



**Bakery  
GOOD**

ARTIGIANI DEL GUSTO

[www.bakerygood.com](http://www.bakerygood.com)

**Bakery Good** è un'azienda che si occupa della fornitura di panificati con la specializzazione in basi precotte di Pizza, Pinsa Romana e Panini artigianali per hamburger.

Rispettando rigorosamente il capitolato dell'**Originale Pinsa Romana** è in grado di garantire il massimo standard qualitativo.

La nostra mission è incentrata nella soddisfazione del cliente realizzando su richiesta panificati su misura ed offrendo la massima versatilità in termini di tempi di consegna.

#### Indice:

- Pinsa Romana.....pag. 3
- Pinsa Romana al Piatto.....pag. 4
- Pizza Romana fina al Mattarello.....pag. 5
- Pinsa Romana al piatto Multicereali.....pag. 6
- Pinsa Romana al piatto ovale SENZA GLUTINE.....pag. 7
- Pinsa Romana street.....pag. 8
- Pinsa Romana alla pala.....pag. 9
- Pinsa Romana in teglia.....pag. 10
- Pinsa Romana in teglia accoppiata.....pag. 11
- Sorrisi di Pinsa Romana.....pag. 12
- Puccia di Pinsa Romana.....pag. 13
- Panini per Hamburger.....pag. 14
- Panino all' olio per Hamburger.....pag. 15
- I nostri fritti Artiginali.....da pag. 16 a pag. 19



# Pinsa Romana

---

## Perché acquistare le nostre basi di pinsa romana?

**UTILIZZO DI PERSONALE NON QUALIFICATO:** con le nostre basi precotte un semplice aiuto cuoco si occuperà del condimento e della cottura della Pinsa Romana.

**FORNO PIU' EFFICIENTE:** scegliendo l'utilizzo delle nostre basi di Pinsa Romana avrai la possibilità di raddoppiare l'efficienza del tuo forno, perchè resteranno in cottura la metà del tempo rispetto ad una Pizza classica.

**PIU' SPAZIO NELLA TUA CUCINA:** il banco di lavoro resterà sgombro di farina e non ci sarà necessità di utilizzarlo per la stesura della Pizza. Sarà quindi disponibile per il solo condimento delle nostre basi e per altre preparazioni.

**NIENTE PIU' SPRECHI:** grazie alla lunga Shelf life, non avrai più sprechi, ordinando solo ciò che consumi.

**MIGLIORE GESTIONE DEL TEMPO:** non sarà più necessario dedicare tempo alle fasi dell'impasto, dalla lievitazione alla stesura senza più attendere che maturi in frigorifero. Lo facciamo noi per voi!

**STANDARDIZZAZIONE:** con la nostra fornitura avrai sempre a disposizione il miglior prodotto senza dover gestire gli imprevisti di sbalzi di temperatura, del cambiamento del personale e della continua variazione della quantità di lavoro.

**ALTA QUALITA' GARANTITA SEMPRE:** con la nostra esperienza avrai sempre a disposizione la massima espressione della PINSA ROMANA croccante fuori, morbida e ben alveolata dentro, leggera e digeribile, priva di conservanti, ricca di gusto e 100% artigianale.



# Pinsa Romana AL PIATTO

✓ Ideale condita in qualsiasi modo ed imbattibile come focaccia.

19  
cm



34  
cm



\* esempio di realizzazione

Tempi di Cottura		4-5min. forno refrattario a 350° 7-8min. forno ventilato a 200°
Tipi di Conservazione		Fresco 40 giorni a +2/+4° C
		Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET
		Ambient 90 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice		Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
111		Ovale	34x19cm	250gr.	4 pezzi	32 pezzi	1152 pezzi
121		Tonda 29	Ø 29cm	230gr.	4 pezzi	32 pezzi	896 pezzi
122		Tonda 33 alta	Ø 33cm	280gr.	4 pezzi	32 pezzi	896 pezzi
123		Tonda 33 bassa	Ø 33cm	230gr.	4 pezzi	32 pezzi	896 pezzi
113		Ovale <i>Imbustamento da rivendita</i>	34x19cm	250gr.	2 pezzi <i>Imbustamento da rivendita</i>	24 pezzi	864 pezzi

Base Pinza Romana lievitata 48 ore con stesura a mano

Alveolatura pronunciata grazie alla lunga lievitazione. Realizzata con mix di farine e lievito madre essiccato.

