

Matteo[®]

Pasticceria
Surgelata





L I N E A P A S T I C C E R I A

ATTREZZATURE NECESSARIE



CELLA DI STOCCAGGIO O FREEZER
(temperatura tra -15 C e -18 C)



FORNO VENTILATO o A PIANI
Preferibilmente con vapore.

Torte dolci surgelate

Diametro 18 cm



TORTA DORELLA DI MELE CRUDA

COD. 35.05251
gr. 500 c.ca - Ø cm. 18
conf. Kg. 4 - CONF: PZ. 8

COTTA - COD. 35.05252
gr. 450 c.ca - Ø cm. 18
conf. Kg. 3,6 - CONF: PZ. 8



TORTA AL LIMONE CRUDA

COD. 35.05249
gr. 500 c.ca - Ø cm. 18
conf. Kg. 4 - CONF: PZ. 8

COTTA - COD. 35.05250
gr. 450 c.ca - Ø cm. 18
conf. Kg. 3,6 - CONF: PZ. 8



TORTA PERE E CREMA AL CACAO CON FROLLA CRUDA

COD. 35.05244
gr. 500 c.ca - Ø cm. 18
conf. Kg. 4 - CONF: PZ. 8

COTTA - COD. 35.05243
gr. 450 c.ca - Ø cm. 18
conf. Kg. 3,6 - CONF: PZ. 8



TORTA CON ANANAS CRUDA

COD. 35.05257
gr. 500 c.ca - Ø cm. 18
conf. Kg. 4 - CONF: PZ. 8



TORTA AL CACAO CRUDA

COD. 35.05440
gr. 500 c.ca - Ø cm. 18
conf. Kg. 4 - CONF: PZ. 8



TORTA CON CREMA PASTICCERA E MARMELLATA DI FRAGOLE CRUDA

COD. 35.05321
gr. 500 c.ca - Ø cm. 18
conf. Kg. 4 - CONF: PZ. 8



CROSTATE DI CONFETTURA CRUDE

Fragola COD. 35.05074
Prugna COD. 35.05075
Albicocca COD. 35.05076
gr. 500 c.ca - Ø cm. 18
conf. Kg. 4 - CONF: PZ. 8

COTTE

Fragola COD. 35.09074
Albicocca COD. 35.09076
gr. 450 c.ca - Ø cm. 18
conf. Kg. 3,6 - CONF: PZ. 8

Torte dolci surgelate

Diametro
18 cm



ELEONOR CREMA COTTA
COD. 35.05302
gr. 350 c.ca - Ø cm. 21
conf. Kg. 2,8 - CONF.: PZ. 8



AMOR POLENTA CRUDA
COD. 35.05246
gr. 500 c.ca - conf. Kg. 6
CONF.: PZ. 12



STRUDEL DI MELE AL BURRO
COD. 35.05050
gr. 1000 c.ca - conf. Kg. 10
CONF.: PZ. 10

Libera la Impasto@ base

Impasto montato per
torte confezionato in
sacchi a poche pronti
all'uso.

Sacco impasto base
Cod. 35.06261
Confezioni da 9 kg. c.ca
peso per pezzo Kg. 1,5 c.ca
Sacco impasto al limone
Cod. 35.05062
Confezioni da 7,2 kg. c.ca
peso per pezzo Kg. 1,2 c.ca



Base



Base frolla a pietra
Cod. 35.09011
Confezioni da 8,6 kg.
peso per pezzo 860 g ca.

**Base frolla cruda
tonda 29 cm**
Cod. 35.08354
Confezioni da 8,6 kg.
peso per pezzo 500 g ca.

Fogli di pasta sfoglia
Cod. 35.05200
Conf. da 5,2 kg ca.
13 pezzi da 400 g ca.

**Base frolla cruda
rettangolare**
Cod. 35.08324
Confezioni da 8,6 kg.
peso per pezzo 860 g ca.

**Base frolla di riso
rettangolare**
Cod. 35.07201
Confezioni da 8,6 kg.
peso per pezzo 800 g ca.

Base frolla kamut
Cod. 35.09012
Confezioni da 8,6 kg.
peso per pezzo 860 g ca.

**Base frolla rettangolare
senza zuccheri aggiunti**
Cod. 35.05119
Confezioni da 8,6 kg.
peso per pezzo 860 g ca.

Creatività!

Sacco impasto



- 1 Applica il sacco impasto sulla base
- 2 Aggiungi le mele a fette
- 3 Inforna
- 4 Prodotto finito

Base frolla



- 1 Stendi la base
- 2 Aggiungi la confettura
- 3 Ultima la preparazione e inforna
- 4 Prodotto finito

Ideali per scodellini, biscotti, crostate, basi torte e torte finite quali: torte di mele (o ai frutti) torte al cioccolato, torte all'uvetta, torte al limone ... e ogni quanti prodotti puoi pensare!

