

Tutto Pane





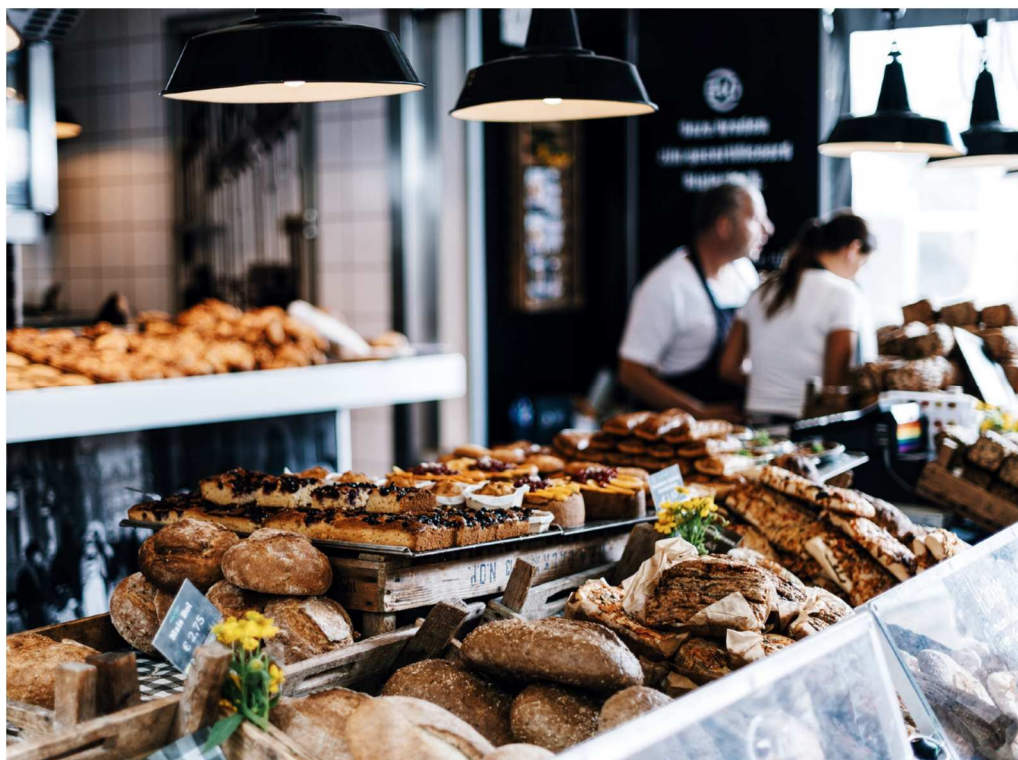
I clienti ti dicono che hai sempre il solito pane? Senti precipitare la loro soddisfazione? Cambia Fornitore, scegli solo prodotti di qualità!

Affidati a TuttoPane: Noi non siamo i soliti fornitori impegnati a vendere ogni tipo di prodotto, anche scadente. **Noi siamo una vera guida:** i prodotti che trovi in questo catalogo sono il frutto di una ricerca costante ed accurata che con il nostro gruppo di collaboratori, abbiamo compiuto. Abbiamo selezionato solo i prodotti di aziende che rispettano determinati valori e che dopo una rigida valutazione si trasformano in proposte per i nostri clienti. Unicamente prodotti di estrema qualità, che porteranno i frequentatori del tuo locale a dire finalmente “questo sì che è buono”.

Se vuoi veder aumentare il tuo fatturato, se vuoi portare il tuo locale al top, se non vuoi più limitarti a prodotti passabili, scegli TuttoPane, può diventare un valore aggiunto ad ogni momento della giornata, dalla colazione internazionale all'aperitivo, per il pranzo, la merenda o l'happy hour.

TuttoPane è pronto ad accompagnarti sulla via dell'eccellenza: è un Brand Trevigel.

Ti proponiamo un sistema di consulenza con personale preparato e qualificato ed un aggiornamento continuo. Tutto questo ci distingue dai nostri competitor, ecco perché siamo diversi. Rendi il pane quel valore aggiunto che ti porterà al successo rapidamente!



Ma che cos'è il Pane

Il pane è un alimento che è presente nel nostro quotidiano da ben più di 10.000 anni. Può sembrare incredibile, ma quella del pane, è una storia che comincia in un tempo lontanissimo, da farine ricavate da cereali selvatici, antenati del frumento monococco domesticato (dapprima orzo, miglio e segale, poi farro e frumento). Il pane è un alimento universale: oggi non c'è paese al mondo nella cui tradizione culinaria non sia presente una qualche forma di pane.

Dalla Mesopotamia alle tavole del mondo intero, il pane è stato il simbolo della cultura, della storia e dell'antropologia, della fame e della ricchezza, della guerra e della pace. Non solo questo alimento apparentemente semplice porta con sé una storia che si è fusa con quella delle civiltà, ma è anche stato un alimento di base e indispensabile per la sopravvivenza dei popoli.

Tantissimi i significati che gli sono attribuiti, il pane sacro, il pane laico, il pane ordinario, il pane quotidiano, il pane come una grande metafora dell'umanità.



Quale Pane

Le caratteristiche le forme e la provenienza

Pancarrè o pane in cassetta

Il pancarrè o pane in cassetta viene preparato, in genere, utilizzando un apposito stampo, che ha proprio la forma di una cassetta, questa determina non solo il "nome" di questo pane, ma anche la sua caratteristica "forma". Il pancarrè è il pane soffice ideale per tramezzini e spuntini sia dolci che salati.

Pane i Cassetta per Toast il pane per toast è meno ricco di grassi saturi e non contiene strutto, inoltre viene sfornato come un comune pane a cassetta (per questo ha la crosticina) e la quantità di liquidi nell'impasto è più bassa per permettere la tostatura.

Pane in Cassetta per Tramezzini il pane per tramezzini contiene strutto e un'alta percentuale di liquidi nell'impasto perchè deve restare molto morbido, preferibilmente va consumato senza alcuna cottura ulteriore nè tostatura.

Baguette

La *baguette*, in italiano baghetta, francesino o pan francese, è un particolare tipo di pane distinto dalla sua forma molto allungata e dalla sua crosta croccante, originario della Francia.

La *baguette* è un discendente del pane sviluppatosi a Vienna nella metà del XIX secolo, quando si iniziò ad usare i forni a vapore, che favorivano la formazione della crosta croccante e dei solchi obliqui che ancora distinguono l'odierna *baguette*. La forma venne adottata in Francia nell'ottobre del 1920, quando una legge vietò ai fornai di lavorare prima delle quattro, rendendo impossibile cucinare le tradizionali pagnotte rotonde in tempo per la colazione dei clienti: la *baguette* risolse il problema perché può essere preparata e infornata molto più brevemente.

Pane Speciale

Il pane speciale è quello nella cui preparazione sono usati altri ingredienti in quantità variabili. Possono essere **altri tipi di farina**, come la farina di avena, la farina di segale, la farina di mais, la farina di orzo, di riso, eccetera. I tipi di pane in commercio portano la denominazione del tipo di farina usato, ad esempio, per i pani preparati con la farina di grano tenero si hanno i tipi "00", "0", "1", "2", e integrale, mentre i pani ottenuti con farina di grano duro hanno la precisazione di "semola" o "semolato".

Anche i **grassi** possono essere usati **per la panificazione**, come ad esempio il burro, l'olio d'oliva e lo strutto che sono gli unici tipi di grasso consentiti nella panificazione, e possono essere emulsionati con l'acqua. I pani speciali devono contenere almeno il 4,5% di materia grassa, calcolata sul secco.

Il pane al malto deve contenere almeno il 7 per cento di zuccheri riduttori. Inoltre il pane può essere preparato anche con il latte, che può essere anche in polvere, e derivati. I pani speciali possono contenere anche lo zucchero, il mosto d'uva, l'uva passa, i fichi secchi, le olive, le noci, l'anice, il cumino, il sesamo, il malto, il saccarosio, eccetera. I grissini non sono considerati pani speciali.

