

Linea pane e panini semola



the Italian art of baking goodness

1 Croccantina

Pane di semola rimacinata a lunga lievitazione con lievito naturale
Refined semolina bread with natural yeast



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C



22x9x4 cm

120 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito naturale, sale

Refined semolina flour, water, natural yeast, salt



a 60 cm
b 40 cm
h 30 cm



75 pz x ct
9 kg x ct



4 ct x strato
6 strati x plt
24 ct x plt
1800 pz x plt



216 kg x plt
255 kg x plt



180 °C



15min

2 Croccarella

Pane di semola rimacinata a lunga lievitazione con lievito naturale
Refined semolina bread with natural yeast



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C



35x8x4 cm

270 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito naturale, sale

Refined semolina flour, water, natural yeast, salt



a 60 cm
b 40 cm
h 30 cm



33 pz x ct
9 kg x ct



4 ct x strato
6 strati x plt
24 ct x plt
1800 pz x plt



216 kg x plt
255 kg x plt



180 °C



15min

3 Ciabatta

Pane di semola rimacinata a lunga lievitazione con lievito naturale
Refined semolina bread with natural yeast



FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C



18x7x4 cm

100 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito naturale, sale

Refined semolina flour, water, natural yeast, salt



a 60 cm
b 40 cm
h 30 cm



90 pz x ct
9 kg x ct



4 ct x strato
6 strati x plt
24 ct x plt
2160 pz x plt



216 kg x plt
255 kg x plt



180 °C



15 min

4 Ciabattona

Pane di semola rimacinata a lunga lievitazione con lievito naturale fatto a mano
Refined semolina bread with natural yeast made by hand



FATTO A MANO



SU RICHIESTA

4°C



33x12x6 cm 350 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito naturale, sale
Refined semolina flour, water, natural yeast, salt



a 40 cm
b 40 cm
h 30 cm



12 pz x ct
4,2 kg x ct



8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
576 pz x plt



201,6 kg x plt
241 kg x plt



180 °C



20 min

5 Filone di semola

Pane di semola rimacinata a lunga lievitazione con lievito naturale fatto a mano
Refined semolina bread with natural yeast made by hand



FATTO A MANO



SU RICHIESTA

4°C



33x12x6 cm 350 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito naturale, sale
Refined semolina flour, water, natural yeast, salt



a 40 cm
b 40 cm
h 30 cm



12 pz x ct
4,2 kg x ct



8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
576 pz x plt



201,6 kg x plt
241 kg x plt



180 °C



20 min

6 Filone di semola al sesamo

Pane di semola rimacinata a lunga lievitazione con lievito naturale fatto a mano
Refined semolina bread with natural yeast made by hand



FATTO A MANO



SU RICHIESTA

4°C



33x12x6 cm 350 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito naturale, sale
Refined semolina flour, water, natural yeast, salt



Semi di sesamo
Sesame seeds



a 40 cm
b 40 cm
h 30 cm



12 pz x ct
4,2 kg x ct



8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
576 pz x plt



201,6 kg x plt
241 kg x plt



180 °C



20 min

7 Pane di semola a croce

Pane di semola rimacinata a lunga lievitazione con lievito naturale fatto a mano
Refined semolina bread with natural yeast made by hand





FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C



 21x0x13 cm  400 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito naturale, sale

Refined semolina flour, water, natural yeast, salt



a 40 cm
b 40 cm
h 30 cm



12 pz x ct
4,8 kg x ct



8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
576 pz x plt



230,4 kg x plt
269 kg x plt



180 °C



25 min

8 Pagnotta di semola

Pane di semola rimacinata a lunga lievitazione con lievito naturale fatto a mano
Refined semolina bread with natural yeast made by hand





FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C



 25x15x10 cm  500 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito naturale, sale

Refined semolina flour, water, natural yeast, salt



a 40 cm
b 40 cm
h 30 cm



8 pz x ct
4 kg x ct



8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
384 pz x plt



192 kg x plt
231 kg x plt



180 °C



25 min

9 Quadrotto rustico 200 g

Pane di semola rimacinata a lunga lievitazione con lievito naturale
Refined semolina bread with natural yeast





FATTO A MANO

SU RICHIESTA

4°C



 13x10x3 cm  200 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito naturale, sale

Refined semolina flour, water, natural yeast, salt



a 60 cm
b 40 cm
h 30 cm



24 pz x ct
4,8 kg x ct



4 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
864 pz x plt



230,4 kg x plt
269 kg x plt



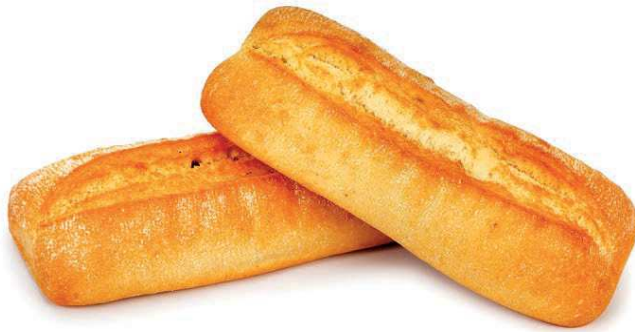
180 °C



12 min

10 Ciabattella

Pane di semola rimacinata a lunga lievitazione con lievito naturale
Refined semolina bread with natural yeast



SU RICHIESTA

4°C



17x8x4 cm

120 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito naturale, sale

Refined semolina flour, water, natural yeast, salt



a 40 cm
b 40 cm
h 30 cm



75 pz x ct
9 kg x ct



4 ct x strato
6 strati x plt
24 ct x plt
1800 pz x plt



216 kg x plt
243 kg x plt



180 °C



10 min

11 Zoccoletta

Pane di semola rimacinata a lunga lievitazione con lievito naturale
Refined semolina bread with natural yeast



SU RICHIESTA

4°C



13x7x5 cm

80 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito naturale, sale

Refined semolina flour, water, natural yeast, salt



a 60 cm
b 40 cm
h 30 cm



113 pz x ct
9 kg x ct



4 ct x strato
6 strati x plt
24 ct x plt
2700 pz x plt



216 kg x plt
243 kg x plt



180 °C



10 min

12 Ciabattina

Pane di semola rimacinata a lunga lievitazione con lievito naturale
Refined semolina bread with natural yeast



SU RICHIESTA

4°C



7x4x3 cm

50 g



Farina di semola rimacinata, acqua, lievito naturale, sale

Refined semolina flour, water, natural yeast, salt



a 60 cm
b 40 cm
h 30 cm



60 pz x ct
3 kg x ct



8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
2880 pz x plt



144 kg x plt
183 kg x plt



180 °C



10 min



NOVOFORNO brand of:

UniBrands
ITALIA SRL

Via del Melograno, 24 70022 Altamura (Ba) - Italy

Tel +39 080.2143048 Fax +39 080.2220762

www.novoforno.com info@novoforno.com