Torte dolci surgelate

Teglia 30 x 40



TORTA AL LIMONE CRUDA 30X40

COD. 50.07249
 teglia 30x40 kg. 2,5 c.ca - conf. Kg. 5
 CONF: PZ. 2

TORTA AL LIMONE COTTA 30X40

COD. 50.05250
 teglia 30x40 kg. 2,25 c.ca - conf. Kg. 4,5
 CONF: PZ. 2



TORTA DORELLA DI MELE CRUDA 30X40

COD. 50.07251
 teglia 30x40 kg. 2,5 c.ca - conf. Kg. 5
 CONF: PZ. 2

TORTA DORELLA DI MELE COTTA 30X40

COD. 50.07252
 teglia 30x40 kg. 2,25 c.ca - conf. Kg. 4,5
 CONF: PZ. 2



TORTA PERE E CREMA AL CACAO CON FROLLA CRUDA 30X40

COD. 50.07244
 teglia 30x40 kg. 2,5 c.ca - conf. Kg. 5
 CONF: PZ. 2

TORTA PERE E CREMA AL CACAO CON FROLLA COTTA 30X40

COD. 50.07245
 teglia 30x40 kg. 2,30 c.ca - conf. Kg. 4,6
 CONF: PZ. 2



CROSTATE ALLA CONFETTURA CRUDE 30X40

Albicocca COD. 50.07076
 Fragola COD. 50.07074
 Prugna COD. 50.07075
 teglia 30x40 kg. 2,5 c.ca - conf. Kg. 5
 CONF: PZ. 2

CROSTATE ALLA CONFETTURA COTTE 30X40

Albicocca COD. 50.08086
 Fragola COD. 50.08084
 Prugna COD. 50.08085
 teglia 30x40 kg. 2,25 c.ca - conf. Kg. 4,5
 CONF: PZ. 2



TORTA DI RICOTTA CRUDA 30X40

COD. 35.07322
 teglia 30x40 kg. 2,5 c.ca - conf. Kg. 5
 CONF: PZ. 2

TORTA DI RICOTTA COTTA 30X40

COD. 50.07061
 teglia 30x40 kg. 2,25 c.ca - conf. Kg. 4,5
 CONF: PZ. 2



TORTA CREMA E MARMELLATA DI FRAGOLE CRUDA 30X40

COD. 50.07321
 teglia 30x40 kg. 2,5 c.ca - conf. Kg. 5
 CONF: PZ. 2

TORTA CREMA E MARMELLATA DI FRAGOLE COTTA 30X40

COD. 50.07322
 teglia 30x40 kg. 2,25 c.ca - conf. Kg. 4,5
 CONF: PZ. 2



ELEONOR CREMA COTTA

COD. 50.07302
 teglia 30x40
 kg. 1,4 c.ca - conf. Kg. 2,8
 CONF: PZ. 2



TORTA PERE E CACAO COTTA 30X40

COD. 50.07247
 teglia 30x40 kg. 2,25 c.ca - conf. Kg. 4,5
 CONF: PZ. 2



TORTA CON ANANAS COTTA 30X40

COD. 50.05244
 teglia 30x40 kg. 2,25 c.ca - conf. Kg. 4,5
 CONF: PZ. 2

Torte dolci surgelate

Torte monoporzione cotte
Prodotto da scongelare



*Il nostro amore
per le cose buone,
in tanti piccoli
piaceri.*

1- MONOLIMONE COTTA
COD. 30.05364
gr. 85 c.ca - Ø cm. 8 - conf. Pz. 25

2 - MONORICOTTA COTTA
COD. 30.05365
gr. 85 c.ca - Ø cm. 8 - conf. Pz. 25

3- TORTINO CAPRESE
COD. 35.06005
gr. 70 c.ca - Ø cm. 7 - conf. Pz. 25

4 - MONOMELA COTTA
COD. 30.05360
gr. 85 c.ca - Ø cm. 8 - conf. Pz. 25

5 - PASTIERINA MATTEO COTTA
COD. 35.05510
gr. 85 c.ca - Ø cm. 7 - conf. Pz. 25

6 - STRUDELINO COTTO
COD. 35.05001
gr. 85 c.ca - Ø cm. 7 - conf. Pz. 25

7 - TORTINA SBRISOLONA
COD. 35.06002
gr. 70 c.ca - Ø cm. 8 - conf. Pz. 25

8 - MONOPERA AL CACAO COTTA
COD. 30.05370
gr. 85 c.ca - Ø cm. 8 - conf. Pz. 25

9- SBRODOLONE
COD. 35.05068
gr. 90 c.ca - conf. Pz. 24

**10 - MINITRECCIA ALLA
RICOTTA COTTA**
COD. 35.05644
gr. 80 c.ca - conf. Pz. 25

11- TORTINO DAMA
COD. 35.06001
gr. 70 c.ca - Ø cm. 7 - conf. Pz. 2

12 - TORTINO NOCCIOLA
COD. 35.06008
gr. 70 c.ca - Ø cm. 7 - conf. Pz. 25



B I S C O T T E R I A

Biscotteria cruda

1 - CIAMBELLINE DA LATTE CRUDE
 COD. 35.05009
 gr. 12 c.ca - conf. Kg. 5

2 - BISCOTTI AL CIOCCOLATO CRUDI
 COD. 35.05010
 gr. 13 c.ca - conf. Kg. 5

3 - TRECCINE CRUDE
 COD. 30.05040
 gr. 30 c.ca - conf. Kg. 5

4 - BISCOTTI INTEGRALI CRUDI
 COD. 35.05030
 gr. 12 c.ca - conf. Kg. 5

5 - TRANCETTO AL CIOCCOLATO CRUDO
 COD. 35.02005
 gr. 50 c.ca - conf. Kg. 3

6 - CUORICINI CRUDI
 COD. 35.05008
 gr. 15 c.ca - conf. Kg. 5



7 - BISCOTTINI ARANCIA E MANDORLE CRUDI
 COD. 35.05031
 gr. 12 c.ca - conf. Kg. 3

