Panitaly

presenta

SELEZIONE

Pane, Pizze & Focacce

2017

Due cose assolutamente
opposte ci condizionano
ugualmente:
l'abitudine e la novità.

Jean de La Bruyère, I caratteri, 1688

Panitaly

La FILOSOFIA

Il rispetto della tradizione è il primo passo per comprendere la modernità.
Gesti semplici che affondano le proprie radici in un sapere antico, rivivono oggi attraverso processi produttivi all'avanguardia. La ricerca delle migliori materie prime e la lenta lavorazione incontrano formati innovativi e gusti sempre nuovi, interpretando le esigenze degli stili di vita contemporanei.
La continua evoluzione del concetto di artigianalità, testimonia l'impegno nel guardare al futuro senza mai dimenticare il proprio passato. Un dualismo armonico tra tradizione e innovazione che si concretizza nelle pagine di questo catalogo, ispirate alla filosofia di Panitaly.

1A1

La qualità ha un nuovo punto di vista

Il prodotto rappresentato nelle sue dimensioni reali, questa l'inedita soluzione espressiva appositamente studiata per vivere appieno l'esperienza Panitaly.

TRA DI ZIO NE

Il duro lavoro è premiato dal risultato. Giorno dopo giorno, la mano ripercorre movenze familiari che si susseguono con risolutezza. L'esperienza acquisita negli anni è lo strumento attraverso il quale prende corpo una passione innata.

MO DER NO

La sistematica ricerca della perfezione si avvale di una ponderata razionalità. Il rigore della tecnica non lascia spazio all'improvvisazione, scandendo ogni singolo gesto con precisione millimetrica.

Oggi come ieri lavoriamo senza fretta ingredienti semplici, selezionati con cura per offrire ogni giorno il gusto autentico della tradizione italiana.

LA PANIFICAZIONE È L'ARTE DI SAPER ASPETTARE E DARE FORMA AL LENTO SCORRERE DEL TEMPO.

LA MODERNA EFFICIENZA TECNOLOGICA & I PIÙ ELEVATI STANDARD QUALITATIVI.

Essere pionieri dell'innovazione senza mai dimenticare il proprio passato, sfida difficile che richiede caparbietà e lungimiranza nel cogliere le istanze della modernità.
Una costante spinta al miglioramento e all'ottimizzazione dei processi produttivi, per mettere il progresso tecnologico al servizio della tradizione.

INDICE

Panini da cestino.....pg **14**

Panini da farcire.....pg **34**

Formati grandi.....pg **88**

Pizze & focacce.....pg **152**

74449

PEPITA AUREA

40g
95 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 5 min a 180°C

74453

PEPITA AUREA CON OLIVE VERDI E NERE

40g
95 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 4 min a 190°C

74328

ZOCCOLINO INTEGRALE

50g
70 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 4 min a 180°C

ZOCCOLINO VENEZIANO RUSTICO MULTICERALI

74817

40g
70 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 12 min a 180°C

76390

BOCCONCINO EXTRA ALLE OLIVE

45g
100 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 5 min a 180°C

BOCCONCINO EXTRA ALLE CIPOLLA

76320

45g
100 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 5 min a 180°C

BASTONCINO MEDITERRANEO

74190

85g
46 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 10 min a 190°C

BASTONCINO EXTRA ALLE OLIVE

74818

80g
46 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 12 min a 190°C

BASTONCINO EXTRA ALLE OLIVE

76242

nuova ricetta con più inclusioni!

