

**MOLINO**  
**Spadoni**

IN  
COLLABORAZIONE  
CON

vendita all'ingrosso e al dettaglio  
**LA FORMAGGERIA**  
FORMAGGI • SALUMI • SURGELATI • PRODOTTI PER PASTICCERIA E AFFINI



*Dalle nostre Farine,  
nascono i nostri  
Prodotti da Forno*

**Via Madonna della Libertà, 11 • (S.S. 114) Giarre**  
**cell. 346 5115140 (Maurizio) • cell. 347 6532537 (Daniela)**  
**[www.laformaggeriadm.com](http://www.laformaggeriadm.com)**

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

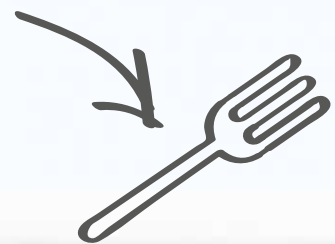
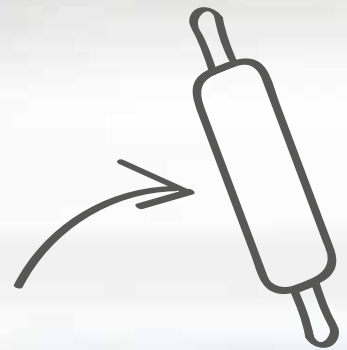
3.000

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

Alveolatura

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.



## 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





# L'impasto è perfetto, sempre.

IMPASTI SURGELATI CLASSICI  
E ALTERNATIVI PER PIZZA

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





## 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

### MODALITÀ 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





# La Romagna a tavola



IMPASTI SURGELATI PER  
PIADINA ROMAGNOLA

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.





Cod. KRS049 - KRS001



### 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.



BIGA



SENZA SALE



PASTA MADRE



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



### 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.



BIGA



SENZA SALE



PASTA MADRE



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



### 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.



BIGA



SENZA SALE



PASTA MADRE



GRANO MACINATO  
A PIETRA



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



### 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.



BIGA



PASTA MADRE



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



### 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.



BIGA



PASTA MADRE

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



### Ciabattina spaccata ai 7 Cereali

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



BIGA



PASTA MADRE



7 CEREALI



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. K504



## Ciabattina al Riso Nerone

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



BIGA



PASTA MADRE



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



## 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.



BIGA



PASTA MADRE



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. K505



## 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.



BIGA



PASTA MADRE



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



### 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.



BIGA



PASTA MADRE



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



### 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.



BIGA



PASTA MADRE



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



### 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.



BIGA



PASTA MADRE



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	<b>Pane Sciocco Senza Sale</b>	300g	20	6	6	36	39x39x30	24	8002213010946
KRS001	<b>Pane Sciocco Senza Sale</b>	550g	5	6	8	48	39x39x19	24	8002213009933
KRS039	<b>Pane Sciocco Senza Sale tipo "1"</b>	300g	20	6	6	36	39x39x30	24	8002213010441
K506	<b>Pane Brusco tipo "1" Mac. Pietra</b>	300g	20	6	6	36	39x39x30	24	8002213012957
K500	<b>Ciabattina spaccata tipo "0"</b>	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012896
K501	<b>Ciabattina spaccata tipo "1" Mac. Pietra</b>	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012902
K502	<b>Ciabattina spaccata ai 7 Cereali</b>	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012919
K504	<b>Ciabattina al Riso Nerone</b>	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012933
K503	<b>Ciabattina ai Ceci Germogliati e Curcuma</b>	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012926
K505	<b>Ciabatta tipo "1" Mac. Pietra</b>	220g	22	6	6	36	39x39x30	24	8002213012940
K531	<b>Ciabatta Stirata tipo "0"</b>	240g ca. Crt 6,24Kg	25-27	4	6	24	59x39x31	24	8002213014135
K526	<b>Chicche di Ciabatta tipo "0"</b>	25g ca. Crt 2Kg	75-85	8	8	64	39x29x22	24	8002213014128
K527	<b>Chicche di Ciabatta al Riso Nerone</b>	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



## COTTI E PRETAGLIATI

Cod. K544



### 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.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



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



### 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.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



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



### PanPinsa al Riso Nerone

Una schiacciata 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 schiacciata molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro.

