

CATALOGO

Bar&Cafè



Délifrance

EDITORIALE

BENVENUTI

Cari clienti,
Siamo lieti di presentarvi l'edizione 2023 del nostro catalogo.

Dal 1978 in DéliFrance produciamo e commercializziamo prodotti da forno surgelati proponendo un'ampia gamma di pane, pasticceria, viennoiserie e snack salati che coniugano la tradizione francese al gusto italiano. Grazie alla nostra expertise, al rispetto dei processi artigianali e agli alti standard qualitativi, aiutiamo i nostri clienti ad attrarre, soddisfare e deliziare i propri consumatori in ogni momento della giornata.

Il sito produttivo Panitaly, parte di DéliFrance dal 2011, è un polo di eccellenza industriale fondato sull'innovazione e sulla ricerca di materie prime eccellenti necessarie per ottenere la Biga, elemento distintivo del marchio. La Biga è costituita semplicemente da acqua, farina ed un pizzico di lievito e richiede l'impiego di farine forti ed equilibrate con un periodo di fermentazione che dura oltre 16 ore.

LA NOSTRA MISSIONE



Le nostre radici si fondano nella terra, nel grano e nel know-how della tradizione da forno francese. Ogni giorno insieme a voi facciamo crescere e diffondiamo l'amore e la conoscenza per la panificazione.

RESPONSABILITÀ verso l'ambiente
CREATIVITÀ e innovazione
DELIZIOSITÀ delle ricette

Siamo lieti di rivelare la nostra Missione Aziendale, che definisce chi siamo e le nostre ambizioni verso il futuro.

La nostra dichiarazione d'intenti dimostra il forte desiderio di affermare le origini francesi, radicate nell'eccezionale know-how consolidato nel tempo, che parte dalla profonda conoscenza della filiera agricola. Siamo orgogliosi di appartenere al principale gruppo cooperativo cerealicolo francese, VIVESCIA, che ci dona un solido sapere dalla filiera alla tavola, - dai nostri contadini, mugnai e fornai, ai nostri clienti; - questo è ciò che ci rende unici e ciò che chiamiamo la nostra "catena umana".

La nostra Mission riflette la convinzione e l'impegno verso la responsabilità sociale e ambientale, come confermato dal programma "Go Clean" e dalle iniziative per limitare gli sprechi alimentari e promuovere un imballaggio sostenibile.

La nostra "ragion d'essere" si fonda anche su componenti emotive: la passione per il nostro lavoro e la condivisione del piacere per il cibo. In DéliFrance ogni giorno è diverso dagli altri, perché ogni giorno cerchiamo nuove vie per raggiungere l'eccellenza e soddisfare i palati.

Sforniamo ogni giorno il meglio per voi!

DÉLIFRANCE

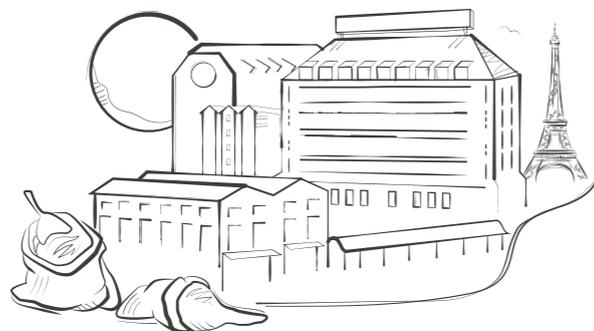
**LIVE
EVERYDAY
DELICIOUS**

LA NOSTRA STORIA

DA OLTRE
40 ANNI,
ESPERIENZA
E QUALITÀ

Da oltre 40 anni Délifrance, marchio appartenente alla cooperativa cerealicola VIVESCIA, offre prodotti da forno surgelati dedicati ad un pubblico professionale.

Nel 1978 l'azienda ha inventato la prima baguette surgelata precotta, diventata un'icona in pochi anni, e ha rivoluzionato il mondo della panificazione. Partendo da questo successo e da una competenza unica nella viennoiserie, il marchio francese è, ad oggi, in espansione con 14 siti produttivi.



Grazie a una lunga tradizione di eccellenze nella panificazione e a una vasta gamma di prodotti che soddisfano clienti e consumatori in tutto il mondo, Délifrance si distingue come un prezioso partner.

Esperienza e qualità dei prodotti hanno accresciuto e consolidato nel tempo la sua reputazione con ristoranti, distributori e fornai. Con il desiderio di progredire verso un'offerta gourmet ancora più sana, più naturale e accessibile a tutti, Délifrance si impegna pienamente verso un modello di sviluppo più responsabile nel rispetto di persone e natura.