100g
40 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 7 min a 180°C

BASTONCINO EXTRA ALLE CIPOLLE

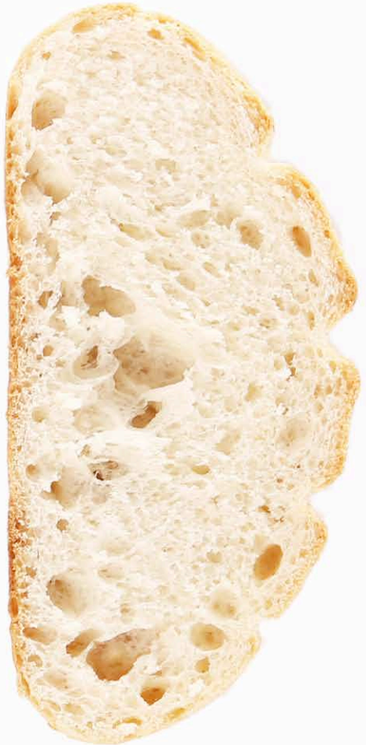
76318

100g
40 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 7 min a 180°C

MIX PICCOLI SPACCATELLI

00957

55g
135 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 5 min a 210°C



74170

TARTARUGA

70g
40 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 6 min a 180°C

74153

TARTARUGA

70g
110 pz/crt
20 crt/bnc
Cuocere 6 min a 180°C

74152

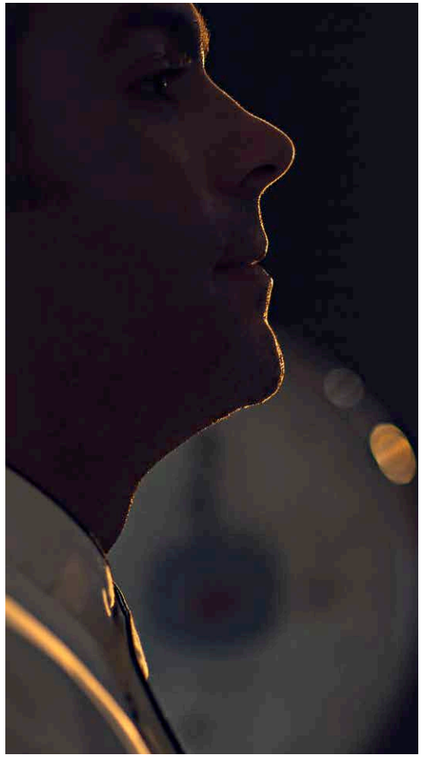
TARTARUGA *con sacchetto*

70g - 2pz
40 pz/crt
48 crt/bnc
Cuocere 6 min a 180°C

77931

TARTARUGA PRETAGLIATA

70g
40 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 6 min a 180°C



500
Spes

CIABATTINA DI GRANO TENERO

74116

100g
36 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 16 min a 180°C

CIABATTINA DI GRANO TENERO PRETAGLIATA

74175

100g
36 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 8 min a 180°C

74504

CIABATTINA CON 4% DI OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

100g
36 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 10 min a 180°C

27476

CIABATTINA CON 4% DI OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE PRETAGLIATA

