

# 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



## PIADINA FRESCA

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

## PIADINA REGINA

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

537

1947



## PIADINA INTEGRALE

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

581



## SPIANATA

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

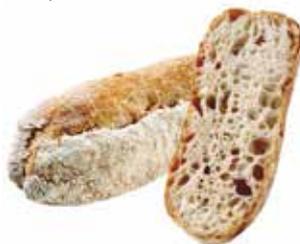
531



## 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

868



## PANGERMOGLIO

PESO 100 g - 30 PZ. PER CONFEZIONE

5104



## CIABATTINA INTERA GRANO DURO

## CIABATTINA INTERA GRANO TENERO

PESO 100 g - 32 PZ. PER CONF. - 180 mm

2022

307500



## CIABATTINA PRETAGLIATA

PESO 120 g - 30 PZ. PER CONFEZIONE  
200 mm

## CIABATTINA INTERA

PESO 120 g - 30 PZ. PER CONFEZIONE  
200 mm

951824

517



## PANE COCCODRILLO

PESO 90 g - 48 PZ. PER CONFEZIONE  
190 mm

2739



## BUGHY PRETAGLIATO

PESO 80 g - 54 PZ. PER CONFEZIONE  
205 mm

590



## BUGHY GRIGLIATO PRETAGLIATO

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

826



## KAISER MULTICEREALI

PESO 60 g - 50 PZ. PER CONF.

## KAISER VIENNESE

PESO 65 g - 100 PZ. PER CONFEZIONE

940077

361127





**PANPIZZA**

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

801



**SCHIACCIATINA ALL'OLIO  
PRETAGLIATA**

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

523



**PINSOTTA PRETAGLIATA**

PESO 120 g - 24 PZ. PER CONF.  
180 mm

2058



**PANINO CRISTALLO PRETA.**

PESO 95 g - 48 PZ. PER CONF.  
140 X 140 mm

1941



**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



**BAGEL SESAMO**

PESO 80 g - 40 PZ. PER CONF.  
120 mm Ø

803



**BOLLO GALIZIANO  
PRETAGLIATO**

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

836



**BARRETTA AI CEREALI**

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

802



**DEMI BAGUETTE PRETA.**

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

559



**CIABATTINA CEREALI  
PRETAGLIATA**

PESO 120 g - 25 PZ. PER CONF. - 200 MM

55035



**FOCACCINO PRETAGLIATO**

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

817



**FOCACCIA TOAST CLASSICA  
PRETAGLIATA**

PESO 140 g - 16 PZ. PER CONF. - 180 X 140 mm

539



**FOCACCIA TOAST CEREALI  
PRETAGLIATA**

PESO 140 g - 16 PZ. PER CONF. - 180 X 140 mm

950761



**PANE FOCACCIOTTO  
PRETAGLIATO**

PESO 90 g - 50 PZ. PER CONF. - 180 mm

1986



**PANE BURGER NERO  
PRETAGLIATO**

PESO 90 g - 30 PZ. PER CONF. 115 mm Ø

2015



**PANE BURGER RUSTICO  
PRETAGLIATO**

PESO 95 g - 48 PZ. PER CONF. 120 mm Ø

2013



**PANE BURGER  
GOURMY**

PESO 100 g - 25 PZ. PER CONF. 115 mm Ø

5095



**MINI BURGER GOURMY**

PESO 25 g - 120 PZ. PER CONF.  
60 mm Ø

549



**PANE BURGER SESAMO  
PRETAGLIATO**

PESO 71 g - 30 PZ. PER CONF. 110 mm Ø

683



**PANE BURGER MAXI  
SESAMO PRETAGLIATO**

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

823



**PANE BURGER INTEGRALE  
PRETAGLIATO**

PESO 90 g - 30 PZ. PER CONF.