Ciabatta

La **ciabatta** è un classico tipo di pane italiano con un alto contenuto di liquidi almeno il 70% sul peso totale della farina, generalmente senza lipidi, riconoscibile dalla grande alveolatura della mollica, dalla crosta generalmente bruna e dalla sua croccantezza.

Il procedimento di questo pane venne messo a punto ad Adria (in provincia di Rovigo) da Arnaldo Cavallari assieme al già noto panificatore Francesco Favaron. Nel 1982, Cavallari lo registrò come marchio commerciale con il nome di "Ciabatta Italia".

L'impasto è formato in gran parte da biga a cui verrà aggiunta poi nella fase di impastamento un'ulteriore quantità di farina.

Pane per Hamburger

Quella degli hamburger è una moda gastronomica arrivata in Italia con i fast food americani e poi rielaborata nel tempo dagli italiani per raggiungere la perfezione, proprio come piace a noi. Se quindi anche voi puntate all'hamburger gourmet il primo passo è scegliere il pane giusto, ecco le caratteristiche che deve avere il miglior burger buns. Deve essere morbido, umido e mai secco, facile da addentare, non ostacola mai il morso e non si presenta pastoso alla masticazione. Non deve sbriciolarsi e deve assorbire senza diventare molle i succhi della carne e le salse. Quello ideale quando compresso leggermente tra le dita non si fora ma riprende elasticamente la sua forma. L'acidità è bandita e la tendenza è quella di cercare un retrogusto piuttosto dolciastro.

IL PANE PER I TRAMEZZINI



TRAMEZZINO GLAXI

Super Morbido ideale per realizzare Tramezzini arrotolati

Peso 980 gr.
n fette 10
Cod. **T 393**

TRAMEZZINO AltinoPane

Il Classico Pane per Tramezzini caratterizzato da una trama più consistente

Peso 1000 gr.
n fette 10
Cod. **T 187**

TRAMEZZINO Bonchef

Super Soffice abbina la sofficità ad una alveolatura più consistente.

Peso 1000 gr.
n fette 10
Cod. **8212**

TRAMEZZINO SPESSORE 12,5 GLAXI

Super Morbido ideale per Tramezzini arrotolati

Peso 980 gr.
n fette 8
Cod. **T 361**

TRAMEZZINO SPESSORE 12,5 AltinoPane

Il Classico Pane per Tramezzini caratterizzato da una trama più consistente

Peso 1000 gr.
n fette 8
Cod. **T 601**



TRAMEZZONE GLAXI

Super Morbido ideale per realizzare Tramezzini arrotolati

Peso 1260 gr.
n fette 10
Cod. **T 394**

TRAMEZZONE AltinoPane

Il Classico Pane per Tramezzini caratterizzato da una trama più consistente

Peso 1500 gr.
n fette 10
Cod. **T 52**

TRAMEZZONE Bonchef

Super Soffice abbina la sofficità ad una alveolatura più consistente.

Peso 1300 gr.
n fette 10
Cod. **8213**

TRAMEZZONE spessore 12,5 GLAXI

Super Morbido ideale per realizzare Tramezzini arrotolati

Peso 1260 gr.
n fette 8
Cod. **T 04**

MAXI TRAMEZZINO AltinoPane

Il Classico Pane per Tramezzini caratterizzato da una trama più consistente, Fetta Più larga

Peso 1500 gr.
n fette 12
Cod. **T 75**



IL PANE COLORATO PER I TRAMEZZINI



TRAMEZZINO SPINACI

Pane tipo 0 con spinaci, dal colore verde.

Peso 1000 gr.
n fette 10
Cod. T 368



TRAMEZZINO POMODORO

Pane tipo 0 con Pomodoro, dal colore Rosso.

Peso 1000 gr.
n fette 10
Cod. T 53



TRAMEZZINO SEGALE

Pane in cassetta a fette, con farina tipo "0" e farina di segale.

Peso 1000 gr.
n fette 10
Cod. T 368



TRAMEZZINO INTEGRALE

Pane in cassetta a fette, con farina tipo "0" e farina di segale.

Peso 980 gr.
n fette 10
Cod. T 368



Toast, storia di un mito

E voi, sapete “toastare” alla perfezione? Difficile ma non impossibile preparare il toast perfetto. Il suo nome deriva dal latino “tostum”, abbrustolito, ma è tipico delle colazioni inglesi

Una fetta di pane tostato a colazione, calda e cosparsa di burro e marmellata, oppure un classico – con prosciutto e formaggio – abbrustolito quanto basta all’ora di pranzo o per merenda? Il toast in tutte le sue accezioni è uno dei preparati a base di pane più amati al mondo e in particolare in Italia sta vivendo una sua seconda giovinezza: nascono le prime toasterie, dove si preparano le ricette più originali e disparate, che un po’ offuscano altre mode da “paninari”, come le hamburgerie, o fast food più classici come i chioschi da patatine fritte o da kebab.

La **storia** del toast arriva da lontano, a partire dall’origine della parola toast: per nulla anglofona, anzi, derivante dal latino “tostum”, ovvero abbrustolito, cotto al fuoco e annerito. Dal vocabolo “tostato” deriva anche il nome della macchina che rese famosi i panini così composti, ovvero il **“toaster”**, che in italiano diventa il nostro tostapane.

I primi toast in verità venivano fatti in **padella**: un tegame riscaldato sul fuoco vivo sul quale veniva poggiata la fetta di pane ad abbrustolirsi, sempre però da un lato solo. A seguire, si pensava alla farcitura. Con l’arrivo del toaster, appunto, il tostapane diventò elettrico. Era il 1893, ma l’invenzione del signor Alan MacMasters non ebbe grande seguito: forse i tempi non erano maturi per questi elettrodomestici, vista la scarsa diffusione dell’elettricità.

Il boom si ebbe qualche decennio dopo: era il 1919 quando Charles Strite inventò il **tostapane col timer** e con un metodo di fuoriuscita automatico del pane che permetteva di non farlo bruciare.

Da lì, il toast divenne una moda, ogni nazione creò i suoi abbinamenti. In America il toast è maxi e ha una farcitura ricca di salse e ingredienti vari, in Francia il toast è un semplice prosciutto e formaggio, proprio come in Italia, in Gran Bretagna è l’accompagnamento immancabile dell’english breakfast, a bilanciare il gusto forte di bacon, fagioli, salsicce, pomodori stufati e uova.

Il toast perfetto – Il primo elemento da tenere in considerazione è il **pane**: che deve essere possibilmente in cassetta, come l’italiano pan carrè, con uno spessore né accentuato né troppo sottile. Il secondo elemento, per preparare il toast classico, è la scelta degli **ingredienti**: il prosciutto e il formaggio (la fontina ha le qualità migliori per la tostatura, ma altri formaggi a pasta compatta sono ugualmente adatti come l’Asiago, il Montasio il Fontina o l’Emmentaler) **devono essere di ottima qualità**, non troppo sottili.

La **tostatura** è la tecnica di cottura che dà il nome al toast, e da cui non si può prescindere (a meno di non voler ripiegare su un più comune sandwich). Per un toast perfetto il pane deve essere dorato, croccante, uno scrigno di sapori per il morbido ripieno. Per evitare che la salsa o il formaggio colino sul fondo, bruciando e compromettendo il risultato, la tostatura dovrebbe avvenire in orizzontale. E’ meglio ricorrere alle piastre elettriche: prima di essere farcito, va tostato fino a doratura su uno dei due lati, riscaldato leggermente sull’altro, in modo da garantire una mollica morbida ma tiepida e gradevole. Se preferite un pane più abbrustolito, il consiglio è di spalmarlo con un velo leggero di burro, o spruzzarlo con qualche goccia d’olio.



PANE PER TOAST E CLUB SANDWICH



TOAST 15 X 15

Pane morbido dalla crosta sottile preaffettato.

Peso 3 000 gr.
n fette 48
Cod. **T 60**



TOAST 12 X 12

Pane morbido dalla crosta sottile preaffettato.