100g
36 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 10 min a 180°C

8157

CIABATTINA DI GRANO TENERO CON 1,5% DI OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE PRETAGLIATA

120g
36 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 14 min a 180°C

27640

CIABATTINA DI GRANO TENERO PRETAGLIATA

140g
22 pz/crt
64 crt/bnc
Cuocere 10 min a 180°C

74147

CIABATTINA DI SEMOLA

100g
90 pz/crt
20 crt/bnc
Cuocere 13 min a 180°C

74219

CIABATTINA DI SEMOLA *con sacchetto 3pz*

100g
90 pz/crt
20 crt/bnc
Cuocere 13 min a 180°C

74902

CIABATTINA DI SEMOLA *con sacchetto 2pz*

100g
90 pz/crt
20 crt/bnc
Cuocere 13 min a 180°C

27639

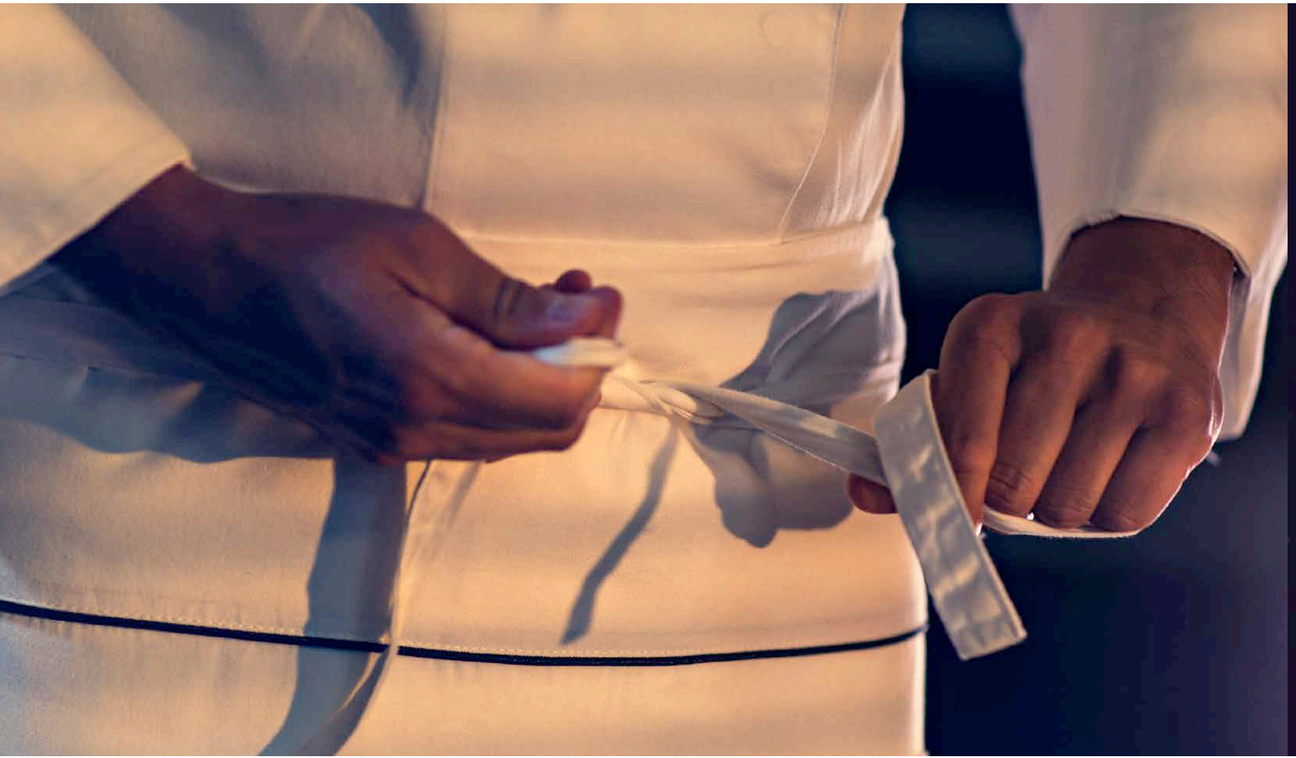
CIABATTINA DI SEMOLA

120g
36 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 14 min a 180°C

CIABATTINA DI GRANO TENERO CON TAGLI DIAGONALI

100g
36 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 13 min a 180°C

78656



CIABATTINA MULTICEREALI CON QUINOA ROSSA

75899

120g
36 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 14 min a 180°C

CIABATTINA MULTICEREALI CON QUINOA ROSSA PRETAGLIATA

75821

120g
36 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 14 min a 180°C

LINEA *Morbidi*

La crosta sottilissima delinea le forme arrotondate di un pane soffice e leggero. Colori chiari che preannunciano la delicatezza dei sapori. La mollica, arricchita dall'aggiunta di latte e olio, è protagonista assoluta di questa linea di prodotti ottenuti con impasto diretto. Versatili, pratici e gustosi, i Morbidi sono l'accompagnamento ideale per eleganti farciture sia nella loro versione classica che in quella lievemente grigliata.

MORBY

74997

100g
30 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 5 min a 190°C

MORBY *con sacchetto 2pz*

74903

100g
90 pz/crt
20 crt/bnc
Cuocere 5 min a 190°C

GRILLY

74180
08147

110g
36 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 3 min a 180°C

GRILLY PRETAGLIATO

74118
01147

110g
36 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 3 min a 180°C

QUADROTTA

74107

85g
50 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 6 min a 190°C

QUADROTTA CON SEMI DI ZUCCA & GIRASOLE

74893

80g - 2pz
45 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 8 min a 190°C

SPACCATELLO

75599

90g
64 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 4-6 min a 200-220°C

SPACCATELLO FARRO & SEMI

75598

90g
64 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 4-6 min a 200-220°C

LINEA *Multicereali*

Prendersi cura di sé senza mai rinunciare al piacere, riscoprendo un equilibrio dimenticato tra aromi e consistenze. Le farine integrali altamente selezionate abbracciano i semi, per una nuova concezione di benessere che passa in primo luogo dal palato.

PICCOLO SFILATINO VENEZIANO RUSTICO

74574

140g
22 pz/crt
64 crt/bnc
Cuocere 18 min a 180°C

PICCOLO SFILATINO VENEZIANO RUSTICO MULTICEREALI

74450

110g
34 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 4-6 min a 190°C

74568

PICCOLO SFILATINO VENEZIANO RUSTICO CON OLIVE VERDI & NERE

140g
22 pz/crt
64 crt/bnc
Cuocere 22 min a 180°C

74161

GIOTTO

100g
25 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 6 min a 190°C

PICCOLO GIOTTO AUREA PRETAGLIATO

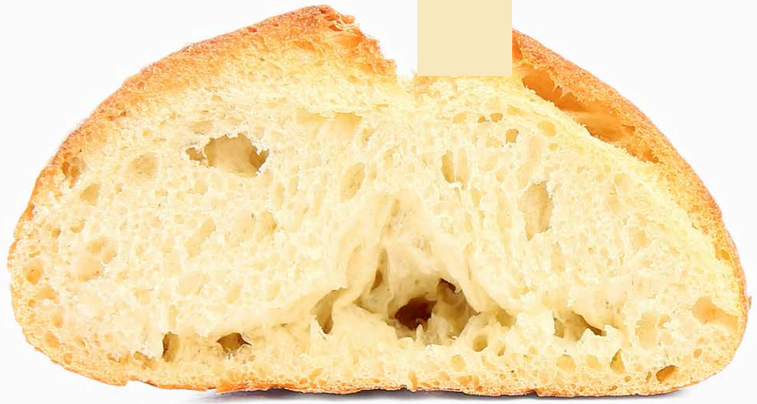
75112

80g
40 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 6 min a 190°C

GIOTTO AUREA

74454

120g
26 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 12 min a 180°C



LINEA *Aurea*

Le pronunciate spaccature naturali rivelano calde sfumature di colore. Ricette tradizionali che richiamano i sapori della nostra penisola. La crosta sottile e fragrante racchiude la soffice mollica ambrata, impreziosita dall'aggiunta di fiocchi di patate. Una genuina semplicità che interpreta il gusto mediterraneo.

74422

GIOTTO INTEGRALE CON SESAMO

130g
28 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 7 min a 190°C

GIOTTO MULTICEREALI CON SEMI

S7444

130g
28 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 5-8 min a 200-210°C