LA NOSTRA CATENA UMANA



Le nostre persone sono al centro di qualsiasi azione compiamo. Abbiamo uno stretto rapporto di lavoro con i nostri partner a tutti i livelli: dagli agricoltori che selezionano e coltivano con cura il grano, al consumatore che apprezza i nostri prodotti. Questo ci permette di garantire l'impegno verso la nostra causa, vivere ogni giorno deliziosamente.

VIVESCIA

I nostri agricoltori amano selezionare e coltivare le migliori varietà di grano.

GRANDS MOULINS DE PARIS

I mugnai del Grands Moulins de Paris lavorano con passione il grano dal 1919.

CHEF E FORNAI PARTNER

Lavoriamo con esperti, fornai e pasticceri per lo sviluppo di nuovi concept e ricette a livello globale e locale. La loro creati-

ività e le loro abilità rafforzano la nostra dedizione al gusto.

ECOLE DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE DE PARIS

(Scuola di panetteria e pasticceria di Parigi)

Le nostre tradizioni di panificazione vengono tramandate alle nuove generazioni grazie alla nostra scuola di panetteria, dove i fornai di domani possono affinare le loro competenze e trarre ispirazione dall'autentico savoir-faire francese e dalle tecniche artigianali.

I NOSTRI CLIENTI

La capillarità della nostra rete ci permette di essere vicini ai clienti a cui forniamo prodotti deliziosi per aiutarli a conquistare i consumatori ogni giorno – qualunque sia l'occasione – ovunque siano nel mondo.

I NOSTRI CONSUMATORI

La cura che mettiamo nella realizzazione dei prodotti è il segreto per creare esperienze di gusto uniche, capaci di regalare momenti di piacere da assaporare in ogni momento della giornata.

IL NOSTRO NETWORK



100 PAESI NEL MONDO IN CUI COMMERCIALIZZIAMO

- Paesi in cui commercializziamo
- Siti produttivi

14
STABILIMENTI

3.400
dipendenti

PIÙ DELL'80%
del fatturato deriva
dal mercato
internazionale

N°1
COOPERATIVA
FRANCESE
di grano



IL NOSTRO APPROCCIO CSR

BAKING GOOD BETTER

Abbiamo strutturato un'ambiziosa strategia CSR, direttamente collegata all'impatto del nostro business, al nostro DNA, valori e ambizioni.

L'abbiamo chiamato Baking Good BETTER.

"BETTER" significa agire ora tutti assieme e garantire la sostenibilità al centro di tutto ciò che facciamo per proteggere ciò che abbiamo di più prezioso: il nostro pianeta e le nostre persone. I tre pilastri di Baking Good BETTER sono: il Pianeta, Persone, Prodotti & know-how.



#1 PIANETA

Il nostro impegno per limitare l'impatto negativo delle nostre attività sull'ambiente.

RIDURRE LE EMISSIONI DI GAS

- **Riduzione del 20%** dell'intensità delle nostre emissioni dirette di gas serra entro il 2025 (vs 2015)
- **Definire una strategia climatica** per le emissioni di gas serra sui nostri ambiti diretti e indiretti entro la fine del 2022 per contribuire alla neutralità globale del carbonio entro il 2050

TENERE SOTTO CONTROLLO L'IMPATTO AMBIENTALE DELLE NOSTRE AZIONI

I nostri 14 siti produttivi hanno sede sia in Francia che all'estero. L'obiettivo comune di VIVESCIA e DéliFrance è quello di limitare l'impatto di questi siti, mediante la padronanza dei consumi di acqua ed elettricità e la gestione dei rifiuti, grazie alla **Carta Ambientale del Gruppo**, implementata dal 2024.

- Il 100% dei nostri siti sarà conforme alla Carta Ambientale del Gruppo entro il 2024

AVERE UN IMPATTO POSITIVO SULLA BIODIVERSITÀ

La **biodiversità** è un tema importante, collegato a tutti gli altri aspetti ambientali.

Per implementare un approccio d'impatto, nel 2023 faremo una valutazione precisa della nostra impronta di biodiversità puntando a un impatto positivo attraverso le nostre pratiche

PROMUOVERE L'ECODESIGN DEI NOSTRI IMBALLAGGI

DéliFrance lavora all'eco-design dei suoi packaging da anni: dal 2021 il 98% dei nostri imballaggi è riciclabile.

- **Imballaggi riciclabili al 100%** e cartone certificato FSC entro il 2025
- Lavorare sull'**eco-design** di tutti i nostri packaging

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

- Mantenere il tasso di sottoprodotti/scarto valorizzato oltre il 95% (mangimi, metanizzazione, compost, ecc.)
- Valorizzare il più possibile i prodotti finiti invenduti



#2 PERSONE

I nostri impegni per prenderci cura dei nostri team e coltivare una cultura unica.

