



Linea Bakery





Bun per Hamburger



93833

MAXI HAMBURGER PRETAGLIATO



Pane morbido dal respiro internazionale, soffice all'interno e croccante in superficie grazie ai semi di sesamo. Ideale per ogni tipo di farcitura.

Peso per pezzo: 130 g

Articoli per scatola: 16



93840

SOFT BURGER BUN



Il Bun ha un impasto soffice grazie all'aggiunta di latte e una crosta lucida che gli dona un aspetto artigianale. E' ideale per creare panini gourmet con differenti farciture, sia salate che dolci. Ideale per ridurre le operatività del bar già pretagliato e 100% cotto.

Peso per pezzo: 80 g

Articoli per scatola: 34



93846

HAMBURGER AL SESAMO PRETAGLIATO



Pane dal sapore internazionale, morbido all'interno e croccante in superficie grazie ai semi di sesamo. Pretagliato, perfetto per ridurre le operatività del bar.

Peso per pezzo: 71 g

Articoli per scatola: 30



81132

ULTIMATE BRIOCHE BUN



Realizzato con una ricetta a base di burro e uova, questo hamburger offre la stessa esperienza di gusto di una brioche! La sua crosta dorata e lucida è una delizia per gli occhi, mentre la mollica morbida permette di trattenere perfettamente i condimenti per una vera e propria esperienza burger!

Peso per pezzo: 90 g

Articoli per scatola: 30

Bun per Hamburger



81106

HOT DOG BREAK PRETAGLIATO



Pane morbido, dal respiro internazionale. Con impasto neutro dalla mollica compatta è ideale per trattenere ogni tipo di salsa. Già cotto agevola le operatività del bar.

Peso per pezzo: 75 g Articoli per scatola: 36



81131

BUN RUSTICO



L' hamburger dall'aspetto rustico e artigianale, dalla crosta sottile e croccante. Il caratteristico gusto della tradizione e una morbidezza che dura nel tempo. Delicatamente spolverato con farina in superficie e prodotto esclusivamente con ingredienti di origine vegetale.

Peso per pezzo: 95 g Articoli per scatola: 48

Per aperitivo o da cestino



81102

MINIFRUSTINO **cottura 8/10 minuti a 190° C**

Il classico mini panino alla francese, un must della ristorazione da sempre. Facile da cuocere, adatto al dolce e al salato, ma anche per creare piccoli panini farciti per spuntini veloci o per ricevimenti.

Peso per pezzo: 35 g Articoli per scatola: 115



81105

PANINO SOFFICE



Un mini panino al latte, morbido, dal gusto delicato e leggermente dolce. Adatto al salato e al dolce, molto versatile. 100% cotto e pronto all'uso.

Peso per pezzo: 25 g Articoli per scatola: 200

Per aperitivo o da cestino



81126

MINI MIX KAISER **cottura 3/5 minuti a 180-200° C**

Quattro gusti per quattro piccoli panini: classico, al sesamo, al papavero e al girasole, nel formato ideale per il cestino del pane, ma anche come piccoli snack. Tutti in un unico cartone, in confezioni singole per ogni gusto.

Peso per pezzo: 32 g Peso scatola: 4 kg



NOVITÀ

MINI ROSETTA CON SEMOLA DI GRANO DURO **cottura 3/5 minuti a 180-200° C**

Le rosette sono un formato di pane tipico della tradizione romana, caratterizzate da un impasto soffiato realizzato con semola di grano duro e con poca mollica. Tra i preferiti della tradizione.

Peso per pezzo: 30 g Articoli per scatola: 133



NOVITÀ

MIX BOCCONCINI COLORATI

Piccoli panini colorati, preparati con una ricetta tradizionale al burro, arricchiti da topping di semi di chia e sesamo, ideali per attirare l'attenzione degli occhi e conquistare i palati più esigenti.

