

Pane



● SCONGELARE IL PRODOTTO 1 ORA PRIMA DELL'USO, OPPURE SCALDARLO IN FORNO O TOSTIERA GIÀ CALDI A 200°C PER 3 MINUTI

● CUOCERE IL PRODOTTO NEL FORNO GIÀ CALDO A 200°C PER 12 MINUTI



SALADINO

PESO 65 g - 50 PZ. PER CONFEZIONE
110 mm

367



PANE HAMBURGER SENZA GLUTINE

PESO 180 g - 15 PZ. PER CONF. 130 mm Ø

1299



SPIANATA

PESO 230 g - 20 PZ. PER CONF.
270 mm Ø

531



FOCACCIA TOAST

PESO 140 g - 16 PZ. PER CONF.
150 X 150 mm

539



PANE PUGLIESE CASARECCIO PREAFFETTATO

PESO 67 g - 18 PZ. PER CONFEZIONE

5014



PIADINA

PESO 120 g - 50 PZ. PER CONF.
260 mm Ø

537



PIADINA INTEGRALE

PESO 120 g - 30 PZ. PER CONF.
260 mm Ø

581



BAGEL SESAMO

PESO 80 g - 40 PZ. PER CONF.
120 mm Ø

803



**CIABATTINA INTERA
PASTA MADRE E BIGA**

PESO 120 g - 40 PZ. PER CONF.
200 mm

867



**CIABATTINA PRETAGLIATA
PASTA MADRE E BIGA**

PESO 120 g - 22 PZ. PER CONF. - 200 mm

**CIABATTINA LIEVITO MADRE
PRETAGLIATA**

PESO 120 g - 26 PZ. PER CONFEZIONE

868

814



PANGERMOLLIO

PESO 100 g - 30 PZ. PER CONFEZIONE

5104



DEMI BAGUETTE PRETA.