GARANTIRE SICUREZZA E BENESSERE SUL LUOGO DI LAVORO

- Il tasso di frequenza degli incidenti si è ridotto della metà tra il 2021 e il 2025 e l'**80% dei nostri siti senza incidenti** ogni anno
- Il **100% dei dipendenti** sarà formato sui rischi psicosociali nel processo di integrazione entro il 2025

POTENZIARE L'EMPLOYER BRAND E NUTRIRE I TALENTI DEI NOSTRI TEAM

- 3% del **payroll** dedicato alla **formazione** entro il 2025
- L'80% dei dipendenti riceverà almeno **1 formazione/anno** entro il 2025

PROMUOVERE LA DIVERSITÀ E L'INCLUSIONE

- Almeno il **40% delle donne** tra i dirigenti senior entro il 2025
- Almeno il **50% degli apprendisti e stagisti** di 6 mesi assunti **con contratto a tempo indeterminato** entro il 2025

COLTIVARE IL NOSTRO DNA COOPERATIVO E DARE VITA ALLA CULTURA DI GRUPPO

Appartenere a VIVESCIA ci rende parte di una comunità di persone impegnati a prendersi cura del grano, dalla fattoria alla tavola. Far parte di questa comunità è uno dei nostri punti di forza e vogliamo sviluppare un vero senso di appartenenza a VIVESCIA.



#3 PRODOTTO E KNOW-HOW

Realizzare prodotti di qualità per tutti, oggi e domani.

APPROVVIGIONAMENTO SOSTENIBILE DI TUTTI I NOSTRI INGREDIENTI

- **Cacao certificato** al 100% entro il 2025
- **Uova allevate a terra** al 100% e **olio di palma certificato RSPO** al 100%
- Collaborare con i nostri fornitori di burro per migliorare l'impronta di carbonio e impegnarci per il **benessere degli animali**
- **Farina 100% sostenibile** entro il 2027

GARANTIRE PRODOTTI SICURI E DI QUALITÀ

- **Siti certificati FSC 22000** al 100% entro il 2026
- Progressiva **semplificazione delle nostre ricette**: nessun additivo rosso nei nostri prodotti entro il 2025 (prodotti globali e di terze parti)

RISPETTARE I PRINCIPI ETICI NEI NOSTRI RAPPORTI CON I FORNITORI

- Il **100% dei nostri fornitori** avrà firmato il nostro nuovo **Codice di condotta** per i fornitori entro il 2023



FOOD SAFETY

In Délifrance, la qualità e la sicurezza dei nostri prodotti è sempre stata una priorità.

Ogni giorno provvediamo alla sicurezza di tutta la filiera garantendo prodotti sicuri da consumare (e di altissima qualità).



Seguiamo rigorosi processi di approvvigionamento e controllo per garantire la selezione di materie prime sicure e di alta qualità. Ciò include la definizione di specifiche caratteristiche per gli ingredienti che utilizziamo, formalizzate in contratti, e severi controlli conformi alle normative e alle aspettative dei nostri clienti.



Le nostre ricette e tecniche di lavorazione seguono rigorosamente le migliori pratiche di settore e vengono continuamente revisionate seguendo il protocollo HACCP e i principi di integrità.



I prodotti e i registri di produzione sono valutati durante l'intero ciclo di produzione, i campioni vengono prelevati a intervalli regolari per la valutazione da parte del nostro team qualità, che autorizza ogni lotto a lasciare le fabbriche dopo essere stato dichiarato sicuro per il consumo.



Seguiamo rigorose pratiche di pulizia e disinfezione in ogni fase della produzione utilizzando detergenti e disinfettanti adeguati. Seguiamo le norme di buona fabbricazione (Good manufacturing practice) quando maneggiamo gli ingredienti e le attrezzature. Da sempre i nostri team sono stati formati sulla sicurezza e l'igiene degli alimenti, incluso l'uso di indumenti protettivi specifici in fabbrica e il lavaggio regolare delle mani.



Una volta congelati è fondamentale che i nostri prodotti, durante la distribuzione ai clienti, rimangano a -18°C o a una temperatura inferiore. I mezzi di trasporto che utilizziamo e le celle frigorifere dispongono di sistemi adeguati per mantenere il prodotto alla temperatura ideale.

Il packaging ha un ruolo fondamentale nel garantire che i prodotti arrivino ai consumatori in condizioni sicure. Su di esso sono apposte informazioni chiare su come cuocere e conservare il prodotto, sugli ingredienti e su eventuali rischi allergenici. Ci assicuriamo che le date di scadenza siano corrette in modo che i clienti siano a conoscenza di quando consumare il prodotto. Queste accortezze ci aiutano anche a evitare gli sprechi.