76250

GIOTTO ALLA QUINOA PRETAGLIATO

100g
30 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 8 min a 180°C

GIOTTO MULTICEREALI PRETAGLIATO

100g
30 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 8 min a 190°C

76251

GIOTTO BURGER PRETAGLIATO

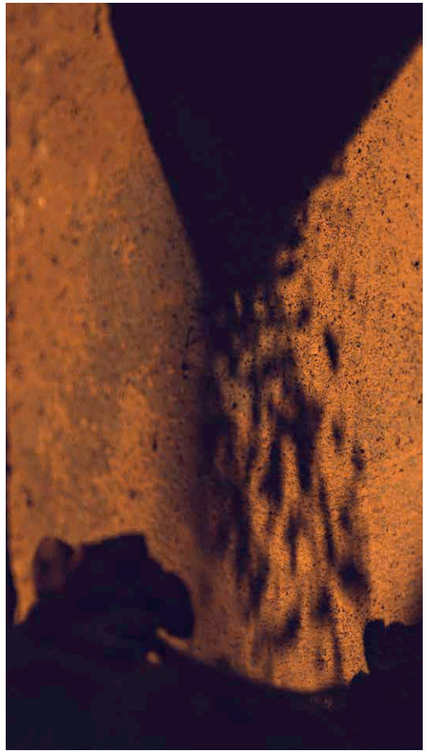
76317

110g
30 pz/crt
56 crt/bnc
Scongelare 2-3h a T amb

GIOTTO VENEZIANO HASHTAG PRETAGLIATO

76389

120g
25 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 8 min a 190°C



TRECCIOTTO AL PAPAVERO

76397

90g
51 pz/crt
36 crt/bnc
Cuocere 8-10 min a 200°C

TRECCIOTTO AL SESAMO

76396

90g
51 pz/crt
36 crt/bnc
Cuocere 8-10 min a 200°C

74703

SPUNTELLO MULTICEREALI

115g
45 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 12 min a 190°C

74702

SPUNTELLO TRADIZIONALE

115g
45 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 10 min a 190°C

TRAMEZZONE

28654

10 fette da 150g
6 pz/crt
42 crt/bnc
Scongelare 1h a 0-4°C

PIADINA ALL'OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

76365

100g
50 pz/crt
96 crt/bnc
Riscaldare 2-3 min a T moderata

LINEA *Classici*

La purezza delle linee sposa l'attualità delle forme in questa esclusiva selezione di Classici intramontabili.

74895

BARRA

290g
25 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 15 min a 190°C

BARRA AL PAPAVERO

74896

230g
25 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 15 min a 190°C

74894

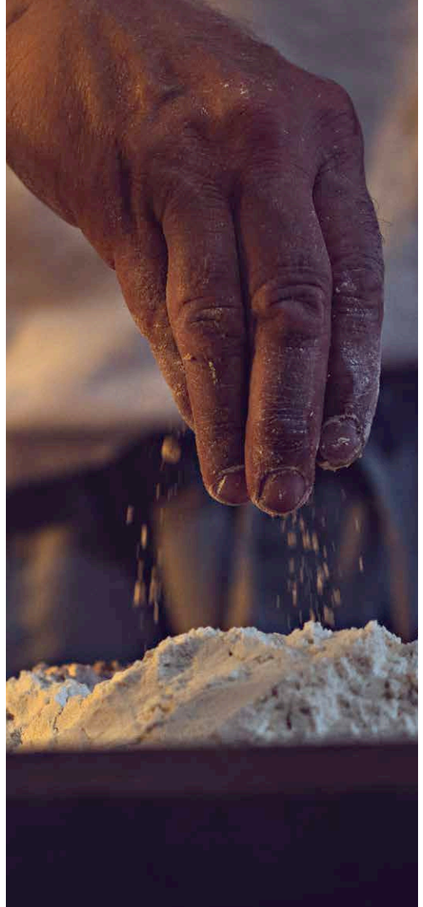
BARRA AL SESAMO

230g
25 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 15 min a 190°C

BRERA *con sacchetto*

235g - 1 pz
30 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 15 min a 190°C

27676



BARRA RUSTICA

74424

320g
24 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 15 min a 190°C

PANFIBRE *con sacchetto*

28132

320g
35 pz/crt
20 crt/bnc
Cuocere 14 min a 180°C

PANOTTO VENEZIANO RUSTICO CON OLIVE VERDI E NERE *con sacchetto*

74958

265g
22 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 30 min a 180°C

CIAMBELLA RUSTICA *con sacchetto*

74319

300g
17 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 17 min a 180°C

7638

TORCELLO ALLE OLIVE

200g
30 pz/crt
36 crt/bnc
Cuocere 10-14 min a 180-200°C

7446

FILONCINO AUREA

200g
16 pz/crt
56 crt/bnc
Cuocere 18 min a 180°C

7445

FILONCINO AUREA *con sacchetto*

200g
33 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 18 min a 180°C

LINEA *Ciabatte*

Simbolo di eccellenza italiana nel mondo, la Ciabatta è espressione della straordinaria inventiva che caratterizza il nostro paese. Una storia di successo, che Panitaly racconta quotidianamente attraverso un grande classico contemporaneo.

