



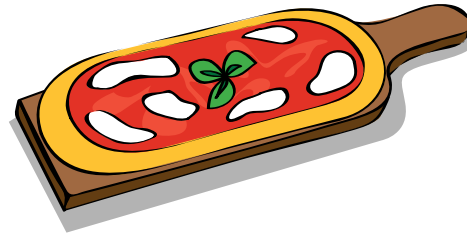

PREMIATA
PANETERIA
ITALIANA

pizza & focaccia

PIZZA *in Pala*

PREMIATA
PANETTERIA
ITALIANA

LINEA HORECA PIZZA IN PALA



La joya de la Corona, nuestra pizza in pala realizada a partir de una mezcla de harinas premium y doble fermentación de 24/48 horas que nos permite hidratar nuestras masas hasta con un 80% de agua lo cual confiere al producto final su peculiar textura y sabor.

Al igual que nuestras pizzas redondas, se cuece directamente sobre piedra refractaria dándole previamente su forma ovalada sobre una pala de madera de donde deriva su nombre "IN PALA".

Se presenta como una pizza extremadamente ligera con una masa irregular provocada por las múltiples burbujas de aire "alveolos" que se originan en su interior.

Disponibles tanto en fresco en atmósfera modificada como ultracongelada y en distintos tamaños que van desde los 30 cm de largo por 20cm de ancho, hasta alcanzar el metro de largo según necesidades de cada cliente. (medidas aproximadas dada su elaboración completamente manual)

Vida Útil

20 días en atmósfera modificada, 6 meses en congelado.
Para recetas personalizadas no duden en contactarnos.

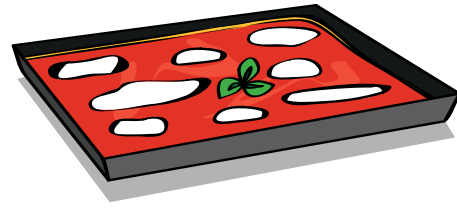
ART	DESCRIPCION	TAMAÑO	UD X CAJA	CAJA X PALLET
C/FSL3801	BASE BLANCA PALA "LENGUA DE SUEGRA"	36X14	32	36
C/FSL3802	BASE CON TOMATE PALA "LENGUA DE SUEGRA"	36X14	32	36
C/FSL3803	MARGHERITA PALA "LENGUA DE SUEGRA"	36X14	12	64
C/FSL3804	JAMON Y CHAMPIÑONES "LENGUA DE SUEGRA"	36X14	12	64



PIZZA *Cuadrada*

PREMIATA
PANETTERIA
ITALIANA

LINEA HORECA PIZZAS CUADRADAS



Presentamos dos formatos diferentes de pizza cuadrada en función de los gustos de cada cliente y ambas especialmente indicadas para pizza al corte en porciones.

PIZZA ROMANA. Debe su nombre a la capital italiana donde es más amplia su difusión y se caracteriza por ser una pizza de masa muy ligera de larga fermentación y estirada completamente a mano lo que le confiere ese aspecto rustico y artesano. Se presenta con una base crujiente y fina y gran cantidad de "alveolos" de aire en su interior.

PIZZA CUADRADA ALTA. A diferencia de la romana es una masa más homogénea. Fermentada una vez estirada hace que tome mayor volumen y se presenta alta y muy esponjosa que la hace especialmente apetecible para los más pequeños.

Bajo pedido, podemos personalizar las recetas como el cliente lo requiera.

TIPO ROMANA

ART	DESCRIPCION	TAMAÑO	UD X CAJA	CAJA X PALLET
CR/FSC6401	BASE BLANCA	60X40	6	36
CR/FSC6402	BASE CON TOMATE	60X40	6	36
CR/FSC6403	MARGHERITA (TOMATE Y MOZZARELLA)	60X40	6	36

ALTA Y ESPONJOSA

ART	DESCRIPCION	TAMAÑO	UD X CAJA	CAJA X PALLET
C/FSC3401	BASE BLANCA	30X40	12	36
C/FSC3402	BASE CON TOMATE	30X40	12	36
C/FSC3403	MARGHERITA (TOMATE Y MOZZARELLA)	30X40	12	36
C/FSC3404	BACON	30X40	12	36
C/FSC3405	JAMON COCIDO	30X40	12	36
C/FSC3406	JAMON COCIDO Y CHAMPIÑONES	30X40	12	36
C/FSC3407	BOLOGNESA (CON RAGU DE TERNERA)	30X40	12	36

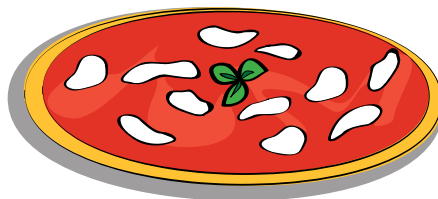


PIZZA *Redonda*

PREMIATA
PANETTERIA
ITALIANA

LINEA HORECA

PIZZA REDONDA TIPO NAPOLETANA



Dentro de nuestra amplia gama de productos, presentamos la línea clásica para pizza redonda.