LE NOSTRE GAMME

**LA NOSTRA OFFERTA SI
COMPONE DI TRE GAMME
DI PRODOTTI DISTINTIVI
E DIVERSIFICATI,**

create per soddisfare le aspettative dei consumatori e per contribuire alla facile navigazione del portafoglio prodotti. Ognuna ha il proprio aspetto distintivo e un'offerta specifica di prodotti di qualità per sorprendere e deliziare ad ogni boccone.



DÉLIFRANCE HERITAGE



**LA PIÙ ALTA QUALITÀ
CONFERITA DAI MIGLIORI
INGREDIENTI E DAL
NOSTRO SAVOIR-FAIRE.**

La gamma Délifrance Héritage è la migliore che Délifrance abbia da offrire, con prodotti dall'aspetto e dal gusto unici. L'essenza della tradizione da forno francese con ingredienti selezionati di eccezionale qualità e tecniche d'ispirazione artigianale.

DÉLIFRANCE



**PRODOTTI BUONI,
GUSTOSI E GENUINI**

La nostra gamma Délifrance incarna l'essenza dei nostri valori. Ci impegniamo per sfornare prodotti con diversi impasti, forme e ricette seguendo la tradizione, senza nessun compromesso sul gusto.

PANITALY



**IL RISPETTO PER
L'IMPASTO E PER I LENTI
TEMPI DELLA
LIEVITAZIONE NATURALE**

Grazie all'approfondita conoscenza dell'arte panificatoria, alle più avanzate tecnologie e alle materie prime di alta qualità, riproduciamo su larga scala il processo tipico artigianale rendendo disponibili, per tutti, prodotti d'ispirazione italiana in una molteplicità di formati e sapori.



DÉLIFRANCE

PANE

Dai piccoli panini alle maxi pagnotte fino ad arrivare alle baguette classiche, offriamo un'ampia gamma di formati e ricette, di ispirazione artigianale e rustica, ricchi di inclusioni e topping, utilizzando ingredienti selezionati e controllati.

PANE

COME UNA VOLTA

Il pane di tre generazioni



SAPEVI CHE?

Il pane che non c'era, ma che ha dentro tutta la tradizione e il saper fare di un tempo antico e autentico. Il suo aspetto rustico, il contrasto tra la crosta croccante e la mollica ricca di alveolature, lo rendono riconoscibile e indimenticabile. Nella versione integrale il suo profumo fragrante si veste di tutta la bontà del mix di cereali e semi, capaci di donargli un sapore caratteristico e deciso.



Scopri di più



18832

COME UNA VOLTA
34CM

220g - 12pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 14min a 190°C

- Lievitazione di oltre 16 ore con biga
- Crosta croccante e alta idratazione
- Dimensioni ideali per essere farcito



19692

COME UNA VOLTA
INTEGRALE MULTICEREALI 34CM

220g - 12pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 14 min a 190°C

- Impasto biga, con mix di cereali e semi
- Crosta croccante e alta idratazione
- Dimensioni ideali per essere farcito



18605

COME UNA VOLTA
250g - 28pz/crt - 20crt/bnc
Cuocere 17min a 190°C

- Lievitazione di oltre 16 ore con biga
- Crosta croccante e alta idratazione
- Buono anche il giorno dopo



19489

COME UNA VOLTA
MULTICEREALI INTEGRALE
250g - 28pz/crt - 20crt/bnc
Cuocere 10-12 min a 210°C

- Impasto con mix di cereali e semi
- Crosta croccante e alta idratazione
- Lievitato per oltre 16 ore con biga

La biga è un impasto semplice fatto con farina di grano, acqua e un pizzico di lievito, è un antico tipo di pre-fermento che prende il nome dal carro romano per la sua capacità di "tirare la pasta". Il suo impasto è caratterizzato da una lunga fermentazione di oltre 16h, da un'alta percentuale di idratazione, che consente al pane di avere una durata maggiore. L'uso della biga aiuta a migliorare l'intensità del sapore, la struttura, la consistenza e il colore del pane: la sua crosta risulta dorata e croccante con spaccature naturali e la sua mollica aperta e umida.

PANE

CIABATTE

Classica ciabatta dalla crosta sottile e dal gusto equilibrato

panitaly



19229

CIABATTINA BIO PRETAGLIATA

115g - 30pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 3min a 180 °C

- Farina BIO
- Lenta lievitazione di oltre 16 ore con biga
- Mollica morbida e alveolata, crosta croccante



74175

CIABATTINA TRADIZIONALE PRETAGLIATA

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

- Lievitato per oltre 16 ore con biga
- Mollica alveolata e grande idratazione
- Crosta croccante



74147

CIABATTINA ALLA SEMOLA

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

- Selezione Panitaly, lievitato per oltre 16 ore con biga
- 56% farina di semola
- Lunga shelf life

SAPEVI CHE?