Peso 1800 gr.
n fette 48
Cod. **T 61**



TOAST BIG BOSS 13 X 13

Pane morbido dalla crosta sottile preaffettato.

Peso 1950 gr.
n fette 46
Cod. **T 975**



PANE MAXI

Pane morbido dalla crosta sottile preaffettato quadrato 15 X 15

Peso 2500 gr.
n fette 33
Cod. **8333**



PANE MIDI

Pane morbido dalla crosta sottile preaffettato quadrato 12 X 12

Peso 1300 gr.
n fette 33
Cod. **8332**

PANE CARRE' MAXI AI CEREALI

Pane morbido con farina ai cereali 15 x 15

Peso 2500 gr.
n fette 33
Cod. **8367**

PANE PER TOAST E CLUB SANDWICH RIFILATO



TOAST SCROSTATO TAGLIO GROSSO

Pane morbido senza crosta
Spessore fetta 14 mm
dimensione 13.5 x 13.5

Peso 1800 gr.
n fette 34
Cod. **T 59**

TOAST SCROSTATO TAGLIO MEDIO

Pane morbido senza crosta
Spessore fetta 12
Dimensione 13.5 x 13.5

Peso 1800 gr.
n fette 38
Cod. **T 168**

TOAST SCROSTATO TAGLIO FINO

Pane morbido senza crosta
Spessore fetta 10
Dimensione 13.5 x 13.5

Peso 1800 gr.
n fette 48
Cod. **T 58**



CARRE' RIFILATO AI CEREALI

Pane morbido senza crosta con farina ai cereali
Spessore fetta 14 mm
dimensione 13.5 x 13.5

Peso 1600 gr.
n fette 34
Cod. **T 192**

PANE DA TRAMEZZINI SENZA CROSTA

Pane morbido senza crosta
Spessore fetta 12 mm
dimensione 13.5 x 13.5

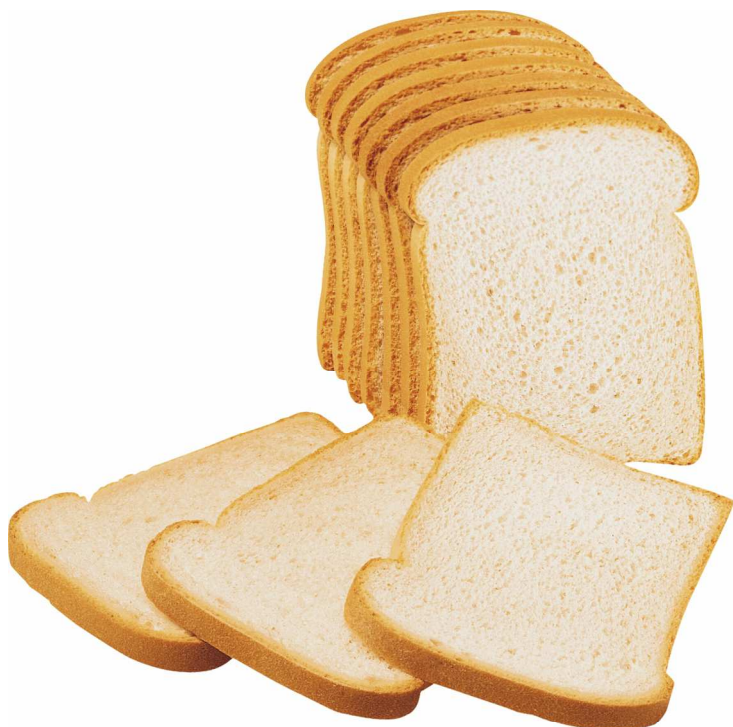
Peso 1250 gr.
n fette 28
Cod. **8368**

RIFILATO LINO E CURCUMA

Pane morbido senza crosta con semi di lino e curcuma
Spessore fetta 12 mm
dimensione 13.5 x 13.5

Peso 1600gr.
n fette 34
Cod. **T544**

IL GRILL AMERICANO



GRILL AMERICANO

Pane soffice dalla tipica forma a fungo
Spessore fetta 14 mm

Peso 1500 gr.
n fette 34
Cod. T 545



GRILL AMERICANO INTEGRALE

Pane soffice dalla tipica forma a fungo
Con farina integrale
Spessore fetta 14 mm

Peso 1500 gr.
n fette 34
Cod. T 362



LE CIABATTE A FETTE



CIABATTA A FETTE TAGLIO GROSSO

Morbido pane dalla crosta croccante affettato
Spessore fette 14 mm

Peso 1250gr.
n fette 21
Cod. **T 56**



CIABATTA A FETTE TAGLIO FINE

Morbido pane dalla crosta croccante affettato
Spessore fette 10 mm

Peso 1250gr.
n fette 35
Cod. **T 57**



TOS A FETTE STAMPATO AI CEREALI

Morbido pane dalla crosta croccante affettato con
topping di semi di lino e girasole
Spessore fette 14 mm

Peso 1000gr.
n fette 25
Cod. **T 560**



IL CLUB SANDWICH

Il **club sandwich** è famoso in tutto il mondo. Pare che questo gustoso sandwich sia stato inventato in un club di gioco d'azzardo newyorkese: il Saratoga Club-house di Saratoga Springs. A renderlo famoso fu, però, Edoardo VIII re di Inghilterra, che ne andava ghiotto. Sebbene si tratti di una preparazione molto semplice, questo sandwich ha molto successo soprattutto nei paesi anglosassoni e poi è entrato a far parte della cucina americana. La preparazione classica prevede l'utilizzo di lattuga, pomodoro, tacchino, bacon e maionese, tutto racchiuso in fette di pane tostato. Negli anni però sono nate infinite varianti, che prevedono l'uso di diversi ingredienti. Esistono club sandwich con le uova sode o frittate, con il salmone, con il tonno, con alcuni formaggi e diversi tipi di salse. Famoso è il semplice BLT che prevede il solo uso di bacon, lattuga e pomodoro. Il club sandwich è perfetto per essere consumato in qualsiasi momento della giornata, come finger food o come pasto completo, o durante il brunch. Il pane migliore per la preparazione è il pane in cassetta americano che ha fette più grandi ed è facilmente reperibile nei supermercati più forniti.

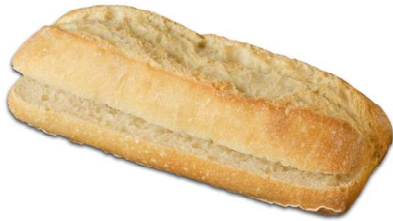
Secondo una altra storia, di portata più popolare, sull'origine di questo sandwich, tratta dal libro edito nel 1916 da Marion H. Neil "Salads, sandwiches, and chaufing dish recipes", le cose più buone nascono per caso o per necessità. Nel libro, si racconta, di un uomo che tornando a casa una notte con molto appetito, dopo che la sua famiglia e i servitori si erano già coricati, cercò nella dispensa della cucina qualche cosa da mangiare. Vi trovò i resti di diversi alimenti, ma nessuno di questi sembrava sufficiente in abbondanza per soddisfare il suo appetito. L'uomo decise di mangiare dei toast, così tostò del pane su entrambi i lati, li imburro, vicino al burro trovò della maionese, alcune fette di bacon grigliato, e alcuni pezzi di pollo freddo. Mise tutti questi ingredienti su una fetta del toast, vi pose delle fette di pomodoro e dell'insalata, appoggiò una altra fetta di pane tostato chiudendolo e lo mangiò, trovandolo delizioso. Il nome Club gli venne dato perché il sandwich venne adottato dal club di cui l'uomo era membro. Raccontò ai suoi amici e ai membri dello staff di come preparò questo sandwich. Lo sperimentarono di tanto in tanto, e lo dichiararono il "Club's Sandwich" tanto che il nome e la preparazione di questo particolare panino giunse anche in altri clubs e ristoranti e così rimase da allora. Questa storia pare sia la più attendibile.