Confezione da 4 pezzi.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



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



### PanPinsa alla Curcuma e Semi di Lino

Una schiacciata 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 schiacciata molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro.

Confezione da 4 pezzi.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



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 schiacciata 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 schiacciata 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

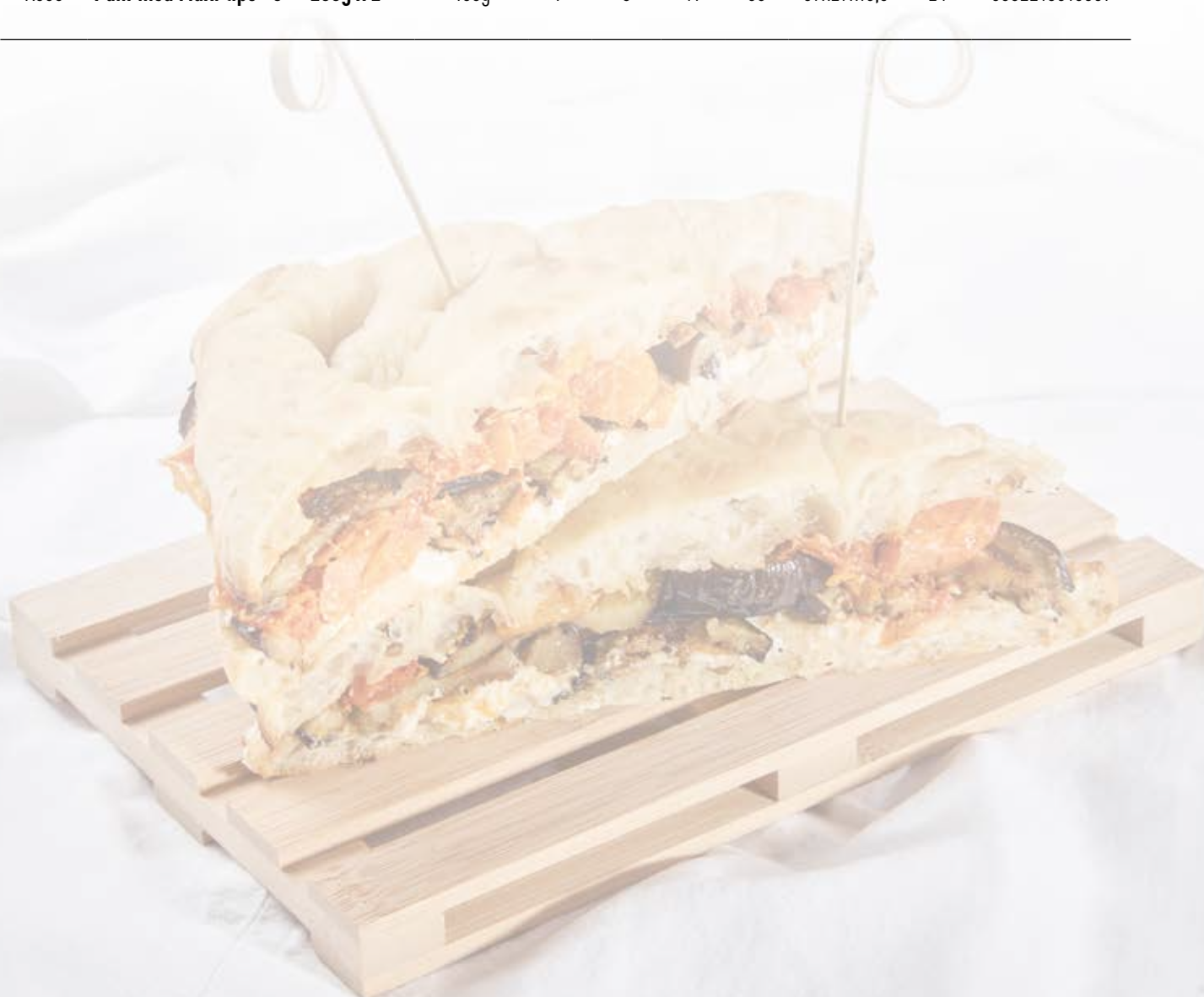


Cotto





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



PER TEGLIA 30X20

Cod. KRS063



*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



BIGA



PASTA MADRE



OLIO EVO



PRECOTTO



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



*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.