PESO 130 g - 50 PZ. PER CONF.
270 mm

559



MINI PANE CRISTALLO

PESO 180 g - 30 PZ. PER CONF.
320 mm

538



PANE CRISTALLO

PESO 270 g - 18 PZ. PER CONF.
450 mm

810



BARRETTA AI CEREALI

PESO 140 g - 45 PZ. PER CONF.
275 mm

802



**SCHIACCIATINA ALL'OLIO
PRETAGLIATA**

PESO 130 g - 16 PZ. PER CONF. - 240 mm

523



**BOLLO GALIZIANO
PRETAGLIATO**

PESO 120 g - 26 PZ. PER CONF. - 240 mm

836



**BUGHY GRIGLIATO
PRETAGLIATO**

PESO 80 g - 54 PZ. PER CONFEZIONE - 205 mm

826



FOCACCINO PRETAGLIATO

PESO 110 g - 24 PZ. PER CONF.
200 mm

817



PANPIZZA

PESO 120 g - 30 PZ. PER CONF.
150 mm Ø

801



TOAST CLASSICO

SPESORE FETTA 15MM - PESO 52 g
32 PZ. PER CONF. - 120 X 120 mm

5015



TOAST MAXI

PESO 42 g - 24 PZ. PER CONFEZIONE
170 X 150 mm

5017



TOAST MAXI MULTIGRANO

SPESORE FETTA 15MM - PESO 42 g
24 PZ. PER CONFEZIONE - 150 X 150 mm

5016



TOAST MAXI SENZA BORDO

PESO 60 g - 24 PZ. PER CONF.
125 X 125 mm

553



PANE AMERICANO

PESO 42 g - 33 PZ. PER CONF.
130 X 200 mm

505



PAN CARRÈ TRAMEZZINI

PESO 100 g - 40 PZ. PER CONF.
600 X 100 mm

588



PANE HAMBURGER MINI

PESO 25 g - 120 PZ. PER CONF.
40 mm Ø

549



**PANE HAMBURGER SESAMO
PRETAGLIATO**

PESO 71 g - 30 PZ. PER CONF. 110 mm Ø

683



**PANE HAMBURGER MAXI
SESAMO**

PESO 130 g - 16 PZ. PER CONF. 145 mm Ø

823



**BURGER LIEVITO MADRE
PRETAGLIATO**

PESO 100 g - 40 PZ. PER CONF. 120 mm Ø

563



**BAVARIAN STYLE BURGER
PRETAGLIATO**

PESO 115 g - 40 PZ. PER CONF. 130 mm Ø

565



**PANE HAMBURGER
INTEGRALE PRETAGLIATO**

PESO 90 g - 30 PZ. PER CONF. - 120 mm Ø

560



**PANE HAMBURGER
SENZA SESAMO PRETAGL.**

PESO 52 g - 48 PZ. PER CONF. - 85 mm Ø

518



**PANE HOT DOG
PRETAGLIATO**

PESO 75 g - 36 PZ. PER CONF. - 190 mm

599



**PANE FOCACCOTTO
PRETAGLIATO**

PESO 95 g - 30 PZ. PER CONF. - 220 X 100 mm

5054



MINI CHICCHE DI CIABATTA
PESO 40 g - 50 PZ. PER CONF.
60 mm

800



MINI FRUSTINO
PESO 35 g - 114 PZ. PER CONF.
70 mm

592



FRUSTINO
PESO 50 g - 80 PZ. PER CONF.
100 mm

593



BREZEL GIÀ COTTO
PESO 100 g - 60 PZ. PER CONF.
145 mm

1149



MINI PARTY MIX - 4 GUSTI
PESO 32 g - 128 PZ. PER CONF.
63 X 42 mm

515



MINI PANINO SOFFICE
PESO 25 g - 200 PZ. PER CONF.
60X40 mm

528



PANE MORATINO ALLE OLIVE
PESO 30 g - 84 PZ. PER CONF.

3242



PANE MORATINO ALLE NOCI
PESO 30 g - 67 PZ. PER CONF.

958



MINI LONGUETTES MIX
PESO 40 g - 60 PZ. PER CONF.

524



BAGUETTINO
PESO 150 g - 40 PZ. PER CONF.
265 mm

574



BAGUETTE
PESO 280 g - 40 PZ. PER CONF.
560 mm

837



**CIABATTA RUSTICA
GRANO MACINATO A PIETRA**
PESO 220 g - 22 PZ. PER CONF.
360 mm
PANE SEGALE
PESO 280 g - 30 PZ. PER CONF.