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".



PANE

GIOTTO

Il "tondo perfetto" ispirato a Giotto, ideale per ricette burger

Panitaly



19A30
GIOTTO GOAL
120g - 20pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 5min a 190°C

- Pochi e semplici ingredienti
- Mollica molto alveolata, perfetta da farcire
- Visual accattivante e instagrammabile che risponde ai trend attuali



76317
GIOTTO BURGER
110g - 30pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 3min a 180°C

- Selezione Panitaly con biga
- Mollica soffice ideale per la preparazione di hamburger
- Crosta sottile e dorata, mollica gialla grazie alla curcuma



74454
GIOTTO AUREA
120g - 26pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 12min a 180°C

- Selezione Panitaly con biga
- Aspetto rustico con caratteristico taglio a croce
- Mollica gialla e areata
- Crosta croccante e ambrata



76389
GIOTTO VENEZIANO HASHTAG
120g - 25pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 8min a 190°C

- Grande alveolatura e croccantezza
- Gusto leggermente acidulo dato dal lievito di segale
- Taglio a forma di hashtag



S7444
GIOTTO MULTICEREALI CON SEMI
130g - 28pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 8min a 190°C

- Selezione Panitaly con biga
- Ricetta multicereali (grano tenero, segale, orzo) e semi (girasole, sesamo, lino, miglio)
- Crosta croccante e scura grazie al malto d'orzo



NOVITÀ

MIX MINI GIOTTO AI SAPORI DELL'ORTO

INFO

19A55

27g - 80pz/crt - 80crt/bnc

Scongellare 30min a T° amb



- Un mix di 4 fantastici gusti colorati e accattivanti:
Verde: spinaci
Giallo: curcuma
Arancio: peperoni
Rosa/viola: barbabietola
- Formato mini
- FULLY BAKED: solo da scongelare

PANE

PICCOLI FORMATI



SAPEVI CHE?

Le proteine sono composte da amminoacidi, indispensabili per la crescita e il mantenimento delle cellule e dei tessuti.

Possono essere di origine animale o vegetale, ma l'ideale è consumare proteine provenienti da un'ampia varietà di fonti a beneficio sia della nostra salute che del pianeta.



19429

ZOCCOLINO PROTEICO
40g - 70pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 5min a 190°C

- Impasto con biga
- Ad alto contenuto proteico grazie alla soia
- Topping di semi di girasole, zucca, sesamo tostato, lino giallo, lino scuro, miglio e papavero



19859

ZOCCOLINO TRADIZIONALE
45g - 70pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 3min a 190°C

- Impasto con farina di grano tenero e farina di grano tenero maltato
- Senza topping
- Crosta sottile e croccante



19860

ZOCCOLINO INTEGRALE
45g - 70pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 3min a 190°C

- Impasto con farina di grano tenero, 6,8% di farina integrale e malto d'orzo tostato
- Senza topping
- Crosta sottile e croccante



19861

ZOCCOLINO SEMI DI GIRASOLE E ZUCCA
45g - 70pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 3min a 190°C

- Impasto con farina di grano tenero e farina integrale, 8,2% di semi di girasole e semi di zucca
- Topping con semi di girasole e di lino scuro



19862

ZOCCOLINO MULTICEREALI
45g - 70pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 3min a 190°C

- Impasto con farina di grano tenero, di grano tenero maltato, di segale, di avena e d'orzo
- Topping con mix di semi: girasole 7,4%, lino scuro 5,4%, miglio 1,3%, lino giallo 1,3%



19863

ZOCCOLINO SESAMO
45g - 70pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 3min a 190°C

- Impasto con farina di grano tenero e grano tenero maltato
- Topping con semi di sesamo 6,7%
- Crosta sottile e croccante



19159

MINI BRIOCHE GASTRONOMICA
55g - 60pz/crt - 54crt/bnc
Scongellare 1h a T amb

- Con farina di grano tenero e farina di malto
- Impasto super soffice con uova
- Solo da scongelare



18068

MIX MINI NAVETTE COLORATE
10g - 120pz/crt - 64crt/bnc
Scongellare 1h a T amb

- Ricetta tradizionale al burro
- Topping con sesamo o chia nera
- Perfetti per l'acquisto d'impulso