# Pizza Romana fina al Mattarello



33  
cm



33  
cm

- ✓ Classica Pizza romana fina e croccante con Mix Pinsa che dona al prodotto fragranza e profumo unici
  - ✓ Prodotto molto versatile
- ✓ Possibilità di realizzare calzoni ripieni
  - ✓ Prodotto adatto per forni a legna
    - ✓ Facile stoccaggio
    - ✓ Scioglievole al palato



\* esempio di realizzazione

Tempi di Cottura		3-4 min. forno refrattario a 350°
------------------	--	-----------------------------------

Tipi di Conservazione		Fresco 40 giorni a +2/+4° C
		Ambient 90 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice		Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
221		Tonda 33	Ø 33cm	180gr.	10 pezzi	60 pezzi	1680 pezzi

Base Pizza stesa al Mattarello uniforme in tutti i punti. Senza conservanti e con lunghissima lievitazione, Realizzata con mix di farine e lievito madre essiccato.

# Pinsa Romana al piatto Multicereali

33 cm



33 cm

- ✓ Impasto Pinsa Romana ad alta idratazione.
- ✓ Arricchisci il tuo menù con una variante più integrale.
- ✓ **7** farine: frumento, riso, segale integrale tipo 2, orzo, avena, malto d'orzo, soia.
- ✓ **3** tipi di semi: lino, girasole, zucca



\* esempio di realizzazione

<i>Tempi di Cottura</i>		<i>4-5min. forno refrattario a 350° 7-8min. forno ventilato a 200°</i>
<i>Tipi di Conservazione</i>		<i>Fresco 40 giorni a +2/+4° C</i>
		<i>Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET</i>
		<i>Ambient 90 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET</i>

Codice		Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
421		Tonda 33	Ø 33cm	230gr.	4 pezzi	32 pezzi	896 pezzi

*Base Pinsa Romana lievitata 48 ore con stesura a mano  
Alveolatura pronunciata grazie alla lunga lievitazione. Realizzata con mix di farine e lievito madre essiccato.*

# Pinsa Romana al piatto ovale **SENZA GLUTINE**



22  
cm



35  
cm

- ✓ Completa il tuo menù con una buonissima proposta per Celiaci o intolleranti al Glutine:
  - ✓ senza glutine
  - ✓ senza lattosio
- ✓ senza amido di frumento deglutinato
  - ✓ senza zuccheri aggiunti
- ✓ senza gomme (xantano, guar)
- ✓ Perfetta come focaccia ed ottima farcita come una Pizza

*N.B. Il prodotto è certificato per Celiaci e per rimanere tale deve essere lavorato rispettando le normative.  
Se il locale non dispone di attrezzature dedicate al Gluten Free il prodotto è per Intolleranti al Glutine e NON per ALLERGICI.*

Tempi di Cottura		4-5min. forno refrattario a 350° 7-8min. forno ventilato a 200°
------------------	--	--

Tipi di Conservazione		Fresco 40 giorni a +2/+4° C
		Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET
		Ambient 90 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice		Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone
511		Ovale	35x22cm	250gr.	1 pezzo	10 pezzi

Base Pinza Gluten Free con stesura a mano

# Pinsa Romana STREET

22 cm



22 cm

- ✓ Una ottima scelta per bar che vogliono offrire uno spuntino di alta qualità.
- ✓ Ideale per gli aperitivi ed ottima in sostituzione della Pizza in Teglia.
- ✓ Perfetta condita o come focaccia in accompagnamento di taglieri di salumi e formaggi.



\* esempio di realizzazione

Tempi di Cottura		4-5min. forno refrattario a 350° 7-8min. forno ventilato a 200°
		Fresco 40 giorni a +2/+4° C
Tipi di Conservazione		Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET
		Ambient 90 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice		Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
124		Tonda 22	Ø 22cm	140gr.	4 pezzi	48 pezzi	1344 pezzi

Base Pinsa Romana lievitata 48 ore con stesura a mano  
Alveolatura pronunciata grazie alla lunga lievitazione. Realizzata con mix di farine e lievito madre essiccato.