BIGA



PASTA MADRE



OLIO EVO



PRECOTTO



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



*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.



BIGA



PASTA MADRE



7 CEREALI



OLIO EVO



PRECOTTO



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



Dimensioni: L 33 x P 28 c



Peso del prodotto: 600g



Pezzi per cartone: 5



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti

**Forno professionale:**

Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/270°C

**Forno ventilato:**

Tempo di cottura: 8-10 minuti 220°C

## 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.





**PER TEGLIA 60X30**

Cod. K561



*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.



BIGA



PASTA MADRE



OLIO EVO



PRECOTTO



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



*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.



BIGA



PASTA MADRE



GRANO  
MACINATO  
A PIETRA



OLIO EVO



PRECOTTO



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



*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.



BIGA



PASTA MADRE



OLIO EVO



PRECOTTO



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*



COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
KRS063	<b>Basepizza alla Pala 29x19 cm</b>	210g	18	6	6	36	41x32x31	24	8002213012605
K561	<b>Basepizza alla Pala 58x29 cm</b>	700g	11	4	6	24	59x39x31	24	8002213014883
KRS058	<b>Basepizza alla Pala tipo "1" 57x36 cm</b>	900g	8	4	5	20	59x39x31	24	8002213011684
KRS062	<b>Basepizza Rotonda diam. 38 cm</b>	600g	10	6	6	36	39x39x30	24	8002213012599
K515	<b>Basepizza Rotonda diam. 28 cm</b>	220g	14	8	5	40	39x29x35	24	8002213013138
K538	<b>Basepizza Rotonda diam. 31 cm</b>	220g	14	6	6	36	39x39x30	24	8002213014708
KRS036SING	<b>Basepizza alla Pala 33x28 cm - conf. sing.</b>	500g	5	6	8	48	41x32x20	24	8002213011615
KRS037SING	<b>Basepizza alla Pala ai 7 Cereali 33x28 cm - conf. sing.</b>	500g	5	6	8	48	41x32x20	24	8002213011622
KRS042SING	<b>Pizza Margherita alla Pala 33x28 cm - conf. sing.</b>	600g	5	6	8	48	41x32x20	12	8002213010823
K533	<b>Basepizza alla pala X3 29X19 cm - conf. X3</b>	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	Pinse Surgelata 29x19	210g	12	8	8	64	39x29x22	24	8002213014975
K539	Pinse Surgelata 55x25	600g	12	4	6	24	59x39x31	24	8002213014982
K540SING	Pinse Surgelata 39x29	460g	6	8	8	64	39x29x20	24	8002213015125



Cod. K537



## 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.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO



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



## 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.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO



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



## 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.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO



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

# 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	Pinse Surgelata 29x19	210g	12	8	8	64	39x29x22	24	8002213014975
K539	Pinse Surgelata 55x25	600g	12	4	6	24	59x39x31	24	8002213014982
K540SING	Pinse Surgelata 39x29	460g	6	8	8	64	39x29x20	24	8002213015125



Cod. K537



## 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.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO



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



## 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.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO



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



## 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.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO



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.





**FOCACCIA SOFFICE ALTA**

Cod. KRS023SING



PASTA MADRE



OLIO EVO



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

*Focaccia Soffice*

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

Cod. K508



PASTA MADRE



7 CEREALI



OLIO EVO



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

*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.

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

LINEA DI PRODOTTI  
SENZA GLUTINE SURGELATI

# I Prodotti Senza Glutine Surgelati



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

Via Madonna della Libertà, 11 • (S.S. 114) Giarre  
cell. 346 5115140 (Maurizio) • cell. 347 6532537 (Daniela)  
[www.laformaggeriadm.com](http://www.laformaggeriadm.com)



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



Pomodoro 100% italiano



Mozzarella con latte 100% italiano  
di alta qualità, 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.



# 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

Un sacco  
di cose buone



**IN COLLABORAZIONE CON**



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   