La ricetta più vecchia per la preparazione del Club Sandwich è riportata nel libro Good Housekeeping everyday cook book di Isabel Gordon Curtis pubblicato nel 1903. "Tostare e imburare le fette di pane su entrambi i lati. Su una fetta porre il bacon cotto, appoggiarvi sopra le fettine di pollo o tacchino. Mettere una fetta tonda, di un pomodoro maturo e sull'altra metà una bella foglia di lattuga. Coprire il tutto con degli strati generosi di maionese, coprendo con una altra fetta di pane tostato. Durante la fiera mondiale di St. Louis nel 1904 a rendere popolare il Club Sandwich contribuirono i ristoranti tra i quali particolarmente 4 che inclusero nel loro menù ognuno la propria versione del sandwich, secondo quanto riportato dal libro Beyond the ice cream cone-The whole scoop on food at the World 's fair edito nel 1904 e scritto da Pamela J. Vaccaro, i ristoranti in questione erano: Mrs Mc Creaddy 's Model Restaurant, the American Inn che inclusero il sandwich che chiamarono "The American Inn Club". Inoltre The Old Parliament House Rest. Lo incluse come "Special club Sandwich", mentre il Fair Japan lo presentò come "The Club Sandwich". Quindi possiamo trarre le conclusioni, che la fiera mondiale di St. Louis contribuì a rendere popolare il Club Sandwich attraverso le diverse proposte che vennero fatte durante la fiera stessa.

In una altra pubblicazione edita nel 1929 e scritta da Florence A. Cowles, "Seven Hundred Sandwiches", troviamo riportate un paio di storie o leggende sulla sua origine, una delle quali è uguale a quella riportata dal libro del 1916 di Marion H. Neil, mentre l'altra narra di uno chef che divenne popolare preparando questo sandwich nel club dove lavorava. Conclude l'autore, che importa comunque quale sia la vera storia, l'importante è che ora il sandwich è a noi noto ed è qua per rimanerci ed essere goduto. Viene descritto come un pasto completo dall'autore, con diverse forme di ingredienti, l'importante è quella di mantenere fede all'uso del toast, l'insalata e la carne bianca fredda. L'autore conclude dicendo che le fondamenta del sandwich rimangono il toast imburato, mentre la super struttura dipendono da chi lo fa e da quello che si ha a disposizione, raggiungendo anche più strati. Il suggerimento, dice l'autore è quello di mangiarlo con forchetta e coltello. Alcuni storici sostengono che il sandwich avesse avuto solo due strati e che ebbe origine su un treno a due piani chiamato "double decker club cars" in circolazione negli Stati Uniti, che viaggiava tra New York e Chicago tra il 1930 e il 1940.

James Beard (1903-1985) noto chef Americano e scrittore gastronomico, scrisse del Club Sandwich nel suo libro "James 's Beard 's American Cookery": E' uno dei più buoni sandwich di tutti i tempi, famoso in tutto il mondo, dopo la sua invenzione in America. Oggi il sandwich si è imbastardito, perché è stato fatto con tre strati, (chiunque iniziò a farlo con tre strati dovrebbe essere condannato a mangiarlo tre volte al giorno a tre strati per il resto della sua vita) e la maggior parte di chi lo fa utilizza tacchino al posto del pollo, ma vi è una grandissima differenza tra tacchino e pollo.





CIABATTINA PREFERITA PRETAGLIATA

Morbido pane dalla crosta croccante già pretagliato

Peso 100gr.
Busta da 6 pz
Cod. **T 25**



CIABATTINA PRETAGLIATA 100gr

Morbido pane dalla crosta croccante già pretagliato

Peso 100gr
Busta da 5 pz
Cod. **T 23**



PANE COCCODRILLO

Morbido pane dalla crosta croccante già pretagliato

Peso 100gr
Busta da 6 pz
Cod. **T 32**

CIABATTINA PRETAGLIATA BONCHEF

Peso 100gr.
Ct da 36 pz
Cod. **8648**



SCHIACCIATA BONCHEF

Morbido pane dalla crosta croccante già pretagliato dalla forma rettangolare appiattita

Peso 100gr
Busta da 4 pz
Cod. **8244**



PANE TARTARUGA

Morbido pane dalla crosta croccante, dalla forma rotonda e quadrettata

Peso 100gr
Busta da 6 pz
Cod. **T 145**



PANINO QUADRETTATO

Morbido pane dalla crosta croccante, dalla forma rotonda e quadrettata

Peso 70 gr
Ct da 40 pz
Cod. **8689**



CIABATTA GRANDE

Morbido pane dalla crosta croccante

Peso 265 gr
Busta da 5 pz
Cod. **8649**



CIABATTA GR 265 PANITALY

Gustoso e fragrante pane tipo ciabatta da 265 gr. Intera

Peso 265 gr
Busta da 5 pz
Cod. **T 541**



CIABATTA COME UNA VOLTA gr. 250

Croccante e fragrante pane tipo ciabatta da 250gr. Intera, doppia lievitazione

Peso 250 gr
Ct da 28 pz
Cod. **T 755**



DEMI BAGUETTE 150 gr.

Classica baguette francese dalla crosta sottile e sapore delicato

Peso 150gr
Ct 27 pz
Cod. **T 00108**



BAGUETTE 110 gr.

Classica baguette francese dalla crosta sottile e sapore delicato

Peso 110gr
Ct 50 pz
Cod. **8168**



BAGUETTE MIGNO 35 gr.

Classica baguette francese dalla crosta sottile e sapore delicato

Peso 35gr
Ct 105 pz
Cod. **8166**



**MINI FRUSTINO
AMOR DI FORNO**

Classica baguette francese dalla crosta sottile e sapore delicato

Peso 35gr
Ct 105 pz
Cod. **T 525**



**BAGUETTE MIGNO
MULTICEREALI**

Classica baguette francese dalla crosta sottile con farina ai cereali

Peso 35gr
Ct 105 pz
Cod. **8167**



PANINO MAGGIOLINO

Pane tipo Ciabatta, morbido dalla crosta croccante

Peso 40gr
Ct 95 pz
Cod. **8658**



MINI PAN SANDWICH

Soffice micro panino al latte per piccole sfiziose preparazioni dolci e salate

Peso 25gr
Ct 100 pz
Cod. **T 484**



BOCCONCINO ALLE OLIVE

Delizioso panino soffice arricchito con gustose olive

Peso 40 gr
Ct 100 pz
Cod. **T 35**



LE FARINE

Le farine o sfarinati, sono il prodotto che si ottiene dalla macinazione del grano tenero.

Secondo il grado di allontanamento delle parti più esterne del chicco di frumento, si possono ricavare farine di composizione diversa che, secondo la legge hanno anche diverse denominazioni.

Si parte dalla farina integrale passando gradualmente alla farina 2, alla 1, alla 0 e alla 00.

Le diverse farine si distinguono, tra loro, per il contenuto in **amido, proteine, minerali e fibra alimentare** e quindi anche per la diversa qualità nutrizionale e tecnologica.

Ad esempio **la farina 00 è più ricca in amido e più povera in proteine, elementi minerali e fibra.** Al contrario, le altre tipologie di farine di frumento tenero hanno meno amido, ma un maggior contenuto in proteine, minerali e fibra alimentare.

Anche le caratteristiche visive sono diverse: la farina 00 è **bianca** mentre le altre farine hanno **un colore gradualmente più scuro.**

La Macinazione un processo solo fisico

La macinazione del frumento è un'operazione di natura esclusivamente fisica che prevede tre fasi fondamentali: la pulitura, il condizionamento e la macinazione vera e propria.

- **La pulitura** serve ad allontanare le sostanze estranee di natura minerale e vegetale (chicchi di altri cereali, paglia ecc).
- **Il condizionamento** consiste nel bagnare il frumento in modo che l'acqua faciliti la rottura del chicco e il distacco delle parti tegumentali esterne da quelle amidacee interne.
- **La macinazione** avviene facendo passare il frumento prima attraverso una serie di macine (laminatoi a cilindri dentati) che provocano la rottura del chicco. A questo punto vi è la setacciatura delle particelle di differenti dimensioni che vengono infine avviate in altre macine (laminatoi cilindrici lisci) dove le particelle grossolane provenienti dalle rotture vengono trasformate in sfarinati dalle differenti dimensioni (rimacina).