PANE

ALTRI FORMATI

FB
FARINA BIANCA

19907
PANE PER HAMBURGER
PRETAGLIATO
72g - 45pz/crt - crt/bnc
Scongellare 1h a T amb

- Con farina di grano tenero
- Solo da scongelare
- Pretagliato

FB
FARINA BIANCA

19908
BUN BURGER PRETAGLIATO
CON SEMI DI LINO
72g - 45pz/crt - crt/bnc
Scongellare 1h a T amb

- Impasto di grano tenero
- Con semi di lino giallo
- Perfetto per i migliori burger



tanitaly

19008
PANE PUCCIA
130g - 30pz/crt - 60crt/bnc
Cuocere 7min a 200 °C

- Ricetta tradizionale pugliese
- Vuoto, senza mollica
- Perfetto da farcire

N
NOVITÀ

76993
DEMI BAGUETTE
CHIA E MIRTILLI ROSSI
100g - 48pz/crt - 36crt/bnc
Cuocere 4-6min a 200 °C

- Baguette 25cm
- Farina di farro 48,6%
- Con mirtili rossi, semi di chia, semi di girasole, semi di papavero

B
810 tanitaly N
NOVITÀ

19948
SCHIACCIATINO PRETAGLIATO
100g - 35pz/crt - 56 crt/bnc
Cuocere 3min a 180°C

- Ricetta tradizionale con biga
- Prodotto BIO certificato
- Pretagliato, perfetto da farcire



tanitaly

74450
PICCOLO SFILATINO
MULTICERREALI
110g - 34pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 12min a 180°C

- Impasto con biga
- 70% di cereali e 10,7% di semi
- Impasto scuro con topping semi



tanitaly

74446
FILONCINO AUREA 38CM
200g - 16pz/crt - 56crt/bnc
Cuocere 20min a 170°C

- Impasto con biga
- Aspetto rustico con spaccature naturali
- Crosta croccante e ambrata

N
NOVITÀ

18199
DEMI BAGUETTE
AL MALTO D'ORZO
100g - 48pz/crt - 36crt/bnc
Cuocere 4-6min a 200 °C

- Farina di grano tenero, segale e segale maltato
- Gusto intenso dato dal malto d'orzo
- Crosta rustica e croccante

N
NOVITÀ

76992
DEMI BAGUETTE
BARBABIETOLA E SEMI
100g - 48pz/crt - 36crt/bnc
Cuocere 4-6min a 200 °C

- Baguette 25cm
- Farina di grano tenero
- Con barbabietola, semi di zucca, semi di lino scuro, semi di girasole, semi di papavero

N
NOVITÀ

79249
DEMI BAGUETTE
QUINOA, CECI E POMODORO
100g - 48pz/crt - 36crt/bnc
Cuocere 4-6min a 200 °C

- Baguette 25cm
- Farina di grano tenero e segale, quinoa, pomodori secchi e ceci
- Contiene semi di sesamo, di cumino nero e curry in polvere





DÉLIFRANCE

PIZZA & FOCACCIA

Pizze e focacce disponibili in un'ampia varietà di gusti e formati, caratterizzati da una lunga lievitazione e dall'aggiunta di olio extravergine d'oliva. Una gamma composta da prodotti finiti o semilavorati pronti da finalizzare all'interno del punto vendita.




74272

**TRANCIO DI FOCACCIA
TRADIZIONALE**

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

- Lievitata oltre 16h con biga
- Piccola aggiunta di olio extra vergine di oliva in superficie
- Perfetta da farcire



19022

**FOCACCIA CON POMODORINI
38X29CM**

 650g - 10pz/crt - 40crt/bnc
 Cuocere 5min a 190°C

- Lievitata oltre 16h con biga
- 42,4% di pomodorini ciliegini
- Origano in superficie

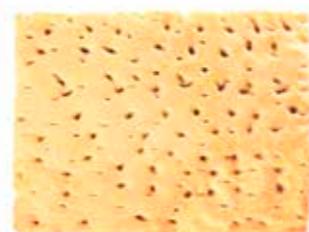


19020

**FOCACCIA CON OLIVE
VERDI E NERE 38X29CM**

 720g - 6pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 5min a 190 °C

- Lievitata oltre 16h con biga
- Olive verdi e nere
- Emulsione di acqua e 12% di olio extra vergine e sale in superficie



75211

**FOCACCIA ALL'OLIO EVO
SCHIACCIATA A MANO**

 800g - 5pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 4min a 190°C

- Ricetta con biga, stirata a mano
- Emulsione di acqua e 12% di olio extra vergine e sale in superficie
- Perfetta da sola o farcita



74501

PIZZA MARGHERITA

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

- Soffice impasto fatto con biga
- Mozzarella 32% dopo cottura
- 24% salsa di pomodoro italiana con olio di oliva extra vergine e origano

PIZZA&FOCACCIA

GRANFOCACCIA



Particolarmente versatile, può essere servita così com'è oppure farcita e porzionata. Granfocaccia: un solo prodotto, infinite varianti.



