

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 TENERO

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

307500



CIABATTINA PRETAGLIATA

PESO 120 g - 30 PZ. PER CONFEZIONE
200 mm

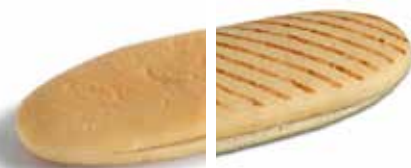
951824



PANE COCCODRILLO

PESO 90 g - 48 PZ. PER CONFEZIONE
190 mm

2739



BUGHY PRETAGLIATO

BUGHY GRIGLIATO PRETAGLIATO

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

590

826



CIABATTINA CEREALI PRETAGLIATA

PESO 120 g - 26 PZ. PER CONFEZIONE

55035



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



**PANPinsa SPADONI
PRETAGLIATA**

PESO 100 g - 28 PZ. PER CONF. - 130X130 mm

1595



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 CURCUMA
E SEMI PRETAGLIATA**

PESO 120 g - 50 PZ. PER CONF. - 200 mm

5172



FOCACCINO PRETAGLIATO

PESO 110 g - 27 PZ. PER CONF.
200 mm

817



**FOCACCIA TOAST CLASSICA
PRETAGLIATA**

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

539



**CIABATTINA
MULTICEREALI**

PESO 140 g - 42 PZ. PER CONF. - 200 mm

5173



**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 - 40 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 220 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 DI GENOVA VERDURE

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

5158

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



FOCACCETTA CIPOLLE E PATATE

PESO 200 g - 16 PZ. PER CONFEZIONE
140 mm

5159



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



FOCACCINA PRETAGLIATA

PESO 70 g - 54 PZ. PER CONFEZIONE
100 mm

582



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 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

1938


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 570 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE
40 cm Ø

543


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

● CUOCERE IL PRODOTTO
NEL FORNO O TOSTIERA GIÀ
CALDI A 240°C PER 8 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



BASE PINSA ROMANACCIA

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

1937



BASE PINSA ROMANA TONDA

PESO 220 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE
BASE PINSA NUVOLE TONDA
PESO 250 g - 24 PZ. PER CONFEZIONE
30 cm Ø

859
2120



BASE PINSA SPADONI

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

999537



BASE PINSA ROMANA TONDA GRANDE

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

848



BASE PINSA ROMANA RETTANGOLARE

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

860



BASE PINSA ROMANA LUNGA

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

825



PIZZA MANTUA TONDA

PESO 280 g - 16 PZ. PER CONF.
24 cm Ø

741

**PIZZETTA MARGHERITA**

PESO 150 g - 30 PZ. PER CONF.
18 cm Ø

1059

**LA PIZZATA TONDA**

PESO 100 g
32 PZ. PER CONFEZIONE

2074

**PIZZA MARGHERITA**

PESO 400 g - 12 PZ. PER CONF.
30 cm Ø

1060

**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 FORNAIO MARGHERITA**

PESO 950 g - 4 PZ. PER CONFEZIONE
40 x 30 cm

811

**TRANCIO PIZZA PANETTIERE**

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

820

**BASE PIZZA TONDA
SENZA GLUTINE**

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

534

**PIZZA MARGHERITA SPADONI**

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

871

**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

**TRANCIO NAPOLI SG**

PESO 370 g - 6 PZ. PER CONF.
30 x 13 cm

1079



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



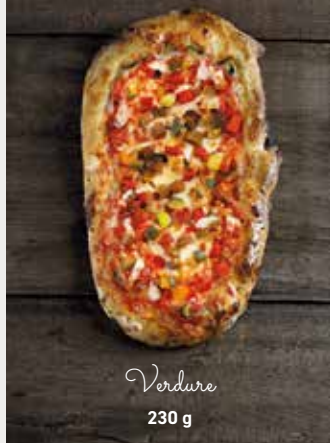
Margherita
200 g



Salamino Piccante
225 g



Speck e Blue Cheese
240 g



Verdure
230 g



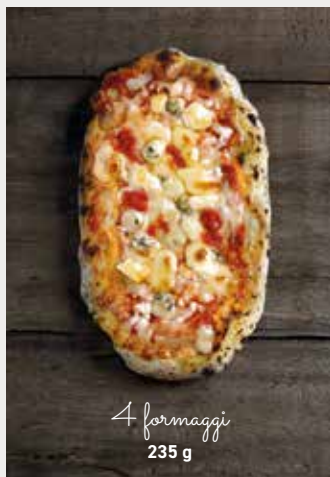
Prosciutto e funghi
225 g



Kebab
240 g



Prosciutto
220 g



4 formaggi
235 g



Margherita
405 g



Prosciutto
460 g



4 formaggi
440 g



Salame piccante
420 g



Prosciutto e funghi
470 g

Panini imbottiti

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



TRAMEZZINO

2056 - PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI
2024 - PROSCIUTTO COTTO E EDAMER
2057 - TONNO E MAIONESE

PESO 140 g - 8 PZ. PER CONFEZIONE



MINI BRIOCHES

PROSCIUTTO CRUDO, SALAME MILANO
PESO 150 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2027