# Pinsa Romana ALLA PALA



✓ Perfetta per feste e banchetti.

✓ Una ottima soluzione per pizzerie al taglio di alta qualità.

28  
cm



60  
cm

Tempi di Cottura		4-5min. forno refrattario a 350° 7-8min. forno ventilato a 200°
------------------	--	--

Tipi di Conservazione		Fresco 40 giorni a +2/+4° C
		Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET
		Ambient 90 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice		Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
112		Rettangolare	60x28cm	650gr.	4 pezzi	16 pezzi	448 pezzi

Base Pinza Romana lievitata 48 ore con stesura a mano  
Alveolatura pronunciata grazie alla lunga lievitazione. Realizzata con mix di farine e lievito madre essiccato.

# Pinsa Romana IN TEGLIA

40  
cm



60  
cm

- ✓ Una ottima soluzione per pizzerie al taglio di alta qualità.
- ✓ Consigliata per una migliore e fluida gestione del lavoro.

Tempi di Cottura		4-5min. forno refrattario a 350°
		7-8min. forno ventilato a 200°

Tipi di Conservazione		Fresco 40 giorni a +2/+4° C
		Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET
		Ambient 90 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice		Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
131		Intera	60x40cm	900gr.	4 pezzi	12 pezzi	336 pezzi
135		Alta Intera	60x40cm	1700gr.	2 pezzi	6 pezzi	168 pezzi
132		Mezza Teglia	40x30cm	450gr.	4 pezzi	24 pezzi	672 pezzi

Base Pinsa Romana lievitata 48 ore con stesura a mano  
Alveolatura pronunciata grazie alla lunga lievitazione. Realizzata con mix di farine e lievito madre essiccato.

# Pinsa Romana IN TEGLIA ACCOPPIATA



40  
cm



60  
cm

- ✓ Una ottima soluzione per un panificato farcito di altissima qualità.
- ✓ Pronta per essere farcita.
- ✓ Grazie alla nostra tecnica di cottura con la mollica chiusa la base farcita resterà croccante più a lungo anche con condimenti umidi.



\* esempio di realizzazione

Tempi di Cottura		4-5min. forno refrattario a 350°
		7-8min. forno ventilato a 200°

Tipi di Conservazione		Fresco 40 giorni a +2/+4° C
		Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET
		Ambient 90 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice		Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
133		Intera	60x40cm	800gr.+600gr.	2 pezzi	8 pezzi	224 pezzi
134		Mezza Teglia	40x30cm	400gr.+300gr.	2 pezzi	16 pezzi	448 pezzi

Base Pinsa Romana lievitata 48 ore con stesura a mano

Alveolatura pronunciata grazie alla lunga lievitazione. Realizzata con mix di farine e lievito madre essiccato.

# SORRISI di Pinsa Romana

13  
cm



22  
cm

- ✓ I **Sorrisi di Pinsa Romana** sono ottimi come calzoncini ripieni.
- ✓ Prodotto prevalentemente utilizzato nei bar e nelle tavole calde.
- ✓ Pochi minuti per sfornare un calzoncino ripieno molto gustoso.



\* esempio di realizzazione

Tempi di Cottura		2-3min. forno refrattario a 350°
		3-4min. forno a 200°
Tipi di Conservazione		Fresco 40 giorni a +2/+4° C
		Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET
		Ambient 90 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice		Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
141		Mezza luna	13x22cm	140gr.	3 pezzi	45 pezzi	1260 pezzi

Base Pinsa Romana lievitata 48 ore con stesura a mano  
Alveolatura pronunciata grazie alla lunga lievitazione. Realizzata con mix di farine e lievito madre essiccato.

# PUCCIA di Pinsa Romana



12  
cm



12  
cm

- ✓ La **Puccia di Pinsa Romana** è un panino con una mollica molto alveolata.
- ✓ Morbidissima dentro e croccante fuori.
- ✓ Il prodotto è già cotto ma è consigliata una tostatura esterna del pane in un fornello.



