



the Italian art of baking goodness



1 Ciabattina bianca

Pane di farina di grano tenero
Wheat bread

LIEVITATO
24 ORE
CON LIEVITO MADRE



17x8x4 cm  100 g



 Farina di frumento, acqua, lievito,
olio di oliva, sale
 Wheat flour, water, yeast,
olive oil, salt

 a 60 cm
b 40 cm
h 30 cm  90 pz x ct
9,00 kg x ct netto
9,75 kg x ct lordo

 4 ct x strato
6 strati x plt
24 ct x plt
2160 pz x plt  195 altezza plt
216 kg x plt netto
249 kg x plt lordo

 180 °C  13 min

SU RICHIESTA





2 Croccantella

Pane di farina di grano tenero
Wheat bread

LIEVITATO
24 ORE
CON LIEVITO MADRE



35x8x4 cm  270 g



 Farina di frumento, acqua, lievito,
olio di oliva, sale
 Wheat flour, water, yeast,
olive oil, salt

 a 60 cm
b 40 cm
h 30 cm  33 pz x ct
9,00 kg x ct netto
9,75 kg x ct lordo

 4 ct x strato
6 strati x plt
24 ct x plt
800 pz x plt  195 altezza plt
216 kg x plt netto
249 kg x plt lordo

 180 °C  18 min

SU RICHIESTA





3 Baguette

Pane di farina di grano tenero
Wheat bread

LIEVITATO
24 ORE
CON LIEVITO MADRE



56x6x4 cm  270 g



 Farina di frumento, acqua, lievito,
olio di oliva, sale
 Wheat flour, water, yeast,
olive oil, salt

 a 60 cm
b 40 cm
h 30 cm  33 pz x ct
9,00 kg x ct netto
9,75 kg x ct lordo

 4 ct x strato
6 strati x plt
24 ct x plt
800 pz x plt  195 altezza plt
216 kg x plt netto
249 kg x plt lordo

 200 °C  10 min

SU RICHIESTA



4 Demi - Baguette

Pane di farina di grano tenero
Wheat bread



SU RICHIESTA



LIEVITATO
24 ORE
CON LIEVITO MADRE

25x6x4 cm 150 g

Farina di frumento, acqua, lievito,
olio di oliva, sale
 Wheat flour, water, yeast,
olive oil, salt

a 60 cm
b 40 cm
h 30 cm 60 pz x ct
9,00 kg x ct netto
9,75 kg x ct lordo

4 ct x strato
6 strati x plt
24 ct x plt
1440 pz x plt 195 altezza plt
216 kg x plt netto
249 kg x plt lordo

200 °C 10 min

5 Rosetta

Pane di farina di grano tenero
Wheat bread



SU RICHIESTA



LIEVITATO
24 ORE
CON LIEVITO MADRE

12 dm 7 h 110 g

Farina di frumento, acqua, farina di semola
rimacinata, lievito, olio di oliva, sale
 Wheat flour, water, re-milled semolina
flour, yeast, olive oil, salt

a 30 cm
b 40 cm
h 30 cm 41 pz x ct
4,50 kg x ct netto
5,25 kg x ct lordo

8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
1964 pz x plt 195 altezza plt
216 kg x plt netto
267 kg x plt lordo

* Decongelare prima
180 °C 13 min



FATTO A MANO

6 Rosettina

Pane di farina di grano tenero
Wheat bread



SU RICHIESTA



LIEVITATO
24 ORE
CON LIEVITO MADRE

7 dm 4 h 40 g

Farina di frumento, acqua, farina di semola
rimacinata, lievito, olio di oliva, sale
 Wheat flour, water, re-milled semolina
flour, yeast, olive oil, salt

a 30 cm
b 40 cm
h 30 cm 60 pz x ct
3,00 kg x ct netto
3,75 kg x ct lordo

8 ct x strato
6 strati x plt
48 ct x plt
2880 pz x plt 195 altezza plt
144 kg x plt netto
195 kg x plt lordo

* Decongelare prima
180 °C 10 min



FATTO A MANO

7 Filoncino

Pane di farina di grano tenero
Wheat bread



SU RICHIESTA

4°C



LIEVITATO
24 ORE
CON LIEVITO MADRE

15x6x5 cm 100 g



Farina di frumento, acqua, lievito, sale
Wheat flour, water, yeast, salt



a 60 cm
b 40 cm
h 30 cm



90 pz x ct
9,00 kg x ct netto
9,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt
216 kg x plt netto
249 kg x plt lordo



180 °C



14 min

8 Chicco

Pane di farina di grano tenero
Wheat bread



SU RICHIESTA

4°C



LIEVITATO
24 ORE
CON LIEVITO MADRE

9x5x4 cm 40 g



Farina di frumento, acqua, lievito, sale
Wheat flour, water, yeast, salt



a 30 cm
b 40 cm
h 30 cm



75 pz x ct
3,00 kg x ct netto
3,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt
72 kg x plt netto
105 kg x plt lordo



180 °C



10 min



FATTO A MANO

9 Francesino

Pane di farina di grano tenero
Wheat bread



SU RICHIESTA

ATM



LIEVITATO
24 ORE
CON LIEVITO MADRE

11x7x5 cm 80 g



Farina di frumento, acqua, lievito, sale
Wheat flour, water, yeast, salt



a 60 cm
b 40 cm
h 30 cm



113 pz x ct
9,00 kg x ct netto
9,75 kg x ct lordo



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



195 altezza plt
216 kg x plt netto
249 kg x plt lordo



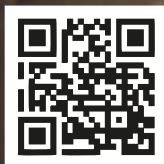
180 °C



14 min



FATTO A MANO



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