7708

CIABATTA DI GRANO TENERO

200g
36 pz/crt
24 crt/bnc
Cuocere 14 min a 180°C

CIABATTA DI GRANO TENERO

74126

265g
10 pz/crt
64 crt/bnc
Cuocere 16 min a 180°C

CIABATTA DI GRANO TENERO

74158

265g
33 pz/crt
20 crt/bnc
Cuocere 16 min a 180°C

CIABATTA DI GRANO TENERO

74159

265g
33 pz/crt
24 crt/bnc
Cuocere 16 min a 180°C

CIABATTA DI GRANO TENERO

con sacchetto

74252

265g
33 pz/crt
20 crt/bnc
Cuocere 16 min a 180°C

74223

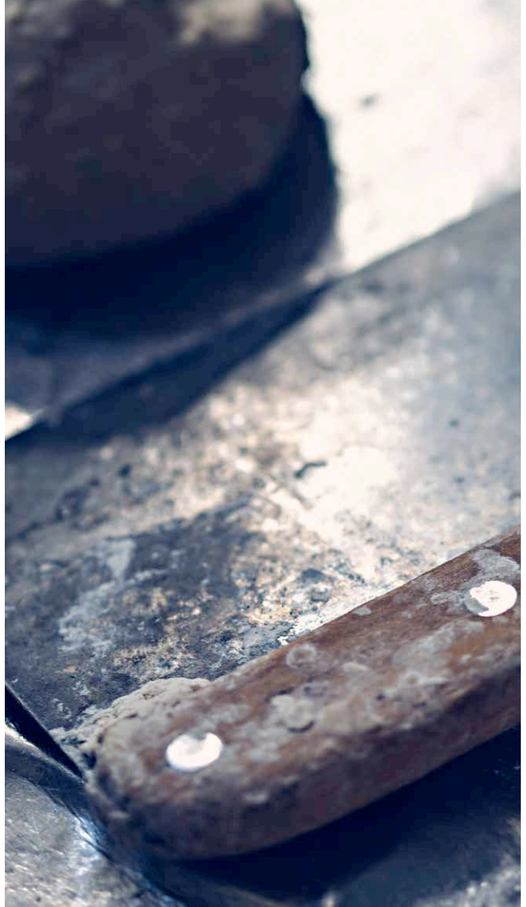
CIABATTA DI SEMOLA

265g
33 pz/crt
20 crt/bnc
Cuocere 23 min a 180°C

CIABATTA DI SEMOLA *con sacchetto*

265g
33 pz/crt
20 crt/bnc
Cuocere 16 min a 180°C

74335



CIABATTA DI GRANO TENERO CON SPACCATURE NATURALI

78655

265g
10 pz/crt
64 crt/bnc
Cuocere 16 min a 180°C

CIABATTA MULTICEREALI

200g
26 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 16 min a 180°C

75377

CIABATTA MULTICEREALI CON QUINOA ROSSA

200g
26 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 16 min a 180°C

75528

CIABATTA MULTICEREALI CON QUINOA ROSSA

con sacchetto

200g
26 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 16 min a 180°C

75802

LINEA *Veneziani*

Il ricordo del pane di una volta è fonte di ispirazione per questa linea di prodotti. L'infarinatura in superficie richiama una antica manualità, mentre spaccature naturali solcano la crosta croccante. Un pane rustico che vince la prova del tempo grazie alla sua mollica estremamente idratata, cui l'aggiunta della madre acida di segale dona il retrogusto acidulo, piacevole e delicato, che la contraddistingue.