560



**PANE HOT DOG  
PRETAGLIATO**

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

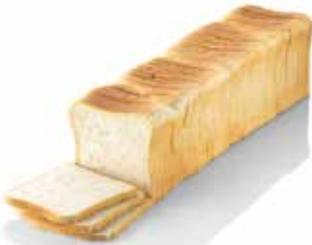
599



**PANE TOAST PROTEICO**

SPESORE FETTA 13 MM - PESO 36 g  
14 PZ. PER CONFEZIONE - 120 X 120 mm

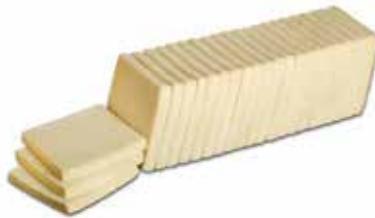
999312



**PANE TOAST CLASSICO**

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

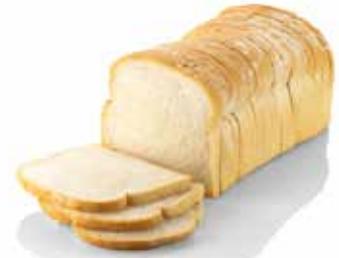
5015



**PANE TOAST SENZA BORDO**

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

553



**PANE TOAST MAXI**

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

5017



**PANE TOAST MAXI MULTIGRANO**

SPESORE FETTA 15MM - PESO 42 g  
24 PZ. PER CONFEZIONE - 170 X 150 mm

5016



**PANE TOAST ROMA**

SPESORE FETTA 15MM - PESO 90 g  
32 PZ. PER CONF. - 170 X 170 mm

1921



**PANE TOAST GRILL AMERICANO**

PESO 52 g - 32 PZ. PER CONF.  
130 X 200 mm

999148



**BAGUETTINA  
SENZA GLUTINE**

PESO 100 g - 25 PZ. PER CONF. - 160 mm

110017



**MINI SALADINO**

PESO 35 g - 120 PZ. PER CONFEZIONE  
110 mm

1471



**MINI BAGUETTINA CRUDA**

PESO 35 g - 70 PZ. PER CONFEZIONE  
80 mm

110008



**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



**MAXI SPIDY**

PESO 100 g - 40 PZ. PER CONF.  
200 mm

996021



**MINI PARTY MIX - 4 GUSTI**

PESO 32 g - 128 PZ. PER CONF.  
63 X 42 mm

515



**MINI LONGUETTES MIX**

PESO 40 g - 60 PZ. PER CONF.

524



**PANE MORATINO ALLE OLIVE**

PESO 30 g - 84 PZ. PER CONF.

3242



**PANE MORATINO ALLE NOCI**

PESO 30 g - 67 PZ. PER CONF.

958



**BASTONCINO OLIVE**

PESO 100 g - 40 PZ. PER CONF.

951430



**MINI PANINO SOFFICE**

PESO 25 g - 200 PZ. PER CONF.  
60 mm

528



**MINI BAGUETTINA COTTA**

PESO 35 g - 70 PZ. PER CONFEZIONE  
80 mm

1901



**BREZEL**

PESO 120 g - 18 PZ. PER CONF.  
145 mm

821



**PAN CARRÈ TRAMEZZINI**  
PESO 100 g - 40 PZ. PER CONF.  
600 X 100 mm

588



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

597



**PANE PUGLIESE CASARECCIO  
PREAFFETTATO**  
PESO 67 g - 18 PZ. PER CONFEZIONE

5014



**PANE HAMBURGER  
SENZA GLUTINE**  
PESO 180 g - 15 PZ. PER CONF. 130 mm Ø

1299



**SALADINO**  
PESO 65 g - 50 PZ. PER CONFEZIONE  
110 mm

367



**CHAPEAU SALATO**  
PESO 80 g - 55 PZ. PER CONFEZIONE  
110 mm

1472



**BAGUETTINO**  
PESO 150 g - 40 PZ. PER CONF.  
**BAGUETTINO INTEGRALE**  
PESO 150 g - 70 PZ. PER CONF.  
265 mm

574

310704



**BAGUETTE GLAXI**  
PESO 110 g - 68 PZ. PER CONF.  
220 mm

110005



**CIABATTA RUSTICA  
GRANO MACINATO A PIETRA**  
PESO 250 g - 22 PZ. PER CONF.  
265 mm

869



**BAGUETTE FRANCESE**  
PESO 280 g - 33 PZ. PER CONF.  
400 mm

37728

**BAGUETTE PREMIUM**  
PESO 300 g - 30 PZ. PER CONF.  
400 mm

371170



**BAGUETTE CEREALI**  
PESO 250 g - 40 PZ. PER CONF.  
400 mm

371190

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

862



**CIABATTA PATATE**  
PESO 250 g - 16 PZ. PER CONF.  
265 mm

155309



**PANE SEGALE**  
PESO 280 g - 30 PZ. PER CONF.  
265 mm

533



**CIABATTONE GRANO DURO**  
PESO 250 g - 31 PZ. PER CONF.  
400 mm

307534

**La Fugassa**  
 • LA VERA FOCACCIA LIGURE •

PROVA LA QUALITÀ  
**Artigianale**



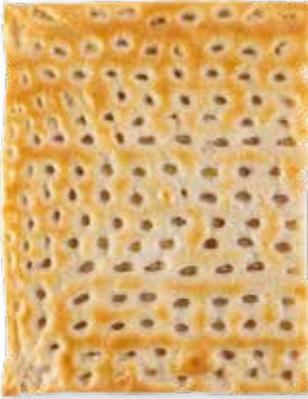
**LA FUGASSA TONDA  
 POMODORINI E OLIVE**  
 PESO 100 g  
 32 PZ. PER CONFEZIONE