Scopri di più



19490

**GRANFOCACCIA SALE E OLIO
PICCOLA**

 130g - 24pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 5-6min a 200°C

- Olio extravergine d'oliva nel topping e nell'impasto
- 16 ore di lenta lievitazione
- Perfetta da farcire



76316

GRANFOCACCIA SALE E OLIO

 265g - 12pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 7min a 200°C

- Olio extravergine d'oliva
- 16 ore di lenta lievitazione
- Pochi e semplici ingredienti



18963

**GRANFOCACCIA SALE E OLIO
INTEGRALE**

 265g - 12pz/crt - 56crt/bnc
 Cuocere 7min a 200°C

- Farina integrale di grano tenero
- Olio extravergine d'oliva 4,9%
- Lenta lievitazione di oltre 16 ore

PIZZA&FOCACCIA

FOCACCIA ROMANA

L'impasto lievitato più di 36 ore e l'olio extra vergine di oliva rendono questa focaccia davvero unica. Croccante e soffice allo stesso tempo, si sposa con qualsiasi ingrediente!




78808
FOCACCIA ROMANA
INDIVIDUALE
220g - 20pz/crt - 36crt/bnc
Cuocere 4-5min a 220°C

- Stirata a mano
- Impasto leggero, ricco d'acqua e olio extravergine di oliva
- 36 ore di lievitazione



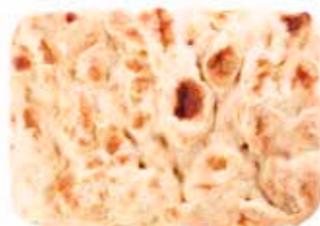
19549
FOCACCIA ROMANA
TONDA
220g - 14pz/crt - 36crt/bnc
Cuocere 3-4min a 280°C

- Formato tondo
- Con olio extravergine d'oliva
- 36 ore di lievitazione



78875
FOCACCIA ROMANA BIANCA
PICCOLA
415g - 9pz/crt - 66crt/bnc
Cuocere 8min a 250°C

- Perfetta da farcire
- Croccante e leggera
- 36 ore di lievitazione



78420
FOCACCIA ROMANA
GRANDE FORMATO
550g - 5pz/crt - 72crt/bnc
Cuocere 5-6min a 280-300°C

- Grande formato
- Impasto leggero, ricco d'acqua e olio extravergine di oliva
- 36 ore di lievitazione