8 - BISCOTTINI CACAO E NOCCIOLA CRUDI
 COD. 35.05070
 gr. 18 c.ca - conf. Kg. 3

9 - DIAMANTINI CRUDI
 COD. 35.05095
 gr. 12 c.ca - conf. Kg. 3

10 - BISCOTTINI AL MAIS CRUDI
 COD. 35.05060
 gr. 18 c.ca - conf. Kg. 3

11 - MINIOSSA CRUDE
 COD. 35.05090
 gr. 14 c.ca - conf. Kg. 3

12 - BISCOTTINI AL MIELE
 COD. 35.05545
 gr. 12 c.ca - conf. Kg. 3

13 - FROLLINI SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
 COD. 30.05546
 gr. 8 c.ca - conf. Kg. 3

14 - FROLLINI SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI AL CACAO
 COD. 30.05547
 gr. 8 c.ca - conf. Kg. 3

Pasticceria dolce



Sfoglia



FOGLI DI PASTA SFOGLIA

Cod. 35.05200
Conf. da 5,2 kg ca. - 13 pezzi da 400 g ca.



CREPE VUOTA

Cod. 35.06273
Conf. da 2,1 kg ca. - 30pezzi da 70 g ca.

Croissanteria



CROISSANT ROYALE VUOTO

COD. 35.06201
gr. 80 c.ca - conf. Pz. 55



CROISSANT ROYALE ALBICOCCA

COD. 35.06266
gr. 94 c.ca - conf. Pz. 55



BRIOCHINE MIGNON SFOGLIA

COD. 35.05065
gr. 16 c.ca - conf. Kg. 5



PAIN AU CHOCOLAT

COD. 35.05531
gr. 75 c.ca - conf. Pz. 70



KRAPFEN CREAMA

COD. 35.06264
gr. 72 c.ca - conf. Pz. 24



CROISSANT CREMA NOCCIOLA

COD. 35.06272
gr. 90 c.ca - conf. Pz. 55



CREPE CON CREMA AL GIANDUIA

Cod. 35.06267
Conf. da 5 kg ca.
50 pezzi da 100 g ca.



P A S T I C C E R I A S A L A T A

ATTREZZATURE NECESSARIE



CELLA DI STOCCAGGIO O FREEZER
(temperatura tra -15 C e -18 C)



FORNO VENTILATO o A PIANI
Preferibilmente con vapore.

Pasticceria salata

SALATINI

Salatini spinaci	COD. 45.05152
Salatini wurstel	COD. 45.05151
Salatini tonno	COD. 45.05153
Salatini prosciutto	COD. 45.05158
Salatini cipolle	COD. 45.05146
Salatini olive	COD. 45.05154
Salatini pesto	COD. 45.05148
Salatini peperone	COD. 45.05156
Salatini gorgonzola	COD. 45.05147
Salatini acciughe	COD. 45.05150
Salatini salmone	COD. 45.05155
gr. 18 c.ca - conf. Kg. 3	



Pronti, partenza...Pizzette!



Con Formaggio

PIZZETTE AL POMODORO
COD. 45.05145
gr. 22/24 c.ca - conf. Kg. 5

PIZZETTE SFOGLIA
COD. 45.05159
gr. 18 c.ca - conf. Kg. 5

Le Prelievitate



PIZZETTINE PRELIEVITATE
COD. 45.05259
Prodotto pronta cottura
gr. 28 c.ca. - conf. Kg. 4



MINI PIZZETTE Diam. 4 cm
COD. 45.03170
Prodotto pronta cottura
gr. 11 c.ca. - conf. Kg. 2



POLLO FRITTO
COD. 45.00515
g. 50 c.ca - conf. Kg. 9



TRIANGOLI ALLO SPECK
COD. 45.00514
g. 50 c.ca - conf. Kg. 5



CROCCHETTE DI PATATE
COD. 45.00520
g. 20 c.ca - conf. Kg. 10



TORTA SALATA POMODORINI E RICOTTA CRUDA 30X40
COD. 45.07173
teglia 30x40
kg. 2,5 c.ca - conf. Kg. 5
CONF: Pz. 2



TORTA PASQUALINA CRUDA 30X40
COD. 45.05160
teglia 30x40
kg. 2,5 c.ca - conf. Kg. 5
CONF: Pz. 2