77575

SFILATINO VENEZIANO RUSTICO

220g
30 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 18 min a 190°C

PAGNOTTA VENEZIANA RUSTICA

74518

285g
25 pz/crt
24 crt/bnc
Cuocere 32 min a 190°C

PAGNOTTA AUREA *con sacchetto*

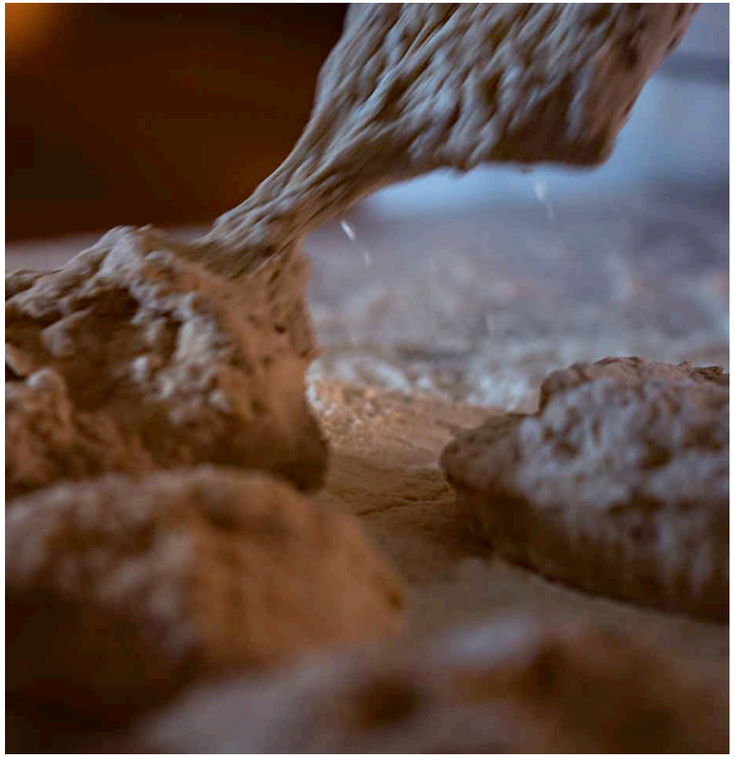
74447

265g
22 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 19 min a 180°C

15163

BIG CRUNCH CHOUSA

270g
20 pz/crt
28 crt/bnc
Cuocere 10-12 min a 190-210°C



34000

BARRA GALLEGA CHOUSA

280g
40 pz/crt
20 crt/bnc
Cuocere 15-20 min a 190-210°C

15186

PANOTTO ALLA SEGALE CHOUSA

470g
10 pz/crt
66 crt/bnc
Cuocere 45-50 min a 170°C

GRANSOLE
con sacchetto

400g
20 pz/crt
20 crt/bnc
Cuocere 25 min a 190°C

74444

TARTARUGONE ALL'OLIO CON SESAMO

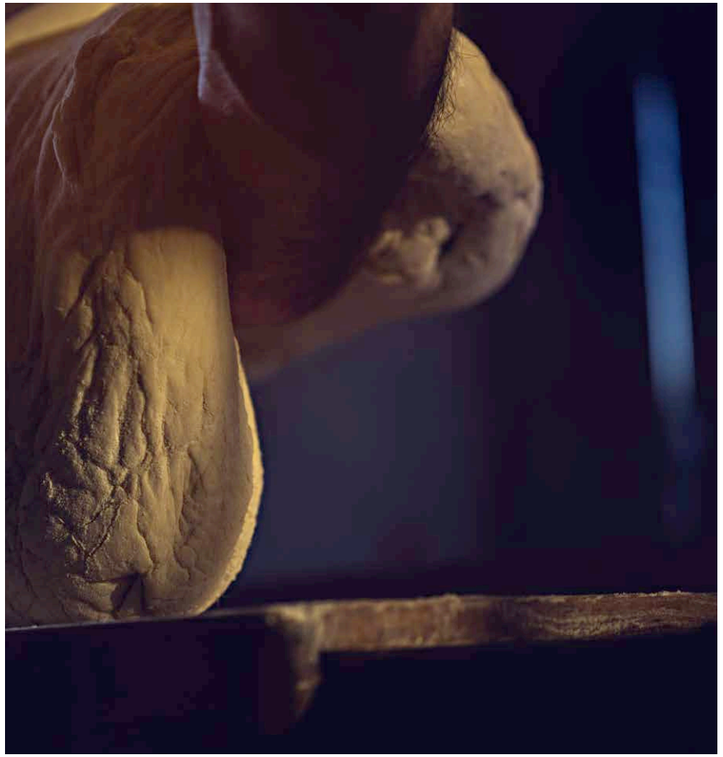
800g
6 pz/crt
36 crt/bnc
Scongelare 3h & cuocere 25-30 min a 180-200°C

76405

76393

PAGNOTTA DI MONTAGNA

750g
8 pz/crt
36 crt/bnc
Scongelare 3h & cuocere 25-30 min a 180-200°C



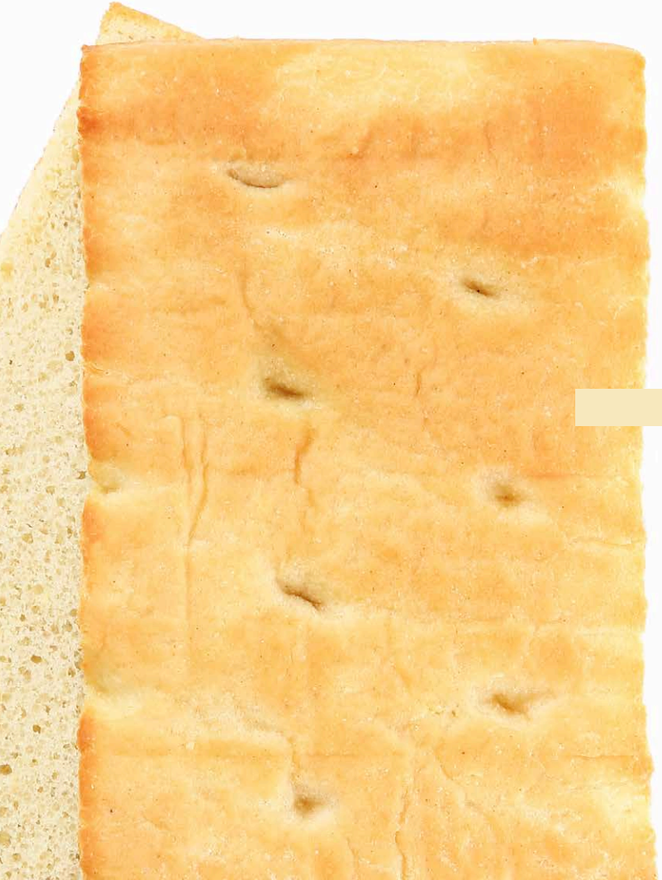
76394

PAGNOTTA CON SEMI

750g
8 pz/crt
36 crt/bnc
Scongelare 3h & cuocere 25-30 min a 180-200°C

LINEA *Pizze & Focacce*

Acqua, farina e un pizzico di lievito sono il punto di partenza. Il segreto delle nostre pizze e focacce è l'impasto, composto interamente da biga lievitata per più di 12 ore. Le migliori materie prime si accostano all'attenta lavorazione per creare piccoli capolavori come la Pizza margherita, con passata di pomodoro italiana e mozzarella aggiunta solo all'ultimo momento, oppure la celebre Focaccia all'olio extravergine d'oliva, stirata a mano come vuole la tradizione.