2073

**LA PIZZATA TONDA**  
 PESO 100 g  
 32 PZ. PER CONFEZIONE

2074

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



**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

# 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



## LA FUGASSA TONDA POMODORINI E OLIVE

PESO 100 g  
32 PZ. PER CONFEZIONE

2073



## FOCACCIA LIGURE

PESO 180 g - 30 PZ. PER CONFEZIONE  
185 x 145 mm

575



## FOCACCIA LIGURE CEREALI

PESO 180 g - 30 PZ. PER CONFEZIONE  
185 x 145 mm

951811



## LA PIZZATA TONDA

PESO 100 g  
32 PZ. PER CONFEZIONE

2074



## FOCACCIA CEREALI PRETAGLIATA

PESO 120 g - 16 PZ. PER CONFEZIONE  
150 mm

2014



## FOCACCIA PRETAGLIATA

PESO 120 g - 16 PZ. PER CONFEZIONE  
150 mm

832



## PANINO ROMANACCIA

PESO 120 g  
24 PZ. PER CONFEZIONE

2067



## ROMANACCIA PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA

PESO 740 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE  
40 x 30 cm

2066



## ROMANACCIA MELANZANE E PROVOLA

PESO 740 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE  
40 x 30 cm

2065



## FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA

PESO 380 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE - 24 cm Ø

1310



## FOCACCIA MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO

PESO 380 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE - 24 cm Ø

1308



## FOCACCIA CAPRESE

PESO 380 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE  
24 cm Ø

1309



**FOCACCIA ROMANA  
PRETAGLIATA**

PESO 330 g - 8 PZ. PER CONF. 390 X 140 mm

1394



**FOCACCIA ROMANA  
INTERA**

PESO 330 g - 8 PZ. PER CONFEZIONE  
390 X 140 mm

1998



**SCHIACCIATA ROMANA**

PESO 250 g - 20 PZ. PER CONFEZIONE  
390 X 140 mm

356250



**FOCACCIA ROMANA  
RETTANGOLARE**

PESO 490 g - 10 PZ. PER CONFEZIONE  
40 X 30 cm

954145



**FOCACCIA SAPORI PUGLIESI**

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

1063



**FOCACCIA TRADIZIONALE**

PESO 600 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE  
40 X 30 cm

301174



**FOCACCIA FORNAIO  
ALL'OLIO D'OLIVA**

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

589



**FOCACCIA CEREALI**

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

866



**FOCACCIA FORNAIO  
AI POMODORINI**

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

858



**FOCACCIA FORNAIO  
ALLE CIPOLLE**

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

808



**FOCACCIA FORNAIO  
ALLE OLIVE**

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

812



**FOCACCIA  
VEGETARIANA**

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

513



**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 ALLE CIPOLLE  
ROSSE di TROPEA**

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

541



# Pizza d'Autore



## REGINA MARGHERITA

PESO 350 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

- 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



## BASE BIANCA PIZZA

PESO 230 g - 30 PZ. PER CONF.  
32 cm Ø

1057



## PIZZETTA MARGHERITA

PESO 150 g - 30 PZ. PER CONF.  
18 cm Ø

1059



## PIZZA MARGHERITA

PESO 400 g - 12 PZ. PER CONF.  
30 cm Ø

1060



## MARGHERITA SG

PESO 400 g - 5 PZ. PER CONF.  
30 cm Ø

1088



## TRANCIO MARGHERITA SG

PESO 350 g - 6 PZ. PER CONF.  
30 X 13 cm

1078



## TRANCIO CAPRICCIOSA SG

PESO 430 g - 6 PZ. PER CONF.  
30 X 13 cm

1080



**BASE PINSA ROMANACCIA**

PESO 540 g - 9 PZ. PER CONFEZIONE  
55 x 25 cm

1937



**BASE PINSA SPADONI**

PESO 210 g - 12 PZ. PER CONFEZIONE  
30 x 20 cm

999537