NOVITÀ

FOCACCIA BARESE

INFO

19B50

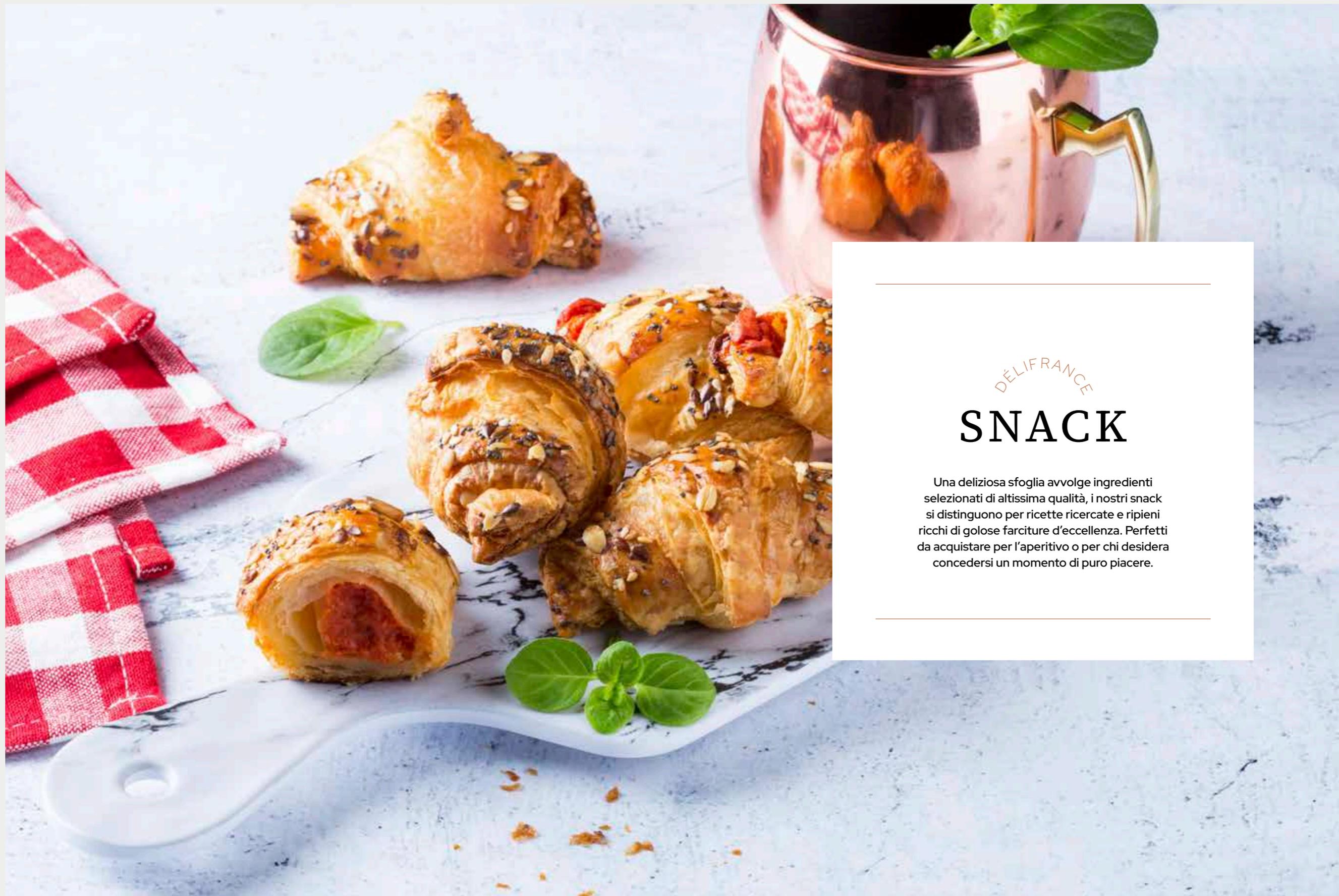
680g - 6pz/crt - 80crt/bnc

Cuocere 20min a 180°C



- Impasto con biga
- Ingredienti d'origine italiana:
 - Farine italiane
 - Olive baresi
 - Pomodorini siciliani
 - Olio extra vergine d'oliva pugliese

- Con una generosa quantità di olio evo che dona alla base una consistenza croccante e profumata e permette alla pasta di rimanere morbidissima



DÉLIFRANCE

SNACK

Una deliziosa sfoglia avvolge ingredienti selezionati di altissima qualità, i nostri snack si distinguono per ricette ricercate e ripieni ricchi di golose farciture d'eccellenza. Perfetti da acquistare per l'aperitivo o per chi desidera concedersi un momento di puro piacere.

DÉLIFRANCE

SNACK

Un tuffo in un mondo ricco d'indulgenza



19923
MINI TULIPANO SALATO
AL POMODORO
 26g - 42pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 1h a T amb

- Impasto soffice
 - Ricche inclusioni: pomodori semi-essiccati 30% e formaggio Emmental grattugiato 9,5%



19924
MINI TULIPANO SALATO
AL PROSCIUTTO
 26g - 42pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 1h a T amb

- Impasto soffice
 - Ricche inclusioni: prosciutto a cubetti 22,6% e formaggio Emmental grattugiato 9,7%



19925
MINI TULIPANO SALATO
ALLE OLIVE
 26g - 42pz/crt - 184crt/bnc
 Scongellare 1h a T amb

- Impasto soffice
 - Ricche inclusioni: olive verdi 28,8% e al formaggio Emmental grattugiato 10,2%



19208
MIX MINI GIRELLE SALATE
 33g - 180pz/crt - 64crt/bnc
 Cuocere 18min a 175°C

- Ispirate a 3 ricette tradizionali italiane: pesto, norma, amatriciana
 - Mini formato, accattivante e divertente
 - Veloci e facili da cuocere e consumare



75487
MINI CROISSANT
AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO
 31g - 165pz/crt - 128crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 180°C

- Impasto con 17% di burro
 - 18% di prosciutto cotto categoria Extra Superiore
 - 12% di cremoso formaggio Gouda



18645
MINI CROISSANT WURSTEL
 33g - 144pz/crt - 128crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 180°C

- Impasto con 17,5% di burro
 - 30,3% di wurstel di maiale
 - Leggero e croccante



76337
MIX MINI CROISSANT SALATI
 33g - 144pz/crt - 128crt/bnc
 Cuocere 18-20min a 180°C

- 3 gusti diversi: pomodoro e mozzarella topping cereali, ricotta e spinaci topping zucca, formaggio gouda topping papavero
 - 19% burro



19A21
TASCA ALLA CARBONARA
 85g - 30pz/crt - 180crt/bnc
 Cuocere 15-20min a 250°C

- Pasta sfoglia fragrante
 - Ricco ripieno: besciamella, crema carbonara e pancetta coppata



19A20
MEDAGLIONE ALLA LECCESE
 100g - 24pz/crt - 180crt/bnc
 Cuocere 15-20min a 250°C

- Pasta sfoglia fragrante
 - Ricco ripieno: besciamella, mozzarella e polpa di pomodoro

RICETTE DI ISPIRAZIONE REGIONALE