74128

TRANCIO DI FOCACCIA TRADIZIONALE PRETAGLIATA

90g
36 pz/crt
64 crt/bnc
Cuocere 3 min a 190°C

28014

TRANCIO DI FOCACCIA PREGRIGLIATA E PRETAGLIATA

90g
36 pz/crt
64 crt/bnc
Cuocere 1 min a 190°C

TRANCIO DI FOCACCIA ALL'OLIOEXTRAVERGINE DI OLIVA SCHIACCIATA A MANO PRETAGLIATA

39197

90g
36 pz/crt
64 crt/bnc
Cuocere 3 min a 180°C

TRANCIO DI FOCACCIA MULTICEREALI PRETAGLIATA

74455

90g
36 pz/crt
64 crt/bnc
Cuocere 3 min a 190°C

74272

TRANCIO DI FOCACCIA TRADIZIONALE

180g
18 pz/crt
64 crt/bnc
Cuocere 3 min a 190°C

TRANCIO DI FOCACCIA AL ROSMARINO

180g
18 pz/crt
64 crt/bnc
Cuocere 3 min a 190°C

74151

74139

TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA

200g
18 pz/crt
64 crt/bnc
Cuocere 6-8 min a 180°C

FOCACCIA TRADIZIONALE

74111

550g
10 pz/crt
40 crt/bnc
Cuocere 5 min a 190°C

75211

FOCACCIA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SCHIACCIATA A MANO

800g
5 pz/crt
64 crt/bnc
Cuocere 8 min a 190°C

74458

FOCACCIA MULTICEREALI

720g
6 pz/crt
64 crt/bnc
Cuocere 6 min a 190°C

FOCACCIA CON OLIVE VERDI

75382

750g
6 pz/crt
64 crt/bnc
Cuocere 5 min a 190°C

FOCACCIA NERA CON POMODORINI OLIVE VERDI E ORIGANO

76238

850g
6 pz/crt
64 crt/bnc
Cuocere 10-12 min a 180°C

FOCACCIA AI POMODORINI

74110

750g
10 pz/crt
40 crt/bnc
Cuocere 9 min a 190°C

75215

BASE BIANCA

475g
10 pz/crt
40 crt/bnc
Cuocere 6-7 min a 180°C

BASE ROSSA

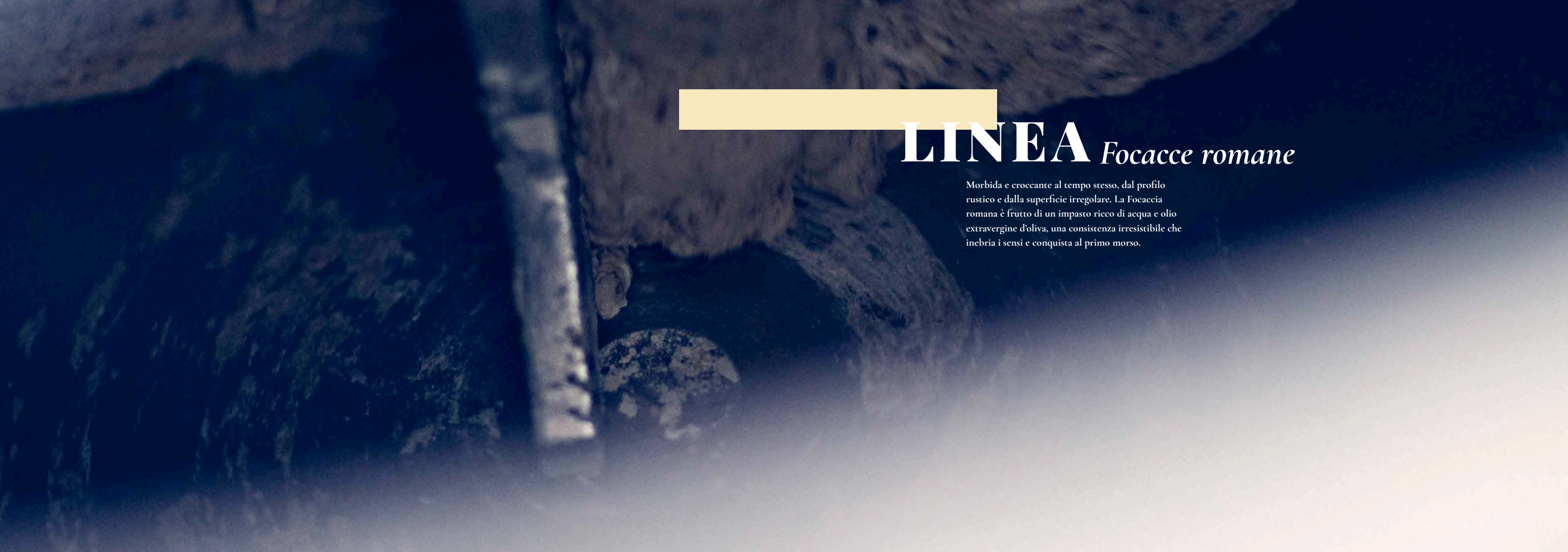
800g
8 pz/crt
40 crt/bnc
Cuocere 7 min a 190°C

59736

74501

PIZZA MARGHERITA

1025g
5 pz/crt
64 crt/bnc
Cuocere 8-9 min a 170-180°C



LINEA *Focacce romane*

Morbida e croccante al tempo stesso, dal profilo rustico e dalla superficie irregolare. La Focaccia romana è frutto di un impasto ricco di acqua e olio extravergine d'oliva, una consistenza irresistibile che inebria i sensi e conquista al primo morso.