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 SECCHI
PESO 200 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

2026



PINSA CRUDO

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

2069



PINSA COTTO

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

2070



PANTOFOLA COTTO

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

2011



SUPERCIBATTA BRESAOLA

BRESAOLA, FORMAGGIO,
RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA
PESO 170 g - 6 PZ. PER CONFEZIONE

20026



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

20014



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 ALICOM

PESO 180 g - 12 PZ. PER CONFEZIONE

2029

1421

CONCESSIONARIA ALGIDA

L'eccellenza dei nostri prodotti, la soddisfazione dei tuoi clienti



Ordinora

Ora puoi Ordinare anche dal tuo telefono o computer. Quando, dove e cosa vuoi.
Rimanendo sempre in contatto con il tuo rappresentante e concessionario di fiducia.
Avrai a disposizione tutto il nostro Catalogo 2025 senza vincoli di spesa.

REGISTRATI:



Inquadra il QR Code oppure vai su
<https://ordinora.it/> e clicca su **registrati**



Inserisci i tuoi **dati** e la **p.iva**



Inserisci il tuo **codice cliente**



Crea la tua **password**



Clicca sul **link che riceverai via mail** per
attivare il tuo account



Aspetta qualche minuto e
il tuo account sarà attivo!

Registrati ora



Scan me

Responsabile vendite

RUGGERO GAIGHER
mobile 335 58 58 292
ruggero@dalpialgida.it

BERGAMO

- **GIOVANNI BELLOLI**
mobile 338 67 99 138
belloli@dalpialgida.it
- **MARIO CADÈ**
mobile 335 54 79 687
cade@dalpialgida.it
- **LINDA CANZIANI**
mobile 348 96 18 252
linda@dalpialgida.it
- **CLAUDIO CAZZANIGA**
mobile 366 66 01 789
cazzaniga@dalpialgida.it
- **STEFANO COLARIETI**
mobile 347 60 26 159
colarieti@dalpialgida.it
- **ALEX DI GIOVANNI**
mobile 340 82 21 298
alex.digiovanni@dalpialgida.it

BRESCIA

- **GABRIELE ARRIGHINI**
mobile 338 17 59 055
arrighini@dalpialgida.it
- **MAURIZIO BERSELLI**
mobile 338 15 06 647
berselli@dalpialgida.it
- **ALBERTO CAVAGNINI**
mobile 338 66 42 840
cavagnini@dalpialgida.it
- **OMAR CELLA**
mobile 335 69 74 005
cella@dalpialgida.it
- **MATTEO CRIVELLARO**
mobile 351 47 02 974
crivellaro@dalpialgida.it
- **SERGIO FIINI**
mobile 347 69 87 136
fiini@dalpialgida.it
- **DANIELA LEONI**
mobile 348 73 64 403
danielaleoni@dalpialgida.it

Responsabile gestione

MATTEO GAIGHER
mobile 335 62 73 336
matteo@dalpialgida.it

- **GIANCARLO FERRARI**
mobile 328 21 89 222
ferrari@dalpialgida.it
- **MARCO GAIGHER**
mobile 348 59 06 554
marco@dalpialgida.it
- **MARCO MAFFIOLETTI**
mobile 331 27 05 737
maffioletti@dalpialgida.it
- **MICHELANGELO MANDALÀ**
mobile 320 35 03 040
mandala@dalpialgida.it
- **CARLO PIZZETTI**
mobile 340 89 24 698
pizzetti@dalpialgida.it
- **ALBERTO ROSSO**
mobile 342 80 09 564
rosso@dalpialgida.it
- **FABRIZIO LEONI**
mobile 335 68 84 352
fabrizioleoni@dalpialgida.it
- **OSCAR MOR**
mobile 338 92 34 667
mor@dalpialgida.it
- **FULVIO Pianta**
mobile 347 79 04 296
pianta@dalpialgida.it
- **STEFANO ROGIN**
mobile 347 53 64 047
rogin@dalpialgida.it
- **FULVIO SABATTOLI**
mobile 328 73 48 409
sabattoli@dalpialgida.it
- **MARCO SAIANI**
mobile 328 35 51 595
saiani@dalpialgida.it
- **PIERINO SCALA**
mobile 337 12 73 239
scala@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 Buozzi, 8
25125 Brescia BS



www.dalpi.it