Pasticceria salata

COD. 45.05166

1 - TORTA SALATA DI CERTOSA

gr. 500 c.ca - Ø cm. 21
conf. Kg. 4 - CONF.: Pz. 8

2 - TORTA SALATA DI PATATE

COD. 45.05167
gr. 500 c.ca - Ø cm. 21
conf. Kg. 4 - CONF.: Pz. 8

3 - TORTA SALATA POMODORINI E RICOTTA

COD. 45.05173
gr. 500 c.ca - Ø cm. 21
conf. Kg. 4 - CONF.: Pz. 8

4 - TORTA SALATA AI CARCIOFI

COD. 45.05162
gr. 500 c.ca - Ø cm. 21
conf. Kg. 4 - CONF.: Pz. 8
Confezione 2 pz. COD. 45.05192
conf. Kg. 1 - CONF.: Pz. 2

5 - TORTA SALATA ALLA CIPOLLA

COD. 45.05164
gr. 500 c.ca - Ø cm. 21
conf. Kg. 4 - CONF.: Pz. 8

6 - TORTA SALATA AGLI SPINACI

COD. 45.05171
gr. 500 c.ca - Ø cm. 21
conf. Kg. 4 - CONF.: Pz. 8
Confezione 2 pz. COD. 45.05191
conf. Kg. 1 - CONF.: Pz. 2

7 - TORTA SALATA ALLE ZUCCHINE

COD. 45.05165
gr. 500 c.ca - Ø cm. 21
conf. Kg. 4 - CONF.: Pz. 8
Confezione 2 pz. COD. 45.05195
conf. Kg. 1 - CONF.: Pz. 2



1



2



3



4

NUOVA CONFEZIONE
2 PEZZI



5



6

NUOVA CONFEZIONE
2 PEZZI



7

NUOVA CONFEZIONE
2 PEZZI








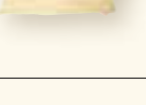









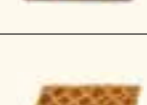
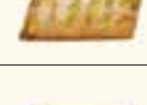
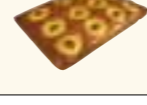



*Dalla nostra esperienza,
le migliori indicazioni
per creare al meglio
il "tuo prodotto"...*









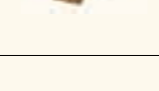
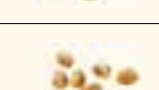






T A B E L L E D I U T I L I Z Z O D O L C I

TIPO	COTTURA	T.M.C. da consumarsi entro	PESO UNITARIO Gr. c.a.	CONFEZIONE	SPECIFICHE PALLET
TORTE DOLCI CRUDE SURGELATE Ø 18 cm					
TORTA DORELLA DI MELE Cod. 35.05251 Pag. 28	150° C 45 min	- 18° C 12 mesi	500 Ø cm. 18	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 4 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 320
TORTA AL LIMONE Cod. 35.05249 Pag. 40	150° C 50 min	- 18° C 12 mesi	500 Ø cm. 18	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 4 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 320
TORTA AL CACAO Cod. 35.05440 Pag. 40	150° C 40 min	- 18° C 12 mesi	500 Ø cm. 18	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 4 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 320
TORTA CREMA E MARMELLATA FRAGOLE Cod. 35.05321 Pag. 40	140° C 35 min	- 18° C 12 mesi	500 Ø cm. 18	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 4 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 320
TORTA CON ANANAS Cod. 35.05257 Pag. 41	150° C 45 min	- 18° C 12 mesi	500 Ø cm. 18	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 4 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 320
CROSTATA DI FRAGOLA (Cod. 35.05074) PRUGNA (Cod. 35.05075) e ABICOCCA (Cod. 35.05076) - Pag. 41	150° C 30 min	- 18° C 12 mesi	500 Ø cm. 18	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 4 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 320
TORTA PERE E CREMA AL CACAO CON FROLLA Cod. 35.05244 Pag. 41	150° C 45 min	- 18° C 12 mesi	500 Ø cm. 18	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 4 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 320
AMOR POLENTA Cod. 35.05246 Pag. 42	150° C 40 min	- 18° C 12 mesi	500	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 6 Pz. 12	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 480
STRUDEL DI MELE AL BURRO Cod. 35.05050 Pag. 42	200° C 30 min	- 18° C 12 mesi	1000	Dimensione cartone: mm. 310x440x160 Peso indicativo: Kg. 10 Pz. 10	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 4 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 40 Kg. 400
TORTE DOLCI COTTE SURGELATE Ø 18 cm					
ELEONOR CREMA COTTA Cod. 35.05302 Pag. 42	Prodotto già cotto scongelare a temp. am- biente	- 18° C 12 mesi	400 Ø cm. 21	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 3,2 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 256
TORTA AL LIMONE Cod. 35.05250 Pag. 41	Prodotto già cotto scongelare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	450 gr	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 3,6 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 288
TORTA PERE E CREMA AL CACAO CON FROLLA Cod. 35.05243 Pag. 41	Prodotto già cotto scongelare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	450 gr	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 3,6 Pz. 10	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 288
CROSTATA DI FRAGOLA (Cod. 35.09074) ABICOCCA (Cod. 35.09076) - Pag. 41	Prodotto già cotto scongelare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	450 gr	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 3,6 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 288
TORTA DORELLA DI MELE Cod. 35.05252 Pag. 41	Prodotto già cotto scongelare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	450 gr	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 3,6 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 288

