

PRODOTTI DA FORNO SURGELATI

# CATALOGO





## Mini croissant salato con semi vari

CleanLabel



- ✓ impasto ai cereali con semi di lino, segale integrale e farina di frumento lavorato con burro
- ✓ spolverato con semi di sesamo

Art.-nr.   35 g  1 x 60  120  Nr. 2

## Spicchio alle patate

CleanLabel



- ✓ fine pasta sfoglia croissant al burro con fiocchi di patate
- ✓ guarnito con croccante granella di patate
- ✓ mollica soffice e superficie dorata

Art.-nr.   100 g  1 x 50  60  Nr. 1

## Spicchio multicereali salato

CleanLabel



- ✓ pasta sfogliata lievitata al burro ai semi con semi di lino, cruschetto integrale di segale e farina integrale di frumento
- ✓ superficie salata con lavorazione di tipo bavarese
- ✓ con croccante decorazione composta da semi di lino dorati, di sesamo e di girasole

Art.-nr.   100 g  1 x 50  60  Nr. 1

## Croissant multicereali salato

CleanLabel



- ✓ pasta sfoglia al burro con semi di lino, cruschetto integrale di segale e farina di frumento integrale
- ✓ superficie croccante dal gusto tipico bavarese
- ✓ insaporito con un'armonica miscela a base di semi di sesamo, girasole e semi di lino dorati
- ✓ si mantiene fresco a lungo

Art.-nr.   85 g  1 x 60  60  Nr. 1

## Cornetto vital

CleanLabel



- ✓ croissant al burro con semi di zucca interi, semi di girasole, cruschetto di farro integrale e semi di lino
- ✓ con una parte di farina di semi germogliati composta da 9 diversi tipi di germogli ad es. farro, miglio e trigonella
- ✓ decorazione rustica con cruschetto d'avena
- ✓ una volta cotto si mantiene fresco a lungo

Art.-nr.   105 g  1 x 60  60  Nr. 1

## Media Payesita Rustic

NUOVO

CleanLabel



- ✓ prodotto rustico con aspetto tradizionale e artigianale
- ✓ crosta deliziosa e mollica aperta grazie al processo di cottura in forno a pietra
- ✓ ricetta semplice e naturale

Art.-nr.

DF8610



100 g



1 × 65



28



B&B 2

## Mini-Mix Buns vegetariani

CleanLabel



- ✓ mini buns con purea di verdure (fino al 17% di contenuto vegetale)
- ✓ 4 deliziose varietà con zucca, spinaci, barbabietola e peperoni

Art.-nr.

DF2793



26 g



4 × 20



90



B&B 5

## Sandwich Bun

NUOVO

CleanLabel



Art.-nr.

DF149



45 g



1 × 100



28



B&B 6

## Mini Sandwich

NUOVO

CleanLabel



- ✓ morbidi e dolci
- ✓ dimensioni ideali per un buffet, un pranzo a base di panini o un cestino del pane

Art.-nr.

DF2706



25 g



1 × 100



56



B&B 6





### Fagottino alla crema mandorlato



- ✓ pasta sfoglia lievitata guarnita con scaglie di mandorle e una miscela di zucchero per un topping croccante e caramellato
- ✓ farcito con crema pasticcera

Art.-nr.  
00386



120 g 1×50 60 Nr. 7

### Cestino ai lamponi e quark



CleanLabel

- ✓ croccante cestino di pasta sfoglia lievitata con burro di marca
- ✓ ripieno artigianale alla frutta a base di profumati lamponi
- ✓ in combinazione con quark fresco

Art.-nr.  
01595



130 g 1×50 60 Nr. 1

### Fagottino alle mele

NUOVO

CleanLabel



VEGAN

- ✓ impasto sfogliato
- ✓ farcito con ripieno alle mele e decorato con croccante crosta di zucchero

Art.-nr.  
00736



130 g 1×50 60 Nr. 7

### Yummy-Muffin al mirtillo



- ✓ ripieno con una farcitura ai mirtilli neri dall'alto contenuto di frutti (60%)
- ✓ tanti mirtilli neri interi nell'impasto
- ✓ guarnito con croccante granella di pasta frolla al burro

Art.-nr.       
**37646** 120 g 1 × 24 100 Nr. 10

### Yummy-Muffin lemon-choc



- ✓ combinazione deliziosa di limone e gocce di cioccolato
- ✓ con gocce di cioccolato fondente

Art.-nr.       
**37651** 120 g 1 × 24 100 Nr. 10

### Yummy-Muffin double chocolate



- ✓ alta forma a fungo
- ✓ ripieno di crema nocciola-gianduia morbida e dolce
- ✓ guarnito con croccanti pezzetti di cioccolato al latte e cioccolato fondente

Art.-nr.       
**37641** 120 g 1 × 24 100 Nr. 10

### Yummy-Muffin double chocolate, 90

**NUOVO**



- ✓ impasto al cacao farcito con dolce crema alla nocciola e cacao
- ✓ guarnito con croccanti pezzetti di cioccolato belga al latte e cioccolato fondente
- ✓ nell'invitante Wrap-Cup

Art.-nr.       
**37661** 90 g 1 × 40 72 Nr. 10



## Triangolo avocado e pomodoro

NUOVO



CleanLabel

- ✓ sfogliato triangolare al burro con superficie a reticolo che rende il ripieno ben visibile
- ✓ crema all'avocado con scaglie di peperoncino e succo di lime combinata con ripieno al pomodoro completato da cipolle e formaggio

Art.-nr.