\* esempio di realizzazione

Tempi di Tostatura		30 sec. in forno a 150° 30 sec. sulla piastra
--------------------	--	--

Tipi di Conservazione		Fresco 40 giorni a +2/+4° C
		Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET
		Ambient 90 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice		Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
127		Puccia Tonda	Ø 12cm	100gr.	9 pezzi	36 pezzi	1296 pezzi
126		Puccia Allungata	12x8cm	100gr.	3 pezzi	36 pezzi	1296 pezzi
125		Puccia Tonda <i>Imbustamento da rivendita</i>	Ø 12cm	100gr.	3 pezzi <i>Imbustamento da rivendita</i>	36 pezzi	1296 pezzi

Base Pinsa Romana lievitata 48 ore con stesura a mano

Alveolatura pronunciata grazie alla lunga lievitazione. Realizzata con mix di farine e lievito madre essiccato.

# Panini per Hamburger

## Perché scegliere i nostri panini?

**PROFUMO:** i nostri panini sono realizzati con lievito madre essiccato che dona al prodotto un intenso profumo e sapore di pane antico, che unito alla fragranza dell'olio extravergine di oliva conquista i palati più esigenti.

**CONSISTENZA:** con l'utilizzo del mix della Pinsa Romana ed alla nostra ricetta esclusiva il Panino di Bakery Good ha una mollica soffice ed una consistenza esterna molto croccante che riesce a contenere, senza sfaldarsi, tutta la succulenza ed il gusto dei tuoi hamburger.

**SENZA CONSERVANTI E COLORANTI:** a differenza dei più comuni Panini per Hamburger, tutti i nostri prodotti sono privi di conservanti e coloranti. Con il confezionamento in Atmosfera Modificata (ATM) si ha la possibilità di disporre per due mesi di un prodotto come appena sfornato.

**UN PRODOTTO INNOVATIVO:** scegliere il nostro Panino significa proporre alla propria clientela uno dei migliori prodotti artigianali esistenti sul mercato diffuso in alcune delle migliori Paninoteche d'Italia e d'Europa.



# Panino all'olio per Hamburger



12  
cm



12  
cm

- ✓ Con una mollica compatta ed una struttura esterna croccante.
- ✓ Ideale per Hamburger di carne, di pesce o burger vegetariani.
  - ✓ Non contiene grassi animali.
  - ✓ Ottimo anche come Toast.

**N.B. Per apprezzare appieno le caratteristiche del prodotto raccomandiamo una tostatura in forno o su piastra.**



\* esempio di realizzazione

Tempi di Tostatura		30 sec. in forno a 150° 30 sec. sulla piastra
--------------------	--	--

Tipi di Conservazione		Fresco 40 giorni a +2/+4° C
		Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET
		Ambient 90 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice		Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
323		Panino	Ø 12cm	100gr.	9 pezzi	36 pezzi	1296 pezzi
322		Panino small	Ø 10cm	100gr.	9 pezzi	36 pezzi	1296 pezzi
321		Panino <small>Imbustamento da rivendita</small>	Ø 12cm	100gr.	3 pezzi <small>Imbustamento da rivendita</small>	36 pezzi	1296 pezzi

Panino all'olio per Hamburger realizzato con mix di farine e lievito madre essiccato.  
Utilizzo esclusivo di olio EVO



# I NOSTRI FRITTI ARTIGIANALI

Ogni nostro prodotto si distingue per l'uso di ingredienti accuratamente analizzati, garantendo così la loro certificazione e sicurezza nell'uso. Utilizziamo esclusivamente i migliori ingredienti, tutti freschi del giorno, per conferire alle diverse pietanze un aspetto e un sapore impeccabili.

Ovviamente, anche dopo la preparazione, i nostri prodotti sono sottoposti a un rigoroso processo di controllo qualità per assicurare ulteriormente la loro eccellenza.

La qualità superiore di ogni prodotto deriva dalla cottura quotidiana con ingredienti sempre freschi.

I nostri clienti possono così riscoprire il piacere di gustare un ottimo piatto, sia esso a base di fritto di pesce, carne o vari contorni.

## Supplì di riso

**DISPONIBILE:  
DA FRIGGERE: 90 gr.  
DA FORNO: 30gr.**

Specialità della cucina romana caratterizzata da un particolare risotto dalla forma ovale, pastellato e panato interamente vegetale, con un ripieno di vera mozzarella che dona al prodotto un piacevole effetto filante sin dal primo morso.