TIPO	COTTURA 	T.M.C. da consumarsi entro	PESO UNITARIO Gr. c.a.	CONFEZIONE	SPECIFICHE PALLET
BASE FROLLA CRUDA RETT. Cod. 35.08324 Pag. 43 	A seconda della lavorazione e delle dimensioni	- 18° C 12 mesi	860 cm. 40x30	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 8,6 Pz. 10	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 1032
BASE FROLLA A PIETRA Cod. 35.09011 Pag. 43 	A seconda della lavorazione e delle dimensioni	- 18° C 12 mesi	860 cm. 40x30	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 8,6 Pz. 10	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 1032
BASE FROLLA CRUDA ROTONDA 29 CM Cod. 35.08354 Pag. 43 	A seconda della lavorazione e delle dimensioni	- 18° C 12 mesi	500 cm. 40x30	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 8,6 Pz. 10	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 1032
BASE FROLLA DI RISO RETT. Cod. 35.07201 Pag. 43 	A seconda della lavorazione e delle dimensioni	- 18° C 12 mesi	800 cm. 40x30	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 8,6 Pz. 10	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 1032
BASE FROLLA KAMUT Cod. 35.09012 Pag. 43 	A seconda della lavorazione e delle dimensioni	- 18° C 12 mesi	860 cm. 40x30	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 8,6 Pz. 10	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 1032
BASE FROLLA RETT. SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI Cod. 35.05119 Pag. 43 	A seconda della lavorazione e delle dimensioni	- 18° C 12 mesi	860 cm. 40x30	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 8,6 Pz. 10	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 1032
FOGLI DI PASTA SFOGLIA Cod. 35.05200 Pag. 42 	a seconda della produzione	- 18° C 12 mesi	400 cad.	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 5,2 Pz. 13	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 624
SACCO IMPASTO AL LIMONE Cod. 35.05062 Pag. 43 	A seconda della lavorazione e delle dimensioni	- 18° C 12 mesi	1,2 Kg. ca.	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 7,2	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 576
SACCO IMPASTO BASE Cod. 35.06261 Pag. 43 	A seconda della lavorazione e delle dimensioni	- 18° C 12 mesi	1,5 Kg. ca.	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 9	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 720

TIPO	COTTURA 	T.M.C. da consumarsi entro	PESO UNITARIO Gr. c.a.	CONFEZIONE	SPECIFICHE PALLET
TORTE DOLCI CRUDE SURGELATE 30x40					
TORTA AL LIMONE 30x40 Cod. 50.07249 Pag. 44 	150° C 45 min	- 18° C 12 mesi	Kg. 2,5	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 5 Pz. 2	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 600
TORTA DORELLA DI MELE 30x40 Cod. 50.07251 Pag. 44 	145° C 50 min	- 18° C 12 mesi	Kg. 2,5	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 5 Pz. 2	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 600
TORTA PERE E CREMA AL CACAO CON FROLLA 30x40 Cod. 50.07244 Pag. 44 	145° C 45 min	- 18° C 12 mesi	Kg. 2,5	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 5 Pz. 2	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 600
CROSTATA DI FRAGOLA (Cod. 50.07074) PRUGNA (Cod. 50.07075) e ABICOCCA (Cod. 50.07076) - Pag. 44 	150° C 35 min	- 18° C 12 mesi	Kg. 2,5	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 5 Pz. 2	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 600
TORTA CREMA E MARMELLATA FRAGOLE 30x40 Cod. 50.07321 Pag. 44 	145° C 35 min	- 18° C 12 mesi	Kg. 2,5	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 5 Pz. 2	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 600
TORTA DI RICOTTA 30x40 Cod. 35.07322 Pag. 44 	145° C 50 min	- 18° C 12 mesi	Kg. 2,5	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 5 Pz. 2	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 600
TORTE DOLCI COTTE SURGELATE 30x40					
TORTA AL LIMONE 30x40 Cod. 50.05250 Pag. 44 	Prodotto già cotto scongelare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	Kg. 2,25	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 4,5 Pz. 2	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 540
CROSTATA DI FRAGOLA (Cod. 50.08084) PRUGNA (Cod. 50.08085) e ABICOCCA (Cod. 50.08086) - Pag. 44 	Prodotto già cotto scongelare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	Kg. 2,25	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 4,5 Pz. 2	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 540
TORTA PERE E CREMA AL CACAO CON FROLLA 30x40 Cod. 50.07245 Pag. 44 	Prodotto già cotto scongelare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	Kg. 2,3	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 4,6 Pz. 2	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 552
ELEONOR CREMA COTTA Cod. 50.07302 Pag. 44 	Prodotto già cotto scongelare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	Kg. 1,4	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 2,8 Pz. 2	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 336
TORTA CON ANANAS COTTA Cod. 50.05244 Pag. 44	Prodotto già cotto scongelare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	Kg. 2,25	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 4,5 Pz. 2	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 540
TORTA DI RICOTTA 30x40 Cod. 50.07061 Pag. 44	Prodotto già cotto scongelare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	Kg. 2,25	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 4,5 Pz. 2	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 540
TORTA CREMA E MARMELLATA FRAGOLE 30x40 Cod. 50.07322 Pag. 44	Prodotto già cotto scongelare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	Kg. 2,25	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 4,5 Pz. 2	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 540
TORTA PERE E CACAO COTTA 30x40 Cod. 50.07247 Pag. 44	Prodotto già cotto scongelare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	Kg. 2,25	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 4,5 Pz. 2	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 540
TORTA DORELLA DI MELE 30x40 Cod. 50.07252 Pag. 44	Prodotto già cotto scongelare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	Kg. 2,25	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 4,5 Pz. 2	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 540