Le farine per il pane

Il fornaio sceglie la farina da utilizzare per fare il pane in base alle sue proprietà reologiche e funzionali ma anche in base **alle tecniche di panificazione** che intende adottare. Esistono fondamentalmente **due metodi per panificare**: quello diretto e quello indiretto.

• Metodo diretto:

- lievito compresso (Ingredienti aggiunti tutti insieme)
- Impasto lievitato – biga – (ingredienti aggiunti più riprese)
-

• Metodo indiretto:

I metodi diretti, in cui gli ingredienti vengono aggiunti tutti insieme, richiedono tempi di impasto e di lievitazione piuttosto brevi e quindi farine con forza e tenacità (*) relativamente basse.

Nei **metodi indiretti**, con biga e il lievito naturale, dove **gli ingredienti vengono aggiunti a più riprese** e i **tempi di lavorazione sono più lunghi**, servono **farine con maggiore tenacità e forza.**

Le farine per i dolci

Esistono innumerevoli tipi di dolci ciascuno dei quali richiede una appropriata tipologia di farina. **In genere si usano farine di tipo 00 e, talvolta, di tipo 1.**

Il tipo di dolce da preparare influenza il tipo di farina per cui vi sono farine da pasta frolla, da torte, da bigné, da pasta sfoglia, da lievitati, da brioches e manitoba.

La **pasta frolla** richiede una **farina poco proteica** per mantenere una giusta friabilità e consistenza ed evitare che si sbricioli eccessivamente.

Le sue **caratteristiche reologiche** sono di W 100-120 e P/L 0,38-0,42.

Per le torte tipo **pan di Spagna e torta Margherita a lievitazione chimica** che richiedono una alveolatura regolare, e una consistenza fine e soffice, si consigliano farine con un W 190-210 e P/L 0,40-0,45.

Per la **lievitazione naturale con lievito biologico**, tipica di **bigné e frittelle** è necessario ricorrere a farine medio-forte con W 240-260 e P/L 0,40-0,45.

L'impasto della **pasta sfoglia** deve essere facilmente laminato e sopportare lunghe lavorazioni per cui la farina richiesta deve avere caratteristiche con W 300-320 e P/L 0,48-0,50.

Infine per la produzione di **panettoni, colombe, pandori e babà** è necessario ricorrere a farine di forza dette "manitoba" con valori reologici di W 420-450 e P/L 0,55-0,60.

Le farine per la pizza

Per ottenere una pizza di qualità si utilizzano miscele di farina 00 e di farina 0 in percentuale dal 5 al 20% con caratteristiche reologiche medio-forti in modo da garantire un impasto elastico e, allo stesso tempo, morbido e tenace.

Nel caso della pizza napoletana STG esiste un disciplinare che indica le caratteristiche precise della farina da impiegare che deve essere costituita da una miscela di farina 00 e di farina 0 con una forza medio-alta variabile tra 220 e 380 di W.

(*) La "forza" è la proprietà che ha una farina di trattenere nell'impasto l'anidride carbonica che si forma durante la lievitazione. La forza della farina dipende soprattutto dalla **quantità e dalla qualità del glutine**; più è alto il contenuto di glutine nella farina, più è elevato il suo valore. Generalmente gli impasti preparati con farine forti sono in grado di sopportare lunghe fermentazioni e danno prodotti voluminosi con un'alveolatura ben sviluppata.

La "tenacità" è la resistenza all'estensione che una farina oppone alla pressione esercitata dai gas che si sviluppano durante la lievitazione.



CIABATTINA PRETAGLIATA MIX SEMI

Pane tipo Ciabatta, con n mix di semi di Girasole, sesamo e lino

Peso 100 gr
Ct 40 pz
Cod. **T 636**



ZOCCOLINO VENEZIANO MULTICEREALI

Morbido impasto ai cereali arricchito da semi di papavero lino e chia

Peso 100 gr
Ct 40 pz
Cod. **T 636**



MIX PANINI MIGNON

Quattro gusti per quattro piccoli panini: al sesamo, al papavero e al girasole, chia e lino, nel formato ideale per il cestino del pane, ma anche come piccoli snack.

Peso 40 gr
Ct 120 pz
Cod. **8102**



PANE MIX ATLANTIDE

Gustoso mix di panini al maie e panini ai cereali

Peso 30 gr
Ct 60 pz
Cod. **T 10044A**



PANINI SOL BOCCONE

Mix di piccoli panini con farina di Kamut, farro, curcuma e cereali

Peso 15 gr
Ct 136 pz
Cod. **T 10050A**



FOCACCIA CON CEREALI

Focaccia con farro, segale, farina integrale di grano e con semi di miglio, lino e girasole

Peso 90 gr
Ct 6 pz
Cod. 8174



TRECCIA CON SEMI

Focaccia con farro, segale, farina integrale di grano e con semi di miglio, lino e girasole.

Peso 100 gr
Busta 6 pz
Cod. **8172**



PANINO RUSTICO PRETAGLIATO BONCHEF

Panino pretagliato, con farina integrale e decorato con semi di girasole, sesamo e lino scuro.

Peso 100 gr
Busta 4 pz
Cod. **8253**

Tanti cereali diversi

Il Frumento (Grano) è il cereale in assoluto più diffuso, è ricco di fibra alimentare, utile per la funzione prebiotica, ovvero di nutrimento nei confronti dei batteri benefici presenti nell'intestino. Esistono diverse specie di questo cereale, ma quelle più utilizzate sono il **grano duro** (*Triticum durum*), impiegato soprattutto per ricavare la semola con cui si produce la pasta (ma anche alcuni tipi di pane o focacce), e il **grano tenero** (*Triticum aestivum*), che da cui si ricava una farina più fine, più utile per i prodotti da forno, come il pane e i dolci.

La farina di grano tenero, poi, secondo il grado di raffinazione, può essere distinta in:

- **tipo integrale**, in cui il chicco viene macinato insieme alle sue bucce esterne,
- di **tipo 1 e tipo 2**, che contengono più parti di crusca, ma meno rispetto a quella integrale,
- di **tipo 0**, che solo una piccola quota di crusca,
- di **tipo 00**, impalpabile e finissima, è priva di crusca poiché proviene dalla macinazione della sola parte interna del seme.

Il Riso possiede più amido rispetto al grano e meno proteine. Tra queste però è presente una quantità maggiore di lisina, l'aminoacido essenziale che di solito si trova in quantità ridotte nei cereali. Il riso si distingue per l'elevata digeribilità e la scarsa allergenicità che lo rende un alimento utile per le fasi dello svezzamento e nei soggetti allergici che debbano fare diete di esclusione. Esistono tante varietà di riso: quelle più conosciute in Italia sono l'Arborio, il Baldo, il Carnaroli, il Ribe, il Roma e il Vialone Nano. Ottime però anche le varietà orientali come il Basmati, il Nero Venere, il Rosso, il Selvaggio e il Thai. Il riso è naturalmente privo di glutine.

L'Orzo è un ottimo regolatore della funzionalità intestinale, è particolarmente indicato in caso di stipsi ed intestino pigro. Grazie alle proprietà emollienti è in grado di lenire e rilassare le pareti intestinali infiammate. È inoltre ricco di beta-glucani, utili a migliorare il profilo lipidico e glicemico.

Anche il **Mais** è un vero e proprio cereale, che andrebbe consumato come fonte di carboidrati, dunque al posto della pasta o del pane. Il mais dolce in scatola contiene solo 98 Kcal ogni 100 g di alimento, mentre la polenta cotta ne contiene circa 70. Gli sfarinati a base di mais (corn flakes, pasta, prodotti da forno) hanno invece un potere calorico superiore. La crusca del mais viene mantenuta solo nel chicco intero utilizzato principalmente per fare i pop corn. Il mais è naturalmente privo di glutine.