### Valore energetico per 100g di prodotto

Kj/Kcal	1174/271
Grassi	6,33 g
Grassi saturi	3,25 g
Carboidrati	40,16 g
Zuccheri	0,8 g
Proteine	11,65 g
Sale	1,9 g

### Ingredienti

Riso della Sardegna (30%), acqua, pomodoro, mozzarella ((10%) – latte, caglio,sale), olio di semi di girasole, doppio concentrato, carote, cipolla, sedano, brodo vegetale, pastella, pane grattato, noce moscata, rosmarino, sale.

### Allergeni

Cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte. Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio.

**Imballaggio**  
cartoni da 3000gr

## Supplì di riso con Carne

**DISPONIBILE:  
DA FRIGGERE: 90 gr.**



Specialità della cucina romana caratterizzata da un particolare risotto dalla forma ovale con ragù di carne e con un ripieno di vera mozzarella che dona al prodotto un piacevole effetto filante sin dal primo morso.

### Valore energetico per 100g di prodotto

Kj/Kcal	1252,97/298,7
Grassi	10,2 g
Grassi saturi	2,9 g
Carboidrati	37,12 g
Zuccheri	0,9 g
Proteine	14,6 g
Sale	1,2 g

### Ingredienti

Riso della Sardegna, acqua, pomodoro, carne di maiale, mozzarella, doppio concentrato, olio di semi di girasole, brodo vegetale, carote, cipolla, sedano, sale, pastella, pane grattato, noce moscata, rosmarino.

### Allergeni

Cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte. Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio.

**Imballaggio**  
cartoni da 3000gr



# Arancine alla Carbonara



Specialità della cucina romana, con risotto a base di burro e zafferano di forma rotonda pastellato e panato, con un ripieno di guanciale, mozzarella e pecorino.

**DISPONIBILE:**  
**DA FRIGGERE: 90 gr.**  
**DA FORNO: 30gr.**

## Ingredienti

Acqua, riso della Sardegna, uovo pastorizzato, pecorino romano, mozzarella, pancetta di maiale, latte scremato in polvere, burro, preparato per brodo, pastella, farina di frumento, farina di mais, olio di semi di girasole, spezie, sale, pepe, zafferano, noce moscata, rosmarino.

## Allergeni

Cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte. Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio.

## Imballaggio

cartoni da 3000gr

## Valore energetico per 100g di prodotto

Kj/Kcal	1280/305
Grassi	14 g
Grassi saturi	7,4 g
Carboidrati	40,0 g
Zuccheri	3,0 g
Proteine	12,5 g
Sale	1,2 g

# Arancine alla Gricia



**DISPONIBILE:**  
**DA FRIGGERE: 90 gr.**  
**DA FORNO: 30gr.**

Specialità della cucina romana caratterizzata da un particolare risotto dalla forma appuntita pastellato e panato, con impasto di mozzarella e pancetta... un vero concentrato di bontà e delicatezza.

## Ingredienti

Acqua, riso della Sardegna, pecorino romano, mozzarella, crema di latte, burro, pancetta di maiale, preparato per brodo, pastella, pane grattato, farina di frumento, farina di mais, farina di riso, latte scremato in polvere, olio di semi di girasole, sale, noce moscata, rosmarino, spezie.

## Allergeni

Cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte. Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio.

## Imballaggio

cartoni da 3000gr

## Valore energetico per 100g di prodotto

Kj/Kcal	1250/298,75
Grassi	12,5 g
Grassi saturi	5,4 g
Carboidrati	40,0 g
Zuccheri	3,0 g
Proteine	10,5 g
Sale	1,2 g

# Arancine alla Matriciana



Specialità della cultura culinaria romana caratterizzata da un particolare risotto dalla forma rotonda pastellato e panato, con impasto di mozzarella e pancetta... gradevole e stuzzicante al palato.