Peso per pezzo: 40 g Peso scatola: 2 kg

Focacce



93843

FOCACCIA ROMANA PRETAGLIATA 39 X 14 CM cottura 6/8 minuti a 220° C



La tradizionale Focaccia Romana, nel formato 39x14, si rinnova. Lavorata a mano per un aspetto ancora più artigianale, questa focaccia dall'alveolatura molto decisa è preparata con ingredienti di altissima qualità, tra cui la semola di grano duro rimacinata di Altamura. Grazie al nuovo spessore, ideale per il pretaglio, questa focaccia è adatta a contenere ogni tipo di farcitura.

Peso per pezzo: 330 g Articoli per scatola: 8



81130

TRANCIO LIGURE ALL'OLIO 100% COTTO



Soffice focaccia di forma rettangolare dall'aspetto artigianale tipico della focaccia. 100% cotta è solo da scongelare: per avere maggiore fragranza è possibile passarle in forno o in piastra per 2-3'.

Peso per pezzo: 180 g Pezzi per scatola: 30



93842

FOCACCETTA ALL'OLIO PRETAGLIATA



La focaccia della tradizione genovese, in un pratico formato tondo ideale da farcire per un pranzo super gustoso.

Peso per pezzo: 120 g Articoli per scatola: 16



81103

FOCACCETTA MIX CEREALI E SEMI



La versione healthy della classica Focaccetta 120G! Con semi in superficie e cereali nell'impasto, è l'ideale per creare sandwich sani e ricchi di gusto! La focaccetta con mix di semi e cereali è un prodotto che risponde al bisogno crescente di alimenti salutari, ma dal gusto intenso.

Peso per pezzo: 120 g Articoli per scatola: 16

Focacce



81114

FOCACCIA MAXI TOAST CLASSICA PRETAGLIATA



La Focaccia maxi Toast classica è gustosa come una focaccia e semplice come un toast. Solo 3' in piastra da surgelata per massima comodità e risultati sorprendenti!

Stesse dimensioni del toast, per un utilizzo sulla piastra facile e veloce. 100% cotta e già pretagliata.

Peso per pezzo: 140 g

Articoli per scatola: 16

Pane e Formati Speciali



81094

CIABATTINA DI GRANO DURO PRETAGLIATA 100% COTTA



Nuova ciabattina di grano duro 100% cotta. Pronta da farcire, basta scongelare, perchè è già completamente cotta. Scongela, farcisci, piastra! Per il massimo livello di servizio.

Peso per pezzo: 100 g

Articoli per scatola: 32



81092

CIABATTINA AI CEREALI LIEVITO MADRE PRETAGLIATA cottura 6/7 minuti a 200-220° C



La ciabattina ai cereali ha una fragranza particolare e un gusto ricco, grazie ai semi di lino, zucca e girasole e ai fiocchi di orzo e frumento. Versatile e adatta ad ogni tipo di farcitura ha un alto contenuto di fibre. Pretagliata, agevola le operatività del bar.

Peso per pezzo: 120 g

Articoli per scatola: 26



93832

BARRETTA AI CEREALI

cottura 5/6 minuti a 180° C

Pane saporito dall'aspetto artigianale, con crosta croccante e mollica compatta ma morbida. Impasto realizzato con crusca di frumento e farine di frumento, segale e avena, arricchito con semi di girasole e di lino, fiocchi d'avena e di frumento, e lievito madre. Un pane versatile, adatto per essere farcito, servito nel cestino del pane oppure utilizzato per preparare bruschette.

Peso per pezzo: 125 g

Articoli per scatola: 60

Pane e Formati Speciali



81080

PANE DI CRISTALLO **cottura 10/12 minuti a 180-200° C**

Un pane della tradizione spagnola, tipico della regione di Barcellona, cotto su pietra per ottenere una particolare alveolatura interna e una grande leggerezza e digeribilità. E' un pane versatile, da usare sia per panini "importanti", sia in un cestino del pane.