**BASE PINSA ROMANA LUNGA**

PESO 290 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE  
38 x 15 cm

825



**BASE PINSA ROMANA TONDA**

PESO 220 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE  
30 cm Ø

859



**BASE PINSA ROMANA RETTANGOLARE**

PESO 400 g - 5 PZ. PER CONFEZIONE  
40 x 30 cm

860



**BASE PINSA ROMANA TONDA GRANDE**

PESO 650 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE  
50 cm Ø

848



**LA PIZZATA TONDA**

PESO 100 g  
32 PZ. PER CONFEZIONE

2074



**BRUSCHETTA MARGHERITA**

PESO 230 g  
16 PZ. PER CONFEZIONE

576



**TRANCIO MARGHERITA**

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

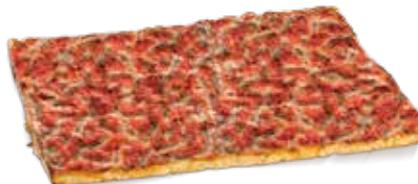
522



**TRANCIO PIZZA MARGHERITA BASSA**

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

585



**TRANCIO PIZZA PANETTIERE**

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

820



**TRANCIO PIZZA FORNAIO MARGHERITA**

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

811



**PIZZA MANTUA TONDA**

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

741



**PIZZA MARGHERITA SPADONI**

PESO 350 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE  
29 cm Ø

871



**BASE PIZZA TONDA SENZA GLUTINE**

PESO 240 g - 14 PZ. PER CONFEZIONE  
26 cm Ø

534



**ASSAGGIARE PER CREDERE!**

**Fino a 4 GranPizzella  
o 6 Pizzella in 5 minuti**



**FORNO 2 GRIGLIE**  
INFORMAZIONI TECNICHE  
**dimensioni:** larghezza 60 cm,  
profondità 75 cm, h 57 cm  
**Peso:** 55 kg  
**Alimentazione elettrica:** 380 V  
**Consumo:** 1 griglia: 4 Kw - 2 griglie: 6 Kw  
**Non richiede canna fumaria**

**Fino a 2 GranPizzella  
o 3 Pizzella in 3 minuti**



**FORNO 1 GRIGLIA**  
INFORMAZIONI TECNICHE  
**dimensioni:** larghezza 60 cm,  
profondità 60 cm, h 45 cm  
**Peso:** 40 kg  
**Alimentazione elettrica:** 220-230 V  
**Consumo massimo:** 3 Kw  
**Non richiede canna fumaria**

**DISPONIBILE  
IN 5 VARIANTI,  
ACCONTENTA OGNI  
PALATO**

Dimensioni  
prodotto  
36 x 21 cm

12 pezzi per cartone



*Margherita*  
Art. GP002 / 405 g



*Salame piccante*  
Art. GP003 / 420 g



*Prosciutto*  
Art. GP005 / 460 g



*Prosciutto e funghi*  
Art. GP005 / 470 g



*4 formaggi*  
Art. GP006 / 440 g

**LA FRAGRANZA DI  
PIZZELLA PROPOSTA  
IN 9 VARIANTI**

Dimensioni prodotto  
25 x 13 cm

12 pezzi per cartone



*Margherita*  
Art. OVVG01 / 200 g



*Salamino Piccante*  
Art. OVSL01 / 225 g



*Prosciutto*  
Art. OVPS01 / 220 g



*Prosciutto e funghi*  
Art. OVVG01 / 225 g



*4 formaggi*  
Art. OVFM01 / 235 g



*Verdure*  
Art. OVVE01 / 230 g



*Speck e Blue Cheese*  
Art. OVSL01 / 240 g



*Kebab*  
Art. OVKBB1 / 240 g



*Margherita Vegana*  
Art. OVVG1 / 200 g

# Panini imbottiti

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

## TRAMEZZINI AI CEREALI

**2051 - POMODORI E OLIVE**  
PESO 140 g - 8 PZ. PER CONFEZIONE

**2055 - TONNO E POMODORI**  
PESO 140 g - 8 PZ. PER CONFEZIONE

## TRAMEZZINI

**2042 - ARROSTO DI TACCHINO**  
PESO 140 g - 8 PZ. PER CONFEZIONE

**2024 - PROSCIUTTO COTTO EDAMER**  
PESO 140 g - 8 PZ. PER CONFEZIONE

**2056 - PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI**  
PESO 140 g - 8 PZ. PER CONFEZIONE

**2025 - TONNO E OLIVE**  
PESO 140 g - 8 PZ. PER CONFEZIONE

**2041 - SALAME E PROVOLA**  
PESO 140 g - 8 PZ. PER CONFEZIONE

**2057 - TONNO E MAIONESE**  
PESO 140 g - 8 PZ. PER CONFEZIONE

**2088 - BRESAOLA**  
PESO 150 g - 12 PZ. PER CONFEZIONE



**FOCACCIA CRUDO**  
PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA  
PESO 200 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2016