**DISPONIBILE:**  
**DA FRIGGERE: 90 gr.**  
**DA FORNO: 30gr.**

## Valore energetico per 100g di prodotto

Kj/Kcal	1079/257
Grassi	13,5 g
Grassi saturi	6,0 g
Carboidrati	40,0 g
Zuccheri	3,0 g
Proteine	10,5 g
Sale	1,2 g

## Ingredienti

Acqua, riso della Sardegna, pomodoro, mozzarella, pancetta di maiale, olio di semi di girasole, doppio concentrato, rosmarino, sale, pastella, preparato per brodo, dado, pastella, sedano, carote, cipolla, spezie.

## Allergeni

Cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte. Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio.

## Imballaggio

cartoni da 3000gr

**DISPONIBILE:**

**DA FRIGGERE: 90 gr.**

**DA FORNO: 30gr.**

Arancine di riso, dalla forma rotonda, pastellate e panate, con impasto di mozzarella e pepe, un connubio perfetto per un importante 'cacio e pepe'.

## Valore energetico per 100g di prodotto

Kj/Kcal	1254/300
Grassi	19,1 g
Grassi saturi	6,62 g
Carboidrati	39,0 g
Zuccheri	2,5 g
Proteine	12,0 g
Sale	2,0 g

## Ingredienti

Acqua, riso della Sardegna, mozzarella, pecorino romano, burro, olio di semi di girasole, mascarpone, preparato per brodo, sale, pepe, pastella, farina di frumento, farina di mais, farina di riso, panegrattato, spezie.

## Allergeni

Cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte. Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio.

## Imballaggio

cartoni da 3000gr



# Crocchette di patate

**DISPONIBILE:**  
**DA FRIGGERE: 90 gr.**  
**DA FORNO: 30gr.**



Prodotto a base di patate, panate e con un ripieno di mozzarella che dona al prodotto sin dal primo morso un piacevole effetto filante.

## Valore energetico per 100g di prodotto

Kj/Kcal	782/187
Grassi	7,7 g
Grassi saturi	2,2 g
Carboidrati	26,2 g
Zuccheri	0,5 g
Proteine	1,8 g
Sale	0,9 g

## Ingredienti

Acqua, preparato per crocchette (patate disidratate 28%), mozzarella, latte scremato in polvere, amido di mais, farina di frumento, aromi naturali, spezie, sale.

## Allergeni

Cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte. Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio.

## Imballaggio

cartoni da 3000gr

# Fiori di Zucca in pastella



**DISPONIBILE:**  
**DA FRIGGERE:**  
**30-50gr.**



Delicattissimi e gustosi fiori di zuccina, dalle straordinarie proprietà nutrizionali per la massiccia presenza di vitamine e Sali minerali. Possono essere serviti come pietanza d'elezione nei menu vegani o vegetariani o nei gala dinner, o più semplicemente come antipasto prima della pizza.

## Valore energetico per 100g di prodotto

Kj/Kcal	962,32/230
Grassi	12,0 g
Grassi saturi	4,0 g
Carboidrati	28,5 g
Zuccheri	1,9 g
Proteine	7,9 g
Sale	2,0 g

## Ingredienti

Fiori di zucca 34%, mozzarella (origine Italia), pasta di acciughe, farina di frumento di tipo "00", farina di riso, farina di mais, olio di semi di girasole, amido di mais, lievito naturale [emulsionante (sorbitan monostearato E491)], sale.

## Allergeni

Cereali contenenti glutine (farina di frumento), prodotti a base di pesce, latticini. Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio.

## Grammatura

50±30gr

## Imballaggio

cartoni da 3000gr

# Filetti di Baccalà pastellati

Deliziosi e croccanti filetti di baccalà preparati secondo una delle più celebri ricette della cucina capitolina. Soffici e friabili possono essere serviti come antipasto o durante l'aperitivo. Da assaporare caldissimi anche come cibo di strada.

**DISPONIBILE:**

**DA FRIGGERE:**  
**40-70 gr.**



## Valore energetico per 100g di prodotto

Kj/Kcal	845,16/202
Grassi	11,0 g
Grassi saturi	4,5 g
Carboidrati	29,0 g
Zuccheri	0,54 g
Proteine	15,9 g
Sale	1,7 g

## Ingredienti

Merluzzo(baccalà) 49,35%, farina di frumento tipo "00", farina di riso, farina di mais bianco, olio di semi di girasole, amido di mais, lievito naturale [emulsionante (sorbitan monostearato E491)], sale.