Llamamos tipo napoletana a nuestra pizza por su característico borde "inflado" y base fina y crujiente.

Masas fermentadas con levadura madre un mínimo de 24 horas que las hacen mucho más ligeras y jugosas.

Cocidas en nuestros hornos directamente sobre piedra refractaria.

Nuestras pizzas redondas se elaboran diariamente con diámetros

comprendidos entre los 28-30cm.

Disponibles tanto en fresco en atmósfera modificada como ultracongelada.

Vida Útil

20 días en atmósfera modificada, 6 meses en congelado

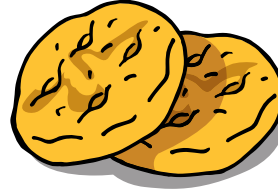
Para recetas personalizadas no duden en contactarnos.

ART	DESCRIPCION	TAMAÑO	UD X CAJA	CAJA X PALLET
C/FSR3001	BASE REDONDA BLANCA	28-30CM	30	36
C/FSR3002	BASE CON TOMATE	28-30CM	30	36
C/FSR3003	MARGHERITA (TOMATE Y MOZZARELLA)	28-30CM	30	36
C/FSR3004	JAMON COCIDO Y CHAMPIÑONES	28-30CM	10	36
C/FSR3005	4 QUESOS (MOZZARELLA, EMENTAL, GORGONZOLA Y CHEDAR)	28-30CM	10	36
C/FSR3006	CARBONARA (PANCETA CURADA Y PARMESANO)	28-30CM	10	36
C/FSR3007	DIAVOLA (SPIANATA PICANTE, CEBOLLA Y ACEIT NEGRAS)	28-30CM	10	36
C/FSR3008	BOLOGNESA (TOMATE, RAGU DE TERNERA Y MOZZARELLA)	28-30CM	10	36
C/FSR3009	MARINARA (ATUN, CEBOLLA Y ACEITUNAS NEGRAS)	28-30CM	10	36
C/FSR3010	VEGETARIANA (CEBOLLA, CALABACIN Y BERENJENA PLANCHA)	28-30CM	10	36
C/FSR3011	4 ESTACIONES (J.COCIDO, CHAMPIÑONES, ALCACHOFA Y ACEITUNAS NEGRAS)	28-30CM	10	36
C/FSR3012	GORGONZOLA Y JAMON (TOMATE, GORGONZOLA, JAMON COCIDO Y MOZZARELLA)	28-30CM	10	36



LINEA HORECA

LA FOCACCIA O SCHIACCIATA TOSCANA



Como no podía ser de otra manera y dados nuestros orígenes de LA TOSCANA, hemos desarrollado una línea completa de focaccia alta y esponjosa, con distintos tamaños y sabores.

La palabra schiacciata (aplastada) deriva del método utilizado, pues la masa se estira estrictamente a mano aplastándola con los dedos para así darle su peculiar forma. Uno de los principales secretos para una focaccia de calidad es el uso de ingredientes de primerísima calidad como el aceite de oliva. Disponibles tanto en fresco en atmosfera modificada como ultra congelada y en múltiples tamaños y formas

que van desde las mini focaccias redondas de 12cm de diámetro hasta focaccias cuadradas de 60cmx40cm. Especialmente indicadas como snack, bases para sándwich y bocadillos, así como sustitutivos de pan en las mesas de restaurantes y caterings.

Vida Útil

20 días en atmosfera modificada, 6 meses en congelado.

Para recetas personalizadas no duden en contactarnos.

ART	DESCRIPCION	TAMAÑO	UD X CAJA	CAJA X PALLET
C/FSF6401	FOCACCIA ACEITE DE OLIVA Y ESCAMAS DE SAL	60X40	6	36
C/FSF6402	FOCACCIA ACEITE Y ROMERO	60X40	6	36
C/FSF6403	FOCACCIA TOMATES CHERRY	60X40	6	36
C/FSF6404	FOCACCIA ACEITUNAS NEGRAS	60X40	6	36
C/FSF6405	FOCACCIA CON CEBOLLA CAMELIZADA	60X40	6	36
C/FSF1201	FOCACCINA REDONDA ACEITE DE OLIVA	12 CM	12X4	64
C/FSF1202	FOCACCINA REDONDA CON CEBOLLA	12 CM	12X4	64
C/FSF1203	FOCACCINA REDONDA TOMATES CHERRY	12 CM	12X4	64
C/FSF1204	FOCACCINA REDONDA MULTICEREALES	12 CM	12X4	64
C/FSF3406	FOCACCIA MULTICEREALES	30X40	12	36
C/FSF3407	FOCACCIA CON PIPAS DE GIRASOL	30X40	12	36
C/FSF3408	FOCACCIA CON SEMILLAS DE SESAMO	30X40	12	36



ITALFINE FOOD SL
CARRER GARROTXA I, NAVE A
CP08192 SANT QUIRZE DEL VALLES
BARCELONA-SPAIN
TEL: +34-938235670

MAIL: info@premiatapanetteriaitaliana.com