213013091
SG010	**Focaccina Soffice Senza Glutine Ovenable**	90g	24	6	9	54	39x39x19	24	8002213015118
SG011	**Focaccina Soffice Senza Glutine con farina di Ceci, Curcuma e Semi di Lino**	90g	24	6	9	54	39x39x19	24	8002213015378
SG012	**Focaccina Soffice Senza Glutine con Riso Nerone e Semi di Girasole**	90g	24	6	9	54	39x39x19	24	8002213015385
SG013	**Focaccina Soffice Senza Glutine gusto Mediterraneo**	110g	24	6	9	54	39x39x19	24	8002213015392

Sede Legale:
MOLINO SPADONI S.p.A.
Via Ravegnana, 746 - 48125 Coccolia (RA) - ITALIA
Tel. +39 0544 569056
info@molinospadoni.it - www.molinospadoni.it
Seguici su:

Materiale per uso interno.