01221



105 g



1 x 50



60



Nr. 1

## Sfoglia con würstel viennese e ket-



- ✓ croccante pasta sfoglia
- ✓ wurstel viennese intero con ketchup finemente insaporito, guarnitura con semi di sesamo

Art.-nr.

00935



140 g



1 x 50



60



Nr. 6

## Strudel alla contadina



- ✓ pasta sfoglia lievitata al burro salata
- ✓ snack delizioso con speck a cubetti, cipolle e besciamella, spolverato con formaggio grattugiato

Art.-nr.

00900



130 g



1 x 50



60



Nr. 6

## Mini twister trio "snack"



- ✓ di croccante pasta sfoglia
- ✓ farciture a base di pomodoro delicatamente condito, formaggio e spinaci-porro, preparate secondo ricette proprie

Art.-nr.

31300



55 g



3 x 20



120



Nr. 6



## Grissoni alla pizzaiola



- ✓ croccante pasta sfoglia a forma di treccia attorcigliata artigianalmente
- ✓ succoso ripieno al pomodoro, con salame e prosciutto a cubetti e formaggio grattugiato
- ✓ con erbe aromatiche italiane come origano, timo e basilico

Art.-nr.       
**00975** 130 g 1 x 48 60 Nr. 6

## Girella sfiziosa ai formaggi



 **VEGGIE**

- ✓ girella di pasta sfoglia lievitata con una combinazione golosa di due formaggi
- ✓ farcita con mozzarella
- ✓ arricchita da una fetta di Gouda gratinata
- ✓ grande volume e aspetto artigianale

Art.-nr.       
**00965** 130 g 1 x 50 60 Nr. 1

## Croissant con würstel viennese



- ✓ croissant al burro con impasto fine
- ✓ saporito würstel viennese
- ✓ guarnito con semi di sesamo

Art.-nr.       
**31090** 125 g 1 x 40 60 Nr. 1

## Strudel con spinaci e formaggio feta



 **VEGGIE**

- ✓ pasta sfoglia lievitata al burro salata
- ✓ ripieno casalingo a base di spinaci e feta
- ✓ ricoperto con formaggio
- ✓ un classico tra gli snack

Art.-nr.       
**00920** 125 g 1 x 50 60 Nr. 1

## Sfogliastick prosciutto e formaggio



- ✓ croccante snack a base di pasta sfoglia
- ✓ farcito con prosciutto cotto a cubetti in una crema al formaggio a base di Gouda e Edamer
- ✓ guarnito con formaggio grattugiato e erbe provenzali

Art.-nr.       
**01170** 105 g 1 x 60 60 Nr. 6

## Grissoni sfogliato



- ✓ di croccante pasta sfoglia
- ✓ farcito con una delicata crema al formaggio con mozzarella e besciamella
- ✓ con abbondanti cubetti di salame
- ✓ guarnito con formaggio grattugiato

Art.-nr.       
**31100** 120 g 1 x 48 60 Nr. 6

# Istruzioni di lavorazione

Nr. 1	<b>PROGRAMMA STANDARD</b>	preriscaldare a 190°C	infornare a ca. 165 - 175°C	tempo di cottura: 20 - 22 min.	molto vapore (se possibile)
Nr. 2	<b>CROISSANT ROYAL</b>	preriscaldare a 190°C	infornare a ca. 155 - 160°C	tempo di cottura: 18 - 20 min.	senza vapore
Nr. 6	<b>PRODOTTI A BASE DI PASTA SFOGLIA</b>	preriscaldare a 190°C	infornare a ca. 175 - 185°C	tempo di cottura: 26 - 28 min.	molto vapore (se possibile)
Nr. 7	<b>PRODOTTI COSPARI DI ZUCCHERO</b>	preriscaldare a 190°C	infornare a ca. 175 - 185°C	tempo di cottura: 26 - 28 min.	senza vapore
Nr. 8	<b>FIOR DI CREMA E PANNA</b>	preriscaldare a 190°C	infornare a ca. 165 - 175°C	tempo di cottura: ca. 22 min.	poco vapore (ca. 50 ml a teglia)
Nr. 10	<b>MUFFIN</b>	Togliere i prodotti dal cartone e scongelarli a temperatura ambiente (18 - 22 °C) per 60-90 min.			

## SPECIALITÀ DI PANE E PANINI

Valori indicativi per forno ventilato



<b>B&amp;B 2</b>				
20 min.	185 - 200°C	8 - 10 min.	x	
<b>B&amp;B 3</b>				
20 min.	185 - 200°C	10 - 12 min.	x	

<b>B&amp;B 5</b>				
20 min.	-	-	-	-
<b>B&amp;B 6</b>				
30 min.	-	-	-	-

**CleanLabel**

● senza aromi

● solo aromi naturali

● senza coloranti

● senza esaltatori di sapidità

● senza conservanti

● senza antiossidanti

● senza grassi idrogenati

● senza olio di palma

**CleanLabel**

- Non contiene additivi nel prodotto cotto.
- Nella ricetta può essere incluso un agente per il trattamento della farina, acido ascorbico (E300). E300 viene di norma utilizzato nei mulini per standardizzare le proprietà della farina. Questo migliora le proprietà dell'impasto e la stabilità della fermentazione.