L'Avena è un cereale davvero prezioso per la salute! È ricco di proteine dall'ottimo valore biologico, grazie alla presenza di lisina. Contiene buone quantità di acido linoleico, un grasso essenziale capotipite della serie omega-6. È ricchissima di fibre solubili, utili ad aumentare il senso di sazietà dopo il pasto e dall'effetto prebiotico sulla flora intestinale. Ancora, contiene buone quantità di beta-glucani, che la rendono il cereale che per eccellenza abbassa il colesterolo! La presenza di avenina, un alcaloide contenuto nella crusca, gli conferisce proprietà diuretiche e lassative. Il contenuto di glutine dell'avena è tuttora oggetto di discussione dalla comunità scientifica.

La Segale viene utilizzata per lo più sotto forma di farina per la produzione di pane. Grazie all'alto contenuto di fibre solubili la segale migliora il senso di sazietà; rallenta l'assorbimento degli zuccheri evitando picchi di glicemia post-prandiali, favorisce la peristalsi intestinale e nutre la microflora intestinale.

Il Miglio storicamente è stato utilizzato soprattutto per l'alimentazione degli animali, ma negli ultimi anni si assiste ad un'espansione del suo ruolo anche in cucina. Il chicco di miglio è piccolo, giallo e rotondo e le sue caratteristiche nutrizionali sono simili a quelle degli altri cereali: il valore energetico deriva soprattutto dal contenuto di carboidrati complessi, mentre contiene una buona quantità di fibre. Tradizionalmente, soprattutto nelle regioni africane, la farina di miglio è utilizzata per la produzione di alimenti simili al pane non lievitato, mentre il seme intero, cotto al naturale, rappresenta un primo piatto tipico. Se fatto bollire, si presta moltissimo alla formulazione di una "polenta grossolana" (progenitrice della polenta di mais). I semi di miglio possono essere reperiti in commercio sia integrali che decorticati. Il miglio è naturalmente privo di glutine.

Il Farro viene utilizzato sotto forma di chicchi per la preparazione di zuppe o altri primi piatti o come sfarinato da cui si ricavano la pasta o dei prodotti da forno. È ricco di proteine, di metionina, un aminoacido essenziale di cui altri cereali sono carenti, e di fibre.

Gli pseudocereali

Sempre di più si sente parlare di **grano saraceno**, **amaranto** e **quinoa**, che vengono definiti pseudo-cereali in quanto non appartengono alla famiglia delle Graminacee. Dal punto di vista nutrizionale sono però affini ai più comuni cereali, ecco perché li inseriamo in questo articolo.

In realtà, rispetto ai comuni cereali, grano saraceno, amaranto e quinoa contengono una quantità più rilevante di proteine (fra l'altro di elevato valore biologico), di fibra, di minerali e di grassi insaturi.

La quinoa, inoltre si distingue per la presenza di acido alfa linolenico, precursore degli Omega 3; l'amaranto contiene squalene, capace di ridurre la produzione endogena di colesterolo; il grano saraceno ha un elevato contenuto di rutina, utile per ridurre la fragilità dei vasi sanguigni.

Tutti e tre sono privi di glutine.





FOCACCIA ALLA GENOVESE

Tipica focaccia genovese, ideale per essere farcita.

Peso 180 gr
Ct 3 pz
Cod. **8175**



FOCACCINA ALL'OLIO D'OLIVA PRETAG.

focaccina tonda pretagliata all'olio d'oliva. 12,5 cm diametro.

Peso 80 gr
Ct 6 pz
Cod. **8436**



FOCACCIA ALLA GENOVESE

Focaccia tipo genovese con rosmarino.

Peso 90 gr
Ct 6 pz
Cod. **T 340**



GRANFOCACCIA SALE E OLIO D'OLIVA

Morbida focaccia al sale e olio d'oliva, alta, ottima da farcire.

Peso 265 gr
Ct 12 pz
Cod. **T 756**



FOCACCIA ARTIGIANALE TONDA

Focaccia tipo genovese di forma rotonda già pretagliata.

Peso 220 gr
Busta 2 pz
Cod. **T 485**



FOCACCIA TOSCANA MONOPORZIONE

Pane focaccia sottile, con olio extravergine d'oliva.

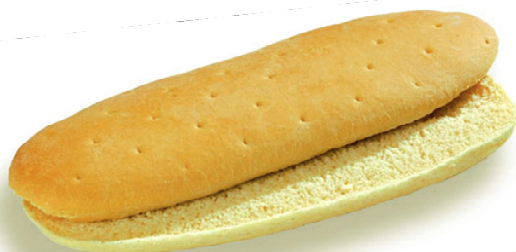
Peso 90 gr
Busta 5 pz
Cod. **8327**



FOCACCIA TOSCANA

Pane focaccia sottile, con olio extravergine d'oliva.

Peso 220 gr
Busta 2 pz
Cod. **8681**



BOMBY OVALE 80 gr

Saporito Panino morbido all'olio pretagliato.

Peso 80 gr
Ct 6 pz
Cod. **T 28**



FOCACCIOTTO gr 80

Gustoso come una focaccia, morbido e alveolato come un panino. Eccellente rapporto tra peso e dimensioni.

Peso 80 gr
Ct 4 pz
Cod. **8173**



PANINO GRIGLIATO

Saporito pane all'olio morbido grigliato e pretagliato.

Peso 110 gr
Ct 36 pz
Cod. **8682**



LE TASCHE (PAN PIZZA)

Gustoso Impasto da pizza ripiegato a tasca.

Peso 100 gr
Ct 30 pz
Cod. **T 539**



FOCACCIA MEDITERRANEA

Gustoso Impasto da pizza di forma tonda.

Peso 100 gr
Ct 30 pz
Cod. **T 91**



PIADINA SNACK SOTTILE 25

Ideale per essere farcita e arrotolata. diametro da 25 cm 110 gr

Peso 110 gr
Ct 60 pz
Cod. **T 33**



PIADINA SOTTILE

Ideale per essere farcita e arrotolata. Diametro 27 cm 120 gr

Peso 120 gr
Ct 50 pz
Cod. **8587**



BRUSCHETTA

Pane per bruschetta in confezione da 5 fette pronte per essere elaborate

Peso 100 gr
Ct 5 pz
Cod. **T 36**



PANE KEBAB

Un pane croccante con taglio a tasca per dare una consistenza croccante a kebab ma anche a panini con ricche farciture. Diametro 14 cm.

Peso 85 gr
Ct 20 pz
Cod. **T 72**



PANE POLDO GRANA

Pane soffice con formaggio grana in superficie.

Peso 80 gr
Ct 10 pz
Cod. **T 199**



PANE POLDO RUCOLA

Pane soffice con rucola nell'impasto.

Peso 80 gr
Ct 10 pz
Cod. **T 196**



PANE CONTADINO PIZZAIOLA

Pane morbido decorato con salsa al pomodoro e formaggio

Peso 70 gr
Ct 6 pz
Cod. **T 203**



PANE CONTADINO ZUCCHINE

Pane morbido decorato con zucchini a fette e formaggio

Peso 70 gr
Ct 6 pz
Cod. **T 201**



PANE SOMUN ROTONDO QUADRETTATO

Morbidi e Gustosi, hanno la crosta soffice e la mollica dalla grande alveolatura che ne rende veramente unica la consistenza.

Peso 100 gr
Ct 28 pz
Cod. **T 533**



PANE TARTARUGA SOMUN

Morbidi e Gustosi, hanno la crosta soffice e la mollica dalla grande alveolatura che ne rende veramente unica la consistenza

Peso 100 gr
Ct 28 pz
Cod. **T 424**



BURGER BUNS

Il **pane per hamburger** non è un panino qualsiasi. Non basta la forma infatti a farne un panino adatto, e a meritare il nome di “**bun**”

Se parliamo di **Burger**, il panino con dentro l’hamburger, allora il pane deve essere un **Burger Bun**!

Il panino con l’hamburger è parte ormai della nostra tradizione culinaria.