869

533



CREPES
PESO 55 g - 40 PZ. PER CONF.
300 mm Ø

783



BAGUETTE PAYSANNE
PESO 280 g - 35 PZ. PER CONF.
400 mm

862



PANE BRUSCHETTA
PESO 100 g - 30 PZ. PER CONF.
255 mm

597

Focacce

● SCONGELARE IL PRODOTTO 1 ORA PRIMA DELL'USO, OPPURE SCALDARLO IN FORNO O TOSTIERA GIÀ CALDI A 200°C PER 3 MINUTI

● CUOCERE IL PRODOTTO NEL FORNO O TOSTIERA GIÀ CALDI A 200°C PER 8 MINUTI



FOCACCIA ROMANA PRETAGLIATA

1394

PESO 330 g - 8 PZ. PER CONF. 39 X 14 cm



FOCACCIA LIGURE

PESO 180 g - 30 PZ. PER CONFEZIONE 18,5 X 14,8 cm

575



FOCACCINA TONDA PRETAGLIATA

PESO 70 g - 54 PZ. PER CONFEZIONE 12,5 cm Ø

582



FOCACCIA TONDA PRETAGLIATA

PESO 120 g - 16 PZ. PER CONFEZIONE 15 cm Ø

832



FOCACCIA FORNAIO ALL'OLIO D'OLIVA

PESO 550 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE 40 X 30 cm

589



FOCACCIA FORNAIO ALLE CIPOLLE

PESO 650 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE 40 X 30 cm

808



FOCACCIA FORNAIO AI POMODORINI

PESO 750 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE 40 X 30 cm

858



FOCACCIA FORNAIO ALLE OLIVE

PESO 650 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE 40 X 30 cm

812



FOCACCIA MEDITERRANEA

PESO 800 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE 40 X 30 cm

807



FOCACCIA STRACCHINO

PESO 780 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE 40 X 30 cm

833



FOCACCIA VEGETARIANA

PESO 800 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE 40 X 30 cm

513



FOCACCIA ALLE CIPOLLE ROSSE di TROPEA

PESO 800 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE 40 X 30 cm

541



FOCACCIA CEREALI

PESO 800 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE 40 X 30 cm

866



FOCACCIA SAPORI PUGLIESI
 PESO 950 g - 9 PZ. PER CONFEZIONE
 40 cm Ø

1063



**1310 FOCACCIA MOZZARELLA
 E RUCOLA**

PESO 300 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE - 24 cm Ø

**1308 FOCACCIA MOZZARELLA
 E PROSCIUTTO COTTO**

PESO 300 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE - 24 cm Ø

1309 FOCACCIA CAPRESE

PESO 300 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE - 24 cm Ø

i nostri panini e focacce all'opera...



Pizza

- CUOCERE IL PRODOTTO NEL FORNO O TOSTIERA GIÀ CALDI A 240°C PER 8 MINUTI
- SCONGELARE IL PRODOTTO 1 ORA PRIMA DELL'USO, OPPURE SCALDARLO IN FORNO O TOSTIERA GIÀ CALDI A 200°C PER 3 MINUTI
- SCONGELARE IL PRODOTTO 1 ORA PRIMA E CUOCERE NEL FORNO GIÀ CALDO A 200°C PER 10 MINUTI

Basi Pinse Romane



**BASE PIZZA TONDA
SENZA GLUTINE**
PESO 240 g - 14 PZ. PER CONFEZIONE
26 cm Ø

534



**BASE PINSA ROMANA
TONDA**
PESO 220 g - 6 PZ. A CONFEZIONE
30 cm Ø

859



**BASE PINSA ROMANA
TONDA GRANDE**
PESO 650 g - 6 PZ. A CONFEZIONE
50 cm Ø

848



**BASE PINSA ROMANA
RETTANGOLARE**
PESO 400g - 5 PZ. A CONFEZIONE
40 x 30 cm

860



**BASE PINSA ROMANA
LINGUA**
PESO 290 g - 6 PZ. A CONFEZIONE
38 x 15 cm

825

*La Buona
Pizza Italiana
senza glutine*



MARGHERITA SG
PESO 400 g - 5 PZ. PER CONF.
PROSCIUTTO SG
PESO 430 g - 5 PZ. PER CONF.
30 cm Ø

1088
1089



TRANCIO MARGHERITA SG
PESO 350 g - 6 PZ. PER CONF.
TRANCIO CAPRICCIOSA SG
PESO 430 g - 6 PZ. PER CONF.
30 x 13 cm

1078
1080



PIZZETTA MARGHERITA TONDA

PESO 150 g - 30 PZ. PER CONF.
16 cm Ø

1059



PIZZA MARGHERITA TONDA

PESO 400 g - 12 PZ. PER CONF.
28 cm Ø

1060



PIZZELLA MARGHERITA

PESO 200 g - 12 PZ. PER CONF.
25 X 14 cm

1052



PIZZELLA PROSCIUTTO

PESO 220 g - 12 PZ. PER CONF.
25 X 14 cm

1055



PIZZELLA PROSCIUTTO E FUNGHI

PESO 225 g - 12 PZ. PER CONF.
25 X 14 cm

1054



PIZZELLA SALAME PICCANTE

PESO 225 g - 12 PZ. PER CONF.
25 X 14 cm

1053



TRANCIO MARGHERITA

PESO 580 g - 8 PZ. PER CONFEZIONE
36 X 28 cm

522



TRANCIO PIZZA PANETTIERE

PESO 780 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE
40 X 30 cm

820



TRANCIO PIZZA FORNAIO

PESO 1000 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE
40 X 30 cm

811



TRANCIO PIZZA MARGHERITA BASSA

PESO 900 g - 10 PZ. PER CONFEZIONE
40 X 30 cm

585



TRANCETTO LA PIZZATA DI GENOVA

PESO 210 g - 20 PZ. PER CONFEZIONE
20 X 15 cm

974



PIZZA MANTUA TONDA

PESO 280 GR - 16 PZ. PER CONF.
24 cm Ø

741



PROVA LA QUALITÀ
Artigianale



*...incantevole Liguria
...preparala, ancora calda,
nei pratici sacchetti per l'asporto*