**FOCACCIA RUSTICA**  
PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO EDAMER  
PESO 200 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2005



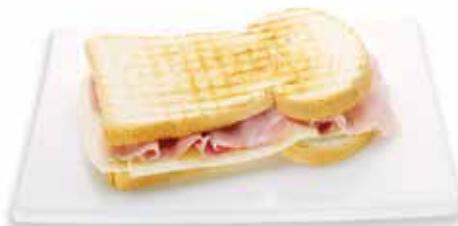
**FOCACCIA TONNO**  
TONNO MSC, MOZZARELLA E MAIONESE  
PESO 180 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2040



**FOCACCIA BOSCAIOLA**  
SPECK, PROVOLA AFFUMICATA E FUNGHI  
PESO 190 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2017



**MAXI TOAST**  
PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO EDAMER  
PESO 180 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2004



**MAXI TOAST CEREALI**  
SPECK E PROVOLA AFFUMICATA  
PESO 170 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2038



**NERONE MULTICEREALE VEGETARIANO**  
MELANZANE, PROVOLA AFFUMICATA, POMODORI SECCI  
PESO 200 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2026



**PINSA CRUDO**  
PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA  
**PINSA COTTO**  
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA  
PESO 190 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2069

2070



**MINI BRIOCHES INTEGRALI**  
PROSCIUTTO COTTO, PROVOLA DOLCE  
**MINI BRIOCHES**  
PROSCIUTTO CRUDO, SALAME MILANO  
PESO 150 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2030

2027



**PANTOFOLA COTTO**  
PROSCIUTTO COTTO  
E FORMAGGIO EDAMER  
PESO 180 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2011



**PANTOFOLA DELICE  
BRESAOLA**  
BRESAOLA E PROVOLA DOLCE  
PESO 170 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2036



**PANTOFOLA SALAME**  
SALAME MILANO E EDAMER  
PESO 180 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2007



**PANTOFOLA SPECK**  
SPECK E FORMAGGIO TIPO BRIE  
PESO 180 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2010



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

2003



**CHEESEBURGER**  
HAMBURGER DI MANZO  
E FORMAGGIO EDAMER  
PESO 200 g - 6 PZ. PER CONF.

2019



**PIADINA COTTO**  
PROSCIUTTO COTTO  
E FORMAGGIO EDAMER  
PESO 195 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2008



**PIADINA CRUDO**  
PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA  
PESO 195 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2009



**TOAST CLASSICO**  
PROSCIUTTO COTTO  
E FORMAGGIO EDAMER  
PESO 140 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2037



**SALTIMBOCCA**  
PANCETTA E PROVOLA AFFUMICATA  
PESO 200 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2039



**PANINO MILANESE**  
COTOLETTA DI POLLO  
E FORMAGGIO EDAMER  
PESO 210 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2006



**PITTARELLA DIAVOLA**  
SALAME PICCANTE, PROVOLA  
AFFUMICATA E SALSA MESSICANA  
PESO 210 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2002



**MORBIDONE COTTO**  
PESO 100 g - 20 PZ. PER CONFEZIONE  
**MORBIDONE SALAME**  
PESO 100 g - 20 PZ. PER CONFEZIONE

2052  
2053



**VEGAN BURGER**  
BURGER VERDURE CON FIOCCHI AVENA  
E MAIONESE VEGANA  
PESO 200 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2028



**PIZZA MARGHERITA**  
POMODORO E MOZZARELLA  
PESO 210 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE  
**TRANCIO PIZZA ALICON**  
PESO 180 g - 12 PZ. PER CONFEZIONE

2029

1421

## Responsabile vendite

### RUGGERO GAIGHER

mobile 335 58 58 292  
ruggero@dalpialgida.it

## 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

## 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

## Responsabile gestione

### MATTEO GAIGHER

mobile 335 62 73 336  
matteo@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
- **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
- **FULVIO SABATTOLI**  
mobile 328 73 48 409  
sabattoli@dalpialgida.it



# 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

### *Sede Autorimessa Rimessaggio:*

via Quinzano, 37  
25030 Castel Mella BS

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