TIPO	COTTURA 	T.M.C. da consumarsi entro	PESO UNITARIO Gr. c.a.	CONFEZIONE	SPECIFICHE PALLET
TORTE MONOPORZIONI					
MONOMELO COTTA Cod. 30.05360 Pag. 46		Prodotto già cotto scongelerare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	85 cad. Ø cm. 9	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Pz. 25 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 425
MONOLIMONE COTTA Cod. 30.05364 Pag. 46		Prodotto già cotto scongelerare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	85 cad. Ø cm. 9	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Pz. 25 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 425
MONORICOTTA COTTA Cod. 30.05365 Pag. 46		Prodotto già cotto scongelerare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	85 cad. Ø cm. 9	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Pz. 25 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 425
PASTIERINA MATTEO COTTA Cod. 35.05510 Pag. 46		Prodotto già cotto scongelerare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	85 cad. Ø cm. 9	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Pz. 25 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 425
STRUDELINO COTTO Cod. 35.05001 Pag. 46		Prodotto già cotto scongelerare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	85 cad. Ø cm. 9	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Pz. 25 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 425
MONOPERA AL CACAO COTTA Cod. 30.05370 Pag. 46		Prodotto già cotto scongelerare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	85 cad. Ø cm. 9	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Pz. 25 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 425
MINI TRECCIA ALLA RICOTTA COTTA Cod. 35.05644 Pag. 46		Prodotto già cotto scongelerare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	80 cad.	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Pz. 25 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 160
TORTINO NOCCIOLA COTTO Cod. 35.06008 Pag. 46		Prodotto già cotto scongelerare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	70 cad. Ø cm. 7	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Pz. 25 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 350
TORTINO DAMA COTTO Cod. 35.06001 Pag. 46		Prodotto già cotto scongelerare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	70 cad. Ø cm. 7	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Pz. 25 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 350
TORTINO CAPRESE COTTO Cod. 35.06005 Pag. 46		Prodotto già cotto scongelerare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	70 cad. Ø cm. 7	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Pz. 25 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 350
TORTINA SBRISOLONA COTTA Cod. 35.06002 Pag. 46		Prodotto già cotto scongelerare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	70 cad. Ø cm. 8	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Pz. 25 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 350
SBRODOLONE COTTO Cod. 35.05068 Pag. 46		Prodotto già cotto scongelerare a temperatura ambiente	- 18° C 12 mesi	70 cad.	Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 2,16 Pz. 24 Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 259,20

TIPO	COTTURA	T.M.C. da consumarsi entro	PESO UNITARIO Gr. c.a.	CONFEZIONE	SPECIFICHE PALLET
BISCOTTERIA CRUDA					
CIAMBELLINE DA LATTE CRUDE Cod. 35.05009 Pag. 50		160° C 13 min	- 18° C 12 mesi	12 cad.	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 5 Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 400
BISCOTTI AL CIOCCOLATO CRUDI Cod. 35.05010 Pag. 50		160° C 13 min	- 18° C 12 mesi	13 cad.	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 5 Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 400
BISCOTTI INTEGRALI CRUDI Cod. 35.05030 Pag. 50		160° C 13 min	- 18° C 12 mesi	12 cad.	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 5 Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 400
TRECCINE CRUDE Cod. 30.05040 Pag. 50		160° C 13 min	- 18° C 12 mesi	30 cad.	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 5 Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 400
CUORICINI CRUDI Cod. 35.05008 Pag. 50		150° C 13 min	- 18° C 12 mesi	15 cad.	Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 5 Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 400
TRANCETTO AL CIOCCOLATO CRUDO Cod. 35.02005 Pag. 50		150° C 15 min	- 18° C 12 mesi	50 cad.	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Peso indicativo: Kg. 3 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 600
BISCOTTINI AL MAIS CRUDI Cod. 35.05060 Pag. 50		155° C 12/14 min	- 18° C 12 mesi	18 cad.	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Peso indicativo: Kg. 3 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 600
BISCOTTINI CACAO E NOCCIOLA CRUDI Cod. 35.05070 Pag. 50		155° C 12/14 min	- 18° C 12 mesi	18 cad.	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Peso indicativo: Kg. 3 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 600
DIAMANTINI CRUDI Cod. 35.05095 Pag. 50		155° C 12/14 min	- 18° C 12 mesi	12 cad.	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Peso indicativo: Kg. 3 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 600
BISCOTTINI ARANCIA E MANDORLE CRUDI Cod. 35.05031 Pag. 50		220° C 5 min	- 18° C 12 mesi	12 cad.	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Peso indicativo: Kg. 3 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 600
MINI OSSA CRUDE Cod. 35.05090 Pag. 50		155° C 12/14 min	- 18° C 12 mesi	14 cad.	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Peso indicativo: Kg. 3 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 600
BISCOTTINI AL MIELE Cod. 35.05545 Pag. 50		155° C 12/14 min	- 18° C 12 mesi	12 cad.	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Peso indicativo: Kg. 3 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 600
FROLLINI SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI COD. 30.05546 Pag. 50		155° C 7/10 min	- 18° C 12 mesi	8 cad.	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Peso indicativo: Kg. 3 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 600
FROLLINI SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI CACAO COD. 30.05547 Pag. 50		155° C 7/10 min	- 18° C 12 mesi	8 cad.	Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Peso indicativo: Kg. 3 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 600