FOCACCIA ROMANA 30X40

550g
5 pz/crt
72 crt/bnc
Forno ventilato standard : 9 min a 250°C
Forno statico : 4-5 min a 280°C

78420

FOCACCIA ROMANA BIANCA PICCOLA 39X14

76343

415g
10 pz/crt
72 crt/bnc
Forno ventilato standard : 9 min a 250°C
Forno statico : 4-5 min a 280°C

FOCACCIA ROMANA
IANCA GRANDE 58X38

76344

1100g
5 pz/crt
36 crt/bnc
Forno ventilato standard : 7 min a 28 0°C
Forno statico : 3-4 min a 280°C

FOCACCIA ROMANA ROSSA GRANDE 58X38

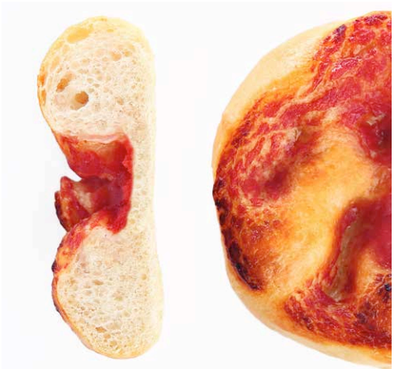
76342

1250g
5 pz/crt
36 crt/bnc
Forno ventilato standard : 8 min a 250°C
Forno statico : 4 min a 280°C

MICRO FOCACCINA TONDA ALLA SEMOLA CON POMODORO 6CM

76063

30g
100 pz/crt
81 crt/bnc
Scongelare o cuocere 1 min a 190°C



MICRO FOCACCINA TONDA ALLA SEMOLA 6CM CON TOPPING SALE

76062

28g
108 pz/crt
81 crt/bnc
Scongelare o cuocere 1 min a 190°C

FOCACCIA TONDA ALLA SEMOLA CON POMODORO 10CM

76069

40g
45 pz/crt
81 crt/bnc
Scongelare o cuocere 1-2 min a 190°C

FOCACCIA TONDA ALLA SEMOLA 10CM

76067

40g
45 pz/crt
81 crt/bnc
Scongelare o cuocere 1-2 min a 190°C

FOCACCIA TONDA ALLA SEMOLA 10CM PRETAGLIATA

76197

40g
45 pz/crt
81 crt/bnc
Scongelare o cuocere 1-2 min a 190°C

FOCACCIA TONDA ALLA SEMOLA CON POMODORO 13CM

76070

60g
26 pz/crt
81 crt/bnc
Scongelare o cuocere 1-2 min a 190°C

FOCACCIA TONDA ALLA SEMOLA 13CM

76067

60g
26 pz/crt
81 crt/bnc
Scongelare o cuocere 1-2 min a 190°C

FOCACCIA TONDA ALLA SEMOLA 13CM PRETAGLIATA

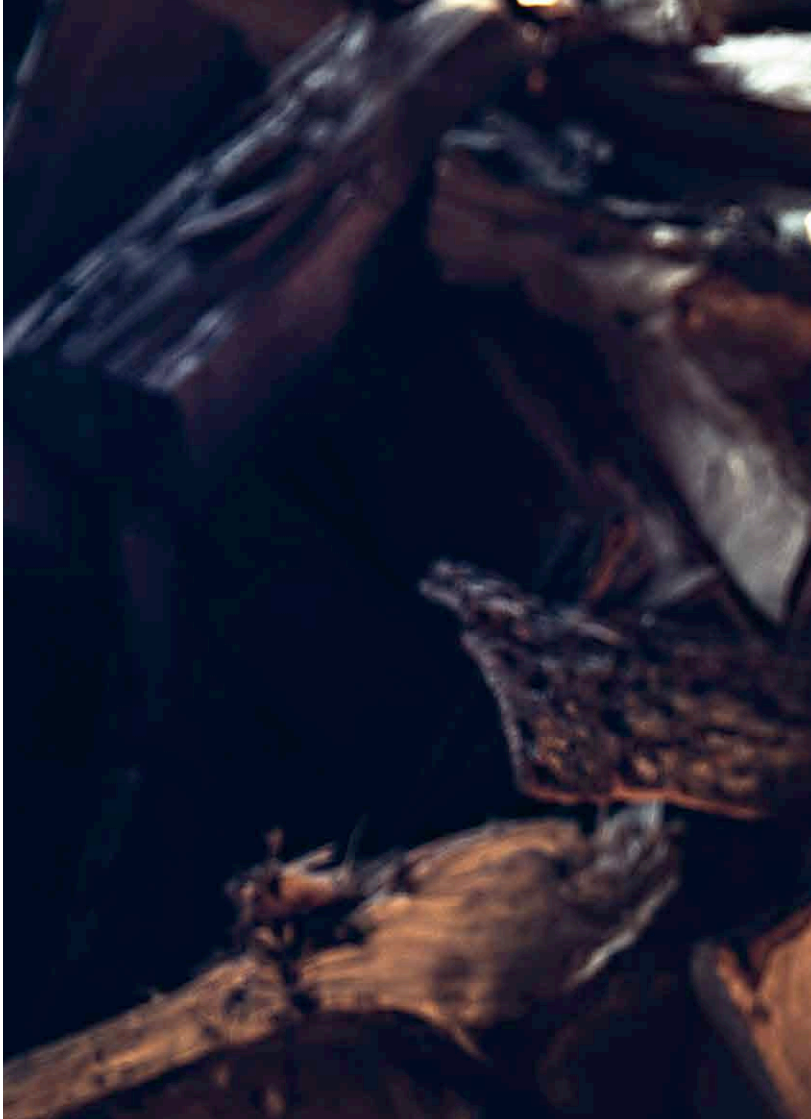
76192

60g
26 pz/crt
81 crt/bnc
Scongelare o cuocere 1-2 min a 190°C

76068

FOCACCIA TONDA ALLA SEMOLA 26CM

300g
5 pz/crt
81 crt/bnc
Scongelare o cuocere 1-2 min a 190°C

Panitaly

Panitaly è un marchio di Délifrance Italia s.r.l.
tel. +39 02 45 864 304 - info@delifrance.it - www.panitaly.it