Eppure, lo sappiamo, nasce negli **Stati Uniti** ed è quasi un simbolo di questo paese, con quella sua aria invitante e accessibile, capace di saziare l’appetito e blandire il gusto con due rapidi morsi. *This is America!*

L’hamburger tuttavia, come suggerisce il suo nome, ha a che fare con la città di **Amburgo**, in Germania, il porto europeo più importante fin dal XVIII secolo. Dalle relazioni continuative che esistevano tra i marinai in partenza da Amburgo e le città d’oltreoceano raggiunte dalle grandi navi, deriva lo scambio di usanze culinarie che, adottate negli Stati Uniti, ha portato alla nascita del mitico **hamburger**, un piatto unico nel suo genere, semplice ma **incredibilmente gustoso**.

Molte sono le storie che raccontano come sia stato attribuito questo nome a questa pietanza, e tutte riconducono appunto alla città di Amburgo. Sta di fatto che l’hamburger è stato concepito e messo a punto, sul finire dell’800, nella sua versione ancora attuale, in terra statunitense

Quel che conta è che dagli Stati Uniti, l’hamburger ha colonizzato il mondo intero. E con lui, il tipico pane morbido e tondo che lo avvolge alla perfezione: il **bun**.

Il bun: il vero pane da hamburger

Il **bun** dunque è l’unico panino da utilizzare per accompagnare l’hamburger.

Nei paesi di lingua anglosassone, il bun definisce il tipico **panino al latte**, dalla forma tonda o anche allungata, che è poi quella che viene utilizzata per gli “**Hot dog**”, i celeberrimi panini con il würstel da consumare al volo in modalità street food.

Ma anche il bun ha conosciuto molte evoluzioni!

L’hamburger, tradizionalmente fatto di carne di manzo, oggi esiste in **mille declinazioni**. Non solo per il taglio di carne usato, ma anche per la tipologia della carne stessa (di pollo, di pesce, ecc.) o addirittura meat-free, a base quindi di materie prime vegetali (soia, melanzane, verdure varie). Lo stesso si può dire per il suo pane d’elezione, tradizionalmente un semplice panino al latte, oggi esistente in tantissime tipologie, di vari diametri, con caratteristiche e gusti differenti.

Quello che comunque caratterizza il pane per hamburger è la sua **consistenza**. È importante infatti che sia un pane non troppo duro, per evitare che sia necessario un morso troppo forte, con conseguente probabile fuoriuscita di salse e ripieni; che abbia l’accoglienza giusta per consentire una masticazione omogenea, in cui i vari ingredienti si possano mescolare nella bocca senza sforzo.

Un panino morbido, la cui mollica sappia impregnarsi dei succhi della carne e delle salse che la tradizione dell’hamburger esige, senza diventare una pappa molliccia. La pratica della **tostatura sulla piastra** dei due dischi interni del bun, oltre a esaltare il profumo e la fragranza del pane, sarà di aiuto nell’assorbimento dei liquidi, che resteranno all’interno di un panino strutturato anche se tenero.

Dove trovare il perfetto pane da hamburger?

A parte qualche ottimo fornaio che si è impegnato per inserire tra sfilatini e pagnotte rustiche anche un bun che abbia le caratteristiche descritte sopra (e a voi la caccia!), i panini da hamburger reperibili nelle grandi distribuzioni difficilmente si rivelano all’altezza. A cominciare dal sapore, talvolta inesistente, alla consistenza, talvolta simile al cartone, per finire con la frustrante attitudine di sbriciolarsi dopo pochi minuti che siano stati estratti dalla confezione, i buns del supermercato non sono il massimo.

Per gli usi casalinghi, perché non provare a preparare il **bun da hamburger** in maniera domestica, con ingredienti selezionati e tanta pazienza? Come per ogni cosa, il web trabocca di tutorial più o meno affidabili.

Per gli usi professionali invece, meglio affidarsi a **TuttoPane!**

Burger Buns di qualità, in quantità

Adesso che hai investito **ore interminabili** e una **montagna di soldi** per scovare le farciture dei panini per il tuo locale **ADESSO NON ROVINARE TUTTO** mettendo il tuo motore Ferrari (la tua farcitura) in una 500 (il tuo attuale bun).

Valorizza la tua Creazione, mettila nella giusta Carrozzeria!

Bun di fascia alta che ti permettono di valorizzare al meglio i tuoi panini.

Un **Bun** di fascia alta riesce a valorizzare tutto il panino senza cambiare la farcitura!

Ora so a cosa starai pensando **“Ma i vostri bun sicuro costeranno moltissimo e non potrò permettermeli!”**

Lasciami rispondere in modo *lontanamente* diplomatico:

“Il tuo cliente viene da te per vivere un’esperienza. Un’esperienza culinaria.

Nel vivere questa esperienza si aspetta di essere trattato dignitosamente dal tuo Staff e di mangiare cose buone che lui non è in grado di prepararsi a casa.

Perché – concorderai con me – se lui fosse in grado di prepararsi tutto in casa, per quale motivo dovrebbe venire nel tuo locale?

Inviterebbe qualche amico a casa, cucinerebbe lui, spenderebbe meno e avrebbe da pulire solo la cucina.

(cosa non da poco, ma è l’unica cosa negativa.)

Se tu sarai disposto ad investire in prodotti di ottima qualità, qual’è il problema ad aumentare il prezzo del panino di € 0,50 – 0,80 o anche € 1,00?

Il cliente medio non mangia decine o centinaia di panini al giorno ma uno o due a settimana e quella differenza (se ne vale la pena) è disposto a spenderla!

Anche se sei in un paesino e ti spaventa l’idea di aumentare i prezzi, non avere paura!

La Qualità ha un costo e qualcuno vorrà pur pagarlo...”



BURGER BUNS CARBONE

Farina di Frumento arricchita da carbone vegetale che gli dà il caratteristico colore scuro, con lievito Madre.

Ø 11
Peso 100 gr
Ct 36 pz
Cod. **T 873**
Ambient



BURGER BUNS POMODORO

Farina di Frumento, con lievito Madre arricchita da pomodoro disidratato che ne conferisce il classico colore rosso.

Ø 11
Peso 100 gr
Ct 36 pz
Cod. **T 841**
Ambient



BURGER BUNS TRADIZIONALE

Prodotto nel rispetto della tradizionale ricetta americana soffice e fragrante, con lievito Madre.

Ø 11
Peso 100 gr
Ct 36 pz
Cod. **T 867**
Ambient



BURGER BUNS TRADIZIONALE CON SESAMO

Prodotto nel rispetto della tradizionale ricetta americana di grandi dimensioni arricchito con semi di sesamo soffice e fragrante, con lievito Madre.

Ø 14
Peso 130 gr
Ct 32 pz
Cod. **T 844**
Ambient



BURGER BUNS TRADIZIONALE

Prodotto nel rispetto della tradizionale ricetta americana di grandi dimensioni soffice e fragrante, con lievito Madre.

Ø 14
Peso 130 gr
Ct 32 pz
Cod. **T 842**
Ambient



BURGER BUNS RUSTICK

Prodotto con farina Multicereali e lievito Madre, arricchito con semi di Lino, Girasole, Sesamo, Segale.

Ø 11
Peso 100 gr
Ct 36 pz
Cod. **T 845**
Ambient



PANBURGER SESAMO

Morbido panino con semi di sesamo in superficie, già pretagliato

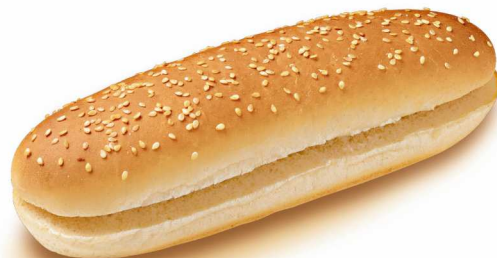
Ø 11
Peso 80 gr
Ct 6 pz
Cod. **T 31**
Gelo



PANINO CON SESAMO

Panino con semi di sesamo in superficie, già pretagliato.