**LA PIZZATA
DI GENOVA**

PESO 825 g
5 PZ. PER CONFEZIONE
40 X 30 cm

973



**LA FUGASSA
DI GENOVA**

PESO 625 g
5 PZ. PER CONFEZIONE
40 X 30 cm

975



**LA FUGASSA
DI GENOVA
POMODORINI**

PESO 750 g
5 PZ. PER CONFEZIONE
40 X 30 cm

976



**LA FUGASSA
DI GENOVA
CIPOLLE**

PESO 750 g
5 PZ. PER CONFEZIONE
40 X 30 cm

1306

Pizza d'Autore



REGINA MARGHERITA

PESO 285 g
12 PZ. PER CONFEZIONE
28 CM Ø

5010



MARGHERITA ALL'ACQUA DI MARE

PESO 350 g - 12 PZ. PER CONFEZIONE
28 CM Ø

5012



SALSICCIA E FRIARIELLI

PESO 335 g
12 PZ. PER CONFEZIONE
28 CM Ø

5013



PIENNOLO

PESO 320 g
12 PZ. PER CONFEZIONE
28 CM Ø

5011



Acqua di mare

Dona un gusto più delicato all'impasto ed esalta al meglio i sapori dei condimenti, senza coprirli né alterarli.



Forno a legna

Cotta in forni Tradizionali Napoletani ad una temperatura di circa 450/500 gradi, questo ci permette di ottenere la sua peculiarità principale



Lievitazione

Il nostro impasto ha una lievitazione naturale di 24H, senza aggiunta di sale perché l'acqua di mare ne contiene al suo interno di naturali.



Criogenia

La nostra pizza è al 100% artigianale, viene stesa a mano, infornata e poi viene subito abbattuta usando la CRIOGENESI.

Panini imbottiti

🕒 SERVIRE IL PRODOTTO SOLO DOPO AVERLO MESSO IN TOSTIERA O PIASTRA, GIÀ CALDA, PER 4 MINUTI.



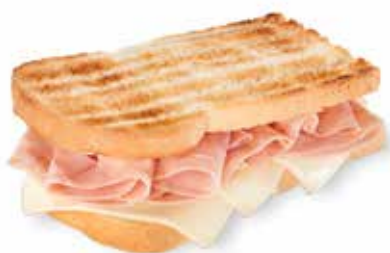
PETER
COTTO E MOZZARELLA
PESO 180 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1412



PARMOTTO
CRUDO E MOZZARELLA
PESO 190 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1411



FUNGONE
COTTO E EDAMER
PESO 180 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1407



PRAGA
COTTO AFFUMICATO E EMMENTHAL
PESO 160 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1405



ALPINO
SPECK, EDAMER E FUNGHI
PESO 190 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1401



BRESAOLONE
BRESAOLA E EDAMER
PESO 170 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1403



GENOVESE COTTO
COTTO E EDAMER
PESO 180 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1450



VALDOSTANO
SPECK E BRIE
PESO 190 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1422



BELZEBÙ
SALAME PICCANTE
E FORMAGGIO AL PEPERONCINO
PESO 150 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1402



MULTICEREALI VERDURE
CIABATTA MULTICEREALI
E VERDURE GRIGLIATE
PESO 205 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1413



TONNARO
SALSA TONNATA, MOZZARELLA
E RUCOLA
PESO 190 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1420





MAXI HOT DOG

WURSTEL DI SUINO E SENAPE
PESO 190 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1409



MILANO

COTOLETTA DI POLLO,
EDAMER E MAIONESE
PESO 180 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1410



BONBURGER

HAMBURGER DI MANZO,
EDAMER E KETCHUP
PESO 180 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1404



PANCICCIO

SALSICCIA DI SUINO GRIGLIATA
PESO 210 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1436



**SCHIACCIATINA
MORTADELLA**

MORTADELLA
PESO 150 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1453



SCHIACCIATA AL CRUDO

SCHIAC. PROSCIUTTO CRUDO
E FORMAGGIO EDAMER
PESO 155 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1424



ROMAGNA SPECK E BRIE

SPECK E BRIE
PESO 180 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1454



ROMAGNA COTTO

COTTO E MOZZARELLA
PESO 180 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1415



ROMAGNA CRUDO

CRUDO E MOZZARELLA
PESO 170 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1416