TIPO	COTTURA 	T.M.C. da consumarsi entro	PESO UNITARIO Gr. c.a.	CONFEZIONE	SPECIFICHE PALLET
PASTICCERIA SFOGLIA					
BRIOCHE SFOGLIA Cod. 35.05064 Pag. 52		155° C - 10 min valvola aperta 175° C - 20 min valvola chiusa	- 18° C 12 mesi	80 cad. Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Pz. 100	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 640
BRIOCHE MIGNON SFOGLIA Cod. 35.05065 Pag. 52		155° C - 10 min valvola aperta 175° C - 12 min valvola chiusa	- 18° C 12 mesi	16 cad. Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 5	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 400
FOGLI DI PASTA SFOGLIA Cod. 35.05200 Pag. 52		a seconda della produzione	- 18° C 12 mesi	400 cad. Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 5,2 Pz. 13	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 624
CREPE VUOTA Cod. 35.06273 Pag. 52		2 min a microonde	- 18° C 12 mesi	70 cad. Dimensione cartone: mm. 240x240x120 Peso indicativo: Kg. 2,1 Pz. 30	Dimensioni: 80x120x147 Cartoni per strato: 15 Strati per pallet: 11 Totale cartoni: 165 Kg. 347
CREPE CON CREMA AL GIANDUIA Cod. 35.06267 Pag. 52		2 min a microonde	- 18° C 12 mesi	100 cad. Dimensione cartone: mm. 210x325x225 Peso indicativo: Kg. 5 Pz. 50	Dimensioni: 80x120x150 Cartoni per strato: 10 Strati per pallet: 6 Totale cartoni: 60 Kg. 300
CROISSANT ROYALE VUOTA Cod. 35.06201 Pag. 52		150° C - 25 min	- 18° C 12 mesi	80 cad. Dimensione cartone: mm. 338x258x272 Peso indicativo: Kg. 44 Pz. 55	Dimensioni: 80x120x190 Cartoni per strato: 7 Strati per pallet: 7 Totale cartoni: 49 Kg. 216
PAIN AU CHOCOLATE Cod. 35.05531 Pag. 52		150° C - 25 min	- 18° C 12 mesi	75 cad. Dimensione cartone: mm. 338x258x272 Peso indicativo: Kg. 52,5 Pz. 70	Dimensioni: 80x120x190 Cartoni per strato: 7 Strati per pallet: 7 Totale cartoni: 49 Kg. 258
CROISSANT ROYALE ALBICOCCA Cod. 35.06266 Pag. 52		150° C - 25 min	- 18° C 12 mesi	94 cad. Dimensione cartone: mm. 338x258x272 Peso indicativo: Kg. 47 Pz. 55	Dimensioni: 80x120x190 Cartoni per strato: 7 Strati per pallet: 7 Totale cartoni: 49 Kg. 254
KRAPFEN CREMA Cod. 35.06264 Pag. 52		150° C - 25 min	- 18° C 12 mesi	72 cad. Dimensione cartone: mm. 270x365x120 Peso indicativo: Kg. 17,3 Pz. 24	Dimensioni: 80x120x120 Cartoni per strato: 7 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 70 Kg. 121
CROISSANT CREMA NOCCIOLA Cod. 35.06272 Pag. 52		150° C - 25 min	- 18° C 12 mesi	90 cad. Dimensione cartone: mm. 338x258x272 Peso indicativo: Kg. 49,5 Pz. 55	Dimensioni: 80x120x190 Cartoni per strato: 7 Strati per pallet: 7 Totale cartoni: 49 Kg. 243
PASTICCERIA SALATA					
SALATINI (Pag. 56): - SPINACI Cod. 45.05152 - WURSTEL Cod. 45.05151 - TONNO Cod. 45.05153 - PROSCIUTTO Cod. 45.05158 - CIPOLLE Cod. 45.05146 - OLIVE Cod. 45.05154 - PESTO Cod. 45.05148 - PEPERONE Cod. 45.05156 - GORGONZOLA Cod. 45.05147 - ACCIUGHE Cod. 45.05150 - SALMONE Cod. 45.05155		TUTTI I GUSTI 155° C - 10 min valvola aperta 175° C - 14 min valvola chiusa - 18° C 12 mesi SALATINI ACCIUGHE 155° C - 10 min valvola aperta 175° C - 12 min valvola chiusa	- 18° C 12 mesi	18 cad. Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Peso indicativo: Kg. 3 18 cad. Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Peso indicativo: Kg. 3 18 cad.	Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 600 Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 600