Ø 10
Peso 70 gr
Ct 30 pz
Cod. **8591**
Gelo



PANINO HOT DOG

Soffice panino dalla forma allungata arricchito con semi di sesamo in superficie, già pretagliato

Peso 75 gr
Ct 36 pz
Cod. **8430**
Gelo

PIZZA O PINSA ROMANA

Entrambe sono buonissime, ma ognuna ha le proprie caratteristiche, Pizza e Pinsa hanno conquistato il cuore di chi ama le sfiziosità salate

Differenza tra Pizza e Pinsa Romana

Nonostante venga nominata nell'Eneide (come primo alimento consumato da Enea appena giunto nei pressi di Roma), fino a poco tempo fa la pinsa era conosciuta solamente nella Capitale e nel territorio circostante. Nell'arco di pochi anni, forse inaspettatamente, questa preparazione salata è riuscita a conquistare il palato dei più golosi, tanto che oggi sono più di 5.000 le pinserie sparse in tutto il mondo. Nata in tempi antichissimi, la pinsa può essere considerata un'antenate della pizza. Tuttavia, ti sarà sufficiente assaggiarla per renderti conto della differenza esistente con quest'ultima.

Pinsa Romana: origini ed evoluzione

Oltre a risultare più piccola della pizza, esteticamente la pinsa rinuncia alla classica "rotondità", presentandosi di forma ovale. Tale scelta è legata alle sue origini, risalenti all'Impero Romano. A quei tempi la pinsa era utilizzata come "vassoio", e sulla stessa si adagiavano alcune preparazioni culinarie piuttosto sucose, in primis le carni in umido. L'impasto, infatti, cotto su pietra, risultava eccessivamente duro per poter essere mangiato da solo. È stato l'incontro con la tradizione culinaria contadina a dare un nuovo significato al termine pinsa.

Da qui l'introduzione di nuove farine e cereali, dal frumento al kamut, ma anche orzo, farro e miglio, e l'aggiunta di erbe aromatiche selvatiche,

In seguito, la ricetta è stata perfezionata, portando all'impiego di farine di frumento, soia e riso. Messo a confronto con l'impasto della pizza classica, quello della pinsa prevede un apporto differente

Peculiarità dell'impasto della Pinsa Romana

A favorire la digeribilità della pinsa, ma anche la sua friabilità e fragranza (prova a morderla e noterai come ad un esterno croccante corrisponda una morbidezza interna sorprendente), sono le lunghe lievitazioni (minimo 24 ore), l'alta idratazione dell'impasto (80% di acqua), il mix di farine, la presenza di lievito madre, l'assenza di grasso animale e l'impiego di una quantità limitata di olio. Inoltre, l'impasto viene lavorato in modo del tutto differente da quello della pizza, dando luogo ad un prodotto che ha nell'unicità uno dei suoi punti di forza.

La morbidezza dell'interno della pinsa è frutto soprattutto della farina di riso. A quest'ultima spetta il compito di "fissare" l'acqua versata nell'impasto durante la cottura.

Consigli per condire la pinsa

Ovviamente nulla ti impedisce di portare in tavola una pinsa più ricca, magari proponendo una pinsa senza glutine, oppure aggiungendo pomodorini e fettine di mozzarella di bufala a fine cottura. Ancora, potrai optare per mozzarella, passata di pomodoro, friarielli e salsiccia o per tonno, cipolle e grana a scaglie.

Pizza Romana o Napoletana: differenze, storia e ricette

Quando si nomina la pizza, molte persone tendono ad attribuire a Napoli il merito della sua invenzione. La storia della pizza napoletana, non a caso, è oggetto di diversi approfondimenti da parte di esperti di settore.

Questo, tuttavia, ha portato a sottovalutare un'altra celebre versione del famoso disco di farina farcito, ossia la pizza romana, conosciuta anche come "scrocchiarella", attenzione a non confonderla con la pinsa romana. Se le origini della pizza romana sono parzialmente avvolte nel mistero, non sono pochi a preferirla alla pizza napoletana.

È proprio l'elevata croccantezza a caratterizzare l'impasto romano, e ad aver permesso alla pizza di diffondersi in primis nel territorio capitolino e, successivamente, in altre Regioni del Centro e del Sud Italia, influenzando gli impasti locali.

L'impasto della pizza napoletana ha come protagonisti lievito di birra, farina di grano tenero tipo 00 e acqua naturale, al quale si aggiungono pomodori, pomodorini, olio extravergine di oliva e sale marino. La pizza romana, invece, almeno nella sua ricetta originale, non prevede l'impiego di pomodoro e mozzarella. La base bianca viene arricchita unicamente da sale e rosmarino o, al massimo, da alcune fette di mortadella.

L'importanza della pizza napoletana è testimoniata dalla presenza di un disciplinare registrato. Quest'ultimo non si occupa solamente di definire la pizza, indicando con precisione anche le caratteristiche, le materie prime da impiegare nella sua preparazione e le tecniche di lavorazione. Ad esempio, la percentuale di acqua deve essere particolarmente elevata (fino al 70%); questo per mantenere morbida la pizza durante la cottura. Il risultato sarà una pizza leggera, che si scioglierà letteralmente in bocca.





PIZZA SCROCK MONOP 30 X 18

Morbido e gustoso impasto di farina di frumento, impasto molto idratato, lavorato a mano.

Peso 230 gr
Ct 16 pz
Cod. **T 326**



PINSA ALLA ROMANA

L'originale Pinsa Romana realizzata con un mix farine di grano, soia e riso. Prodotto leggero e di altissima qualità, croccante fuori e morbido dentro. Realizzata a mano.

Peso 210 gr
Ct 16 pz
Cod. **8180**



LA SCROCKONA

Gustosa base neutra da farcire ed elaborare con fantasia, impasto di farina di frumento, molto idratato, lavorato a mano.

Ø 32
Peso 540 gr
Ct 5 pz
Cod. **T 112**

BASE PIZZA BIANCA

Pronte all'uso, veloci e pratiche. Lasciano alla fantasia del pizzaiolo attraverso la farcitura, la personalizzazione del prodotto.

Ø 32
Peso 220 gr
Ct 30 pz
Cod. **T 793**





TuttoPane

Perché dovresti scegliere noi

- ◆ Per la Consulenza, puoi richiedere la consulenza di un esperto per l'allestimento della tua vetrina dei panini, per realizzare delle farciture o per realizzare il tuo menù
- ◆ Per l'innovazione, prova le novità che selezioniamo per farti rimanere sempre aggiornato nelle tue proposte
- ◆ Attrezzature gratuite, potrai avere nel tuo locale un banco freezer e un forno in comodato gratuito con un fatturato annuo minimo di 3.000 euro ed un piccolo concorso spese per la movimentazione di soli 25euro.
- ◆ Offerte e Promo, riceverai ogni mese delle promozioni pensate apposta per te
- ◆ Consegne entro 24 ore dall'ordine, ordina oggi domani ricevi la merce
- ◆ Assortimento completo, puoi scegliere tra più di 100 tipi di pane
- ◆ Report storico degli acquisti, potrai richiedere in qualsiasi momento lo storico dei tuoi acquisti
- ◆ Sito dedicato, potrai consultare i nostri cataloghi nel sito a te dedicato in ogni momento della giornata
- ◆ Super Bonus, potrai usufruire di uno sconto di 50 euro per una spesa minima di 200 euro su i prodotti della categoria mai acquistati prima, tra i cataloghi messi a disposizione da Trevigel.
- ◆ Servizio assistenza attrezzature fornite in comodato, potrai usufruire del servizio di assistenza nel caso di malfunzionamento entro 24 ore, delle attrezzature date in comodato d'uso solo con un piccolo concorso spese di 25 euro

Per qualsiasi informazione, chiedi al tuo agente, oppure chiama subito al 0421 50041



Tutte le foto presenti in questo catalogo sono puramente indicative e pertanto possono differire dalla realtà

Per informazioni specifiche riguardanti il prodotto consultare sempre le indicazioni sulla confezione.



TREVIGEL S.r.l.
Sede operativa
Via delle Industrie, 16
30024 Musile di Piave (VE)
tel 0421 50041
mail—info@trevigel.com
Sito web—www.trevigel.it

Partner del gruppo



€ 15,00