Peso per pezzo: 270 g Articoli per scatola: 18



93845

PANINO DI CRISTALLO



Un pane dalla particolare forma quadrata con crosta croccante e sottile e mollica altamente alveolata. Preparato con lievito madre vegano, 100% cotto e pretagliato. Ideale con ogni tipo di farcitura per creare ricette gourmet. Per una maggiore fragranza basta scaldarlo per 2/3 minuti.

Peso per pezzo: 95 g Articoli per scatola: 48



NOVITÀ

PANINO DI CRISTALLO



Un pane della tradizione spagnola, tipico della regione di Barcellona, cotto su pietra per ottenere una particolare alveolatura interna e una grande leggerezza e digeribilità. E' un pane versatile, da usare sia per panini "importanti", sia in un cestino del pane.

Peso per pezzo: 140 g Articoli per scatola: 36



81116

MINI PANE DI CRISTALLO **cottura 10/12 minuti a 180-200° C**

Un prodotto unico, nato dalla tradizione spagnola e composto da un impasto ad altissima idratazione che comporta una crosta sottile e croccante e una mollica altamente alveolata. Perfetto per 2 panini.

Peso per pezzo: 180 g Articoli per scatola: 30

Pane e Formati Speciali



81112

BAGUETTE FRANCESE PRECOTTA

cottura 19/20 minuti a 190° C

Pane francese per eccellenza, con crosta liscia e dorata e mollica morbida.

Peso per pezzo: 280 g

Articoli per scatola: 45



81115

BAGUETTINO **cottura 10/12 minuti a 180-200° C**

Il 100% del sapore, dell'unicità e dei valori tramandati dalla baguette, nel 50% della dimensione. Adatto a chi vuole un ottimo pane in un piccolo formato o per il più classico panino farcito alla francese, con burro e prosciutto crudo.

Peso per pezzo: 150 g

Articoli per scatola: 40



NOVITÀ

BAGUETTE L'ICONICA FRANCESE

cottura 19/20 minuti a 180-200° C

Realizzata con farina a bassa emissione di CO₂ e lievito madre, presenta un look artigianale, mollica soffice e alveolata e crosta dorata con punte croccanti.

Peso per pezzo: 270 g

Articoli per scatola: 28



81091

BAGUCELINO BROWN MULTICEREALI

cottura 4/6 minuti a 180-200° C

Pane saporito dall'aspetto artigianale, con crosta croccante e mollica compatta ma morbida. Impasto realizzato con crusca di frumento e farine di frumento, segale e avena, arricchito con semi di girasole e di lino, fiocchi d'avena e di frumento, e lievito madre. Un pane versatile, adatto per essere farcito, servito nel cestino del pane oppure utilizzato per preparare bruschette.

Peso per pezzo: 125 g

Articoli per scatola: 60

Pane e Formati Speciali



81088

FOSSETTE PRETAGLIATA



La Fossette è un panino unico grazie alla sfarinatura in superficie e alle particolari bucatore della crosta. E' ideale per creare hamburger innovativi e unici. Già cotto e pretagliato, agevola le operatività del bar.

Peso per pezzo: 100 g

Articoli per scatola: 33



81120

PANPIZZA



Pane morbido, realizzato con farina di grano tenero e arricchito con latte, fiocchi di avena e di patate che conferiscono al prodotto gusto e morbidezza.

Vuoto all'interno, può essere usato come «tasca» per le farciture o riempito come sandwich. Facile da preparare, è adatto ad ogni tipo di verdure e condimento; la sua tasca lo rende la scelta d'eccellenza per un perfetto panino kebab, ma è ottimo anche con l'hamburger.

Peso per pezzo: 120 g

Articoli per scatola: 30



81133

PIADINA EXTRAFINE



Grande, sottilissima, leggera e versatile: si può arrotolare, piegare, farne fagottini. La piadina extrafine si presta a ogni esigenza e a ogni proposta creativa. Senza lievito.

Peso per pezzo: 160 g

Peso per scatola: 6,4 kg





Sede Operativa
Via Campoli Appennino, 1 - 00131 Roma

Tel. 06.79.34.08.06
info@gioiaspa.com

www.gioiaspa.com