TIPO	COTTURA 	T.M.C. da consumarsi entro	PESO UNITARIO Gr. c.a.	CONFEZIONE	SPECIFICHE PALLET
PIZZETTE PRELIEVATE Cod. 45.05259 Pag. 56		210° C - 6 min	- 18° C 12 mesi	28 Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 4	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 320
MINI PIZZETTE Cod. 45.03170 Pag. 56		210° C 4 min c.ca	- 18° C 12 mesi	11 Dimensione cartone: mm. 294x138x141 Peso indicativo: Kg. 2	Dimensioni: 80x120x156 Cartoni per strato: 20 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 200 Kg. 400
PIZZETTE AL POM. CON FORMAGGIO Cod. 45.05145 Pag. 56		140° C - 10 min valvola aperta 160° C - 10 min valvola chiusa	- 18° C 12 mesi	20/22 Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 5	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 400
PIZZETTE SFOGLIA Cod. 45.05159 Pag. 56		140° C - 10 min valvola aperta 160° C - 10 min valvola chiusa	- 18° C 12 mesi	18 Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 5	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 400
TRIANGOLI ALLO SPECK Cod. 45.00514 Pag. 56		190° C - 15 min	- 18° C 12 mesi	50 Dimensione cartone: mm. 380x300x150 Peso indicativo: Kg. 5	Dimensioni: 80x120x195 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 12 Totale cartoni: 96 Kg. 480
POLLO FRITTO Cod. 45.00515 Pag. 56		220° C - 8 min	- 18° C 12 mesi	50 Dimensione cartone: mm. 590x375x150 Peso indicativo: Kg. 9	Dimensioni: 80x120x195 Cartoni per strato: 4 Strati per pallet: 12 Totale cartoni: 48 Kg. 432
CROCCHETTE DI PATATE Cod. 45.00520 Pag. 56		190° C - 12 min	- 18° C 12 mesi	20 Dimensione cartone: mm. 390x300x200 Peso indicativo: Kg. 10	Dimensioni: 80x120x195 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 9 Totale cartoni: 54 Kg. 540
TORTA PASQUALINA Cod. 45.05160 Pag. 57		155° C - 10 min valvola aperta 175° C - 50 min valvola chiusa	- 18° C 12 mesi	Kg. 2,5 Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 5 Pz. 2	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 600
TORTA POMODO- RINI E RICOTTA Cod. 45.07173 Pag. 57		155° C - 10 min valvola aperta 175° C - 50 min valvola chiusa	- 18° C 12 mesi	Kg. 2,5 Dimensione cartone: mm. 400x300x73 Peso indicativo: Kg. 5 Pz. 2	Dimensioni: 80x120x161 Cartoni per strato: 6 Strati per pallet: 20 Totale cartoni: 120 Kg. 600
TORTA AGLI SPINACI Cod. 45.05171 Pag. 58		155° C - 10 min valvola aperta 175° C - 25 min valvola chiusa	- 18° C 12 mesi	500 Ø cm. 21 Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 4 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 320
TORTA AI CARCIOFI Cod. 45.05162 Pag. 58		155° C - 10 min valvola aperta 175° C - 25 min valvola chiusa	- 18° C 12 mesi	500 Ø cm. 21 Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 4 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 320
TORTA ALLE ZUCCHINE Cod. 45.05165 Pag. 58		155° C - 10 min valvola aperta 175° C - 25 min valvola chiusa	- 18° C 12 mesi	500 Ø cm. 21 Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 4 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 320
TORTA ALLA CIPOLLA Cod. 45.05164 Pag. 58		155° C - 10 min valvola aperta 175° C - 25 min valvola chiusa	- 18° C 12 mesi	500 Ø cm. 21 Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 4 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 320
TORTA DI CERTOSA Cod. 45.05166 Pag. 58		155° C - 10 min valvola aperta 175° C - 25 min valvola chiusa	- 18° C 12 mesi	500 Ø cm. 21 Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 4 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 320
TORTA DI PATATE Cod. 45.05167 Pag. 58		155° C - 10 min valvola aperta 175° C - 25 min valvola chiusa	- 18° C 12 mesi	500 Ø cm. 21 Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 4 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 320
TORTA POMODO- RINI E RICOTTA Cod. 45.05173 Pag. 58		155° C - 10 min valvola aperta 175° C - 25 min valvola chiusa	- 18° C 12 mesi	500 Ø cm. 21 Dimensione cartone: mm. 375x275x158 Peso indicativo: Kg. 4 Pz. 8	Dimensioni: 80x120x173 Cartoni per strato: 8 Strati per pallet: 10 Totale cartoni: 80 Kg. 320

Matteo

... I migliori ringraziamenti vanno a tutti i nostri Clienti,
i nostri Fornitori e tutti i Collaboratori, che ogni
giorno inseguono "il meglio" ...



NOTE



www.panificiomatteo.com



*"...in ricordo di
Sergio Assolini..."*

Ringraziandoti per tutto quello
che ci hai dato.
Sarai sempre nei nostri pensieri
e nel nostro cuore.

La Famiglia Assolini



© 2011 FOTOLITO ESSEBI
CORSO XXVII MARZO 54
27058 VOGHERA (PV)
TEL. 0383 641155
INFO@FOTOLITOESSEBI.IT

PROGETTO GRAFICO E CREATIVO
ANDREA MACCARINI

FOTOGRAFIE
EMANUELE SIGNORINI

IMPAGINAZIONE E REVISIONE
ALESSANDRA VERDI