PARIGINO SALAME

SALAME MILANO E EDAMER
PESO 165 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1440



TOAST

COTTO E EDAMER
PESO 120 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1427



PRELIBATO

PANCETTA E MOZZARELLA
PESO 160 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

1423



TOSCANO RUSTICO CEREALI

SPECK E PROVOLA
PESO 180 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE

1449



**TOSTONE ALLE VERDURE
E FORMAGGIO**

PROVOLA AFFUMICATA
PESO 180 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE

1452



**TRANCIO PIZZA
MARGHERITA**

PESO 180 g - 12 PZ. PER CONFEZIONE

1421

BERGAMO

- **ALBERTO ROSSO**
mobile 342 80 09 564
rosso@dalpialgida.it
- **ALEX DI GIOVANNI**
mobile 340 82 21 298
alex.digiovanni@dalpialgida.it
- **CLAUDIO CAZZANIGA**
mobile 366 66 01 789
cazzaniga@dalpialgida.it
- **GIANCARLO FERRARI**
mobile 328 21 89 222
ferrari@dalpialgida.it
- **LINDA CANZIANI**
mobile 348 96 18 252
linda@dalpialgida.it
- **LUCA CASALI**
mobile 348 32 00 080
casali@dalpialgida.it
- **MARCO GAIGHER**
mobile 348 59 06 554
marco@dalpialgida.it
- **MARCO MAFFIOLETTI**
mobile 331 27 05 737
maffioletti@dalpialgida.it
- **MARIO CADÈ**
mobile 335 54 79 687
cade@dalpialgida.it
- **STEFANO COLARIETI**
mobile 347 60 26 159
colarieti@dalpialgida.it
- **CARLO PIZZETTI**
mobile 340 89 24 698
pizzetti@dalpialgida.it
- **GIOVANNI BELLOLI**
mobile 338 67 99 138
belloli@dalpialgida.it

BRESCIA

- **ALBERTO CAVAGNINI**
mobile 338 66 42 840
cavagnini@dalpialgida.it
- **STEFANO ROGIN**
mobile 347 53 64 047
rogin@dalpialgida.it
- **OMAR CELLA**
mobile 335 69 74 005
cella@dalpialgida.it
- **PIERINO SCALA**
mobile 337 12 73 239
scala@dalpialgida.it
- **SERGIO FIINI**
mobile 347 69 87 136
fiini@dalpialgida.it
- **MAURIZIO BERSELLI**
mobile 338 15 06 647
berselli@dalpialgida.it
- **OSCAR MOR**
mobile 338 92 34 667
mor@dalpialgida.it
- **GIULIANO SIGALA**
mobile 339 10 83 318
sigala@dalpialgida.it
- **FULVIO PIANTA**
mobile 335 53 24 823
pianta@dalpialgida.it
- **FABRIZIO LEONI**
mobile 335 68 84 352
fabrizioleoni@dalpialgida.it
- **FEDERICO LEONI**
mobile 347 10 67 406
federicoleoni@dalpialgida.it
- **DANIELA LEONI**
mobile 348 73 64 403
danielaleoni@dalpialgida.it
- **MARCO SAIANI**
mobile 328 35 51 595
saiani@dalpialgida.it
- **GABRIELE ARRIGHINI**
mobile 338 17 59 055
arrighini@dalpialgida.it



**DOLCE
vita**
il buongusto italiano



Dalpi srl

DISTRIBUZIONE ALIMENTI
PRODOTTI INDUSTRIALI

Sede Legale e Operativa Primaria:

via Ca' Treviglio, 6
24040 Pontirolo Nuovo BG
amministrazione@dalpialgida.it
tel 0363 889 33

Sede Operativa Secondaria:

via L. Da Vinci, 37
25043 Breno BS
vallecamonica@dalpialgida.it
tel 0364 226 55

Sede Gestione Attrezzatura:

via Colleoni, 13
24040 Boltiere BG
attrezzatura@dalpialgida.it
tel 0363 889 33

Responsabile vendite

Ruggero Gaigher
mobile 335 58 58 292
ruggero@dalpialgida.it

Responsabile gestione

Matteo Gaigher
mobile 335 62 73 336
matteo@dalpialgida.it

www.dalpi.it