## Allergeni

Cereali contenenti glutine (farina di frumento), prodotti a base di pesce. Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio.

## Imballaggio

cartoni da 3000gr



**DISPONIBILE:**

**DA FRIGGERE: gr. variabile**

**DA FORNO: gr. variabile**

Succulente pepite di porchetta panata. Uniche e buonissime nella loro semplicità e incredibilmente saporite e gustose. Si possono gustare come antipasto o come finger food negli aperitivi, o più semplicemente come snack.

## Valore energetico per 100g di prodotto

Kj/Kcal	1129,68/270
Grassi	18,0 g
Grassi saturi	7,0 g
Carboidrati	2,0 g
Zuccheri	0,8 g
Proteine	27,0 g
Sale	1,1 g

# Nuggets di porchetta



## Ingredienti

Carne di suino cotta, sale, pepe, aglio, rosmarino, pangrattato.

## Allergeni

Glutine. Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio.

## Imballaggio

cartoni da 3000gr



# Olive all'Ascolana

**DISPONIBILE:**

**DA FRIGGERE:**  
**30 gr.**



Valore energetico per 100g di prodotto

Kj/Kcal	864/207
Grassi	11 g
Grassi saturi	1,2 g
Carboidrati	20,0 g
Zuccheri	1,7 g
Proteine	6,7 g
Fibre	1,3 g

## Ingredienti

Olive verdi denocciolate 43%, farina di grano tenero, acqua, carne al forno 8% (carne di bovino, carne di suino, cotenna suina, carote, cipolle, sale, aromi, spezie), mortadella 3% (carne di suino, grasso di suino, cotenna suina, sale, spezie, aromi, conservante: E250), formaggio, Grana Padano DOP (contiene latte, contiene lisozima da uova), sale, aroma, spezie, sale iodato 0,02% (sale, iodato di potassio), lievito di birra.

## Allergeni

Cereali contenenti glutine (farina di frumento), prodotti a base di pesce. Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio.

**Imballaggio**  
cartoni da 3000gr



# Mozzarelle in carrozza con prosciutto cotto

L'ingrediente principale di questo sandwich fritto è la mozzarella. Il gusto delicato del prosciutto cotto lo rende perfetto. Da gustare come antipasto o come snack.



Valore energetico per 100g di prodotto

Kj/Kcal	1108/264,81
Grassi	11,0 g
Grassi saturi	3,2 g
Carboidrati	27,0 g
Zuccheri	2,7 g
Proteine	9,2 g
Sale	1,2 g

## Ingredienti

Pane bianco, mozzarella, alici, pastella, farina di frumento, farina di mais, grasso vegetale idrogenato, farina di riso, latte scremato in polvere, olio di semi di girasole, spezie, sale.

## Allergeni

Cereali contenenti glutine (farina di frumento), lattosio, pesce. Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio.

**Imballaggio**  
cartoni da 3000gr

# Praline di Mozzarella



Mozzarelline pastellate e panate, ottime come fingerfood per aperitivi e cartocci assortiti, sono un ottimo e appetitoso snack.



**DISPONIBILE:**  
**DA FRIGGERE:**  
**30 gr.**

Valore energetico per 100g di prodotto

Kj/Kcal	1177/282
Grassi	16,8 g
Grassi saturi	7,22 g
Carboidrati	23,1 g
Zuccheri	4,05 g
Proteine	8,11 g
Sale	1,48 g

## Ingredienti

Mozzarella, pastella, farina di frumento, farina di mais, farina di riso, latte scremato in polvere.

## Allergeni

Cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte. Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio.

**Imballaggio**  
cartoni da 3000gr

# Suppli di riso con nduja DOP

Mozzarelline pastellate e panate, ottime come fingerfood per aperitivi e cartocci assortiti, sono un ottimo e appetitoso snack. Specialità della cucina romana caratterizzata da un particolare risotto dalla forma ovale con ragù di carne e con un ripieno di vera mozzarella che dona al prodotto un piacevole effetto filante sin dal primo morso.



**DISPONIBILE:**  
**DA FRIGGERE: 90 gr.**  
**DA FORNO: 30gr.**

Valore energetico per 100g di prodotto

Kj/Kcal	11800/282,02
Grassi	12,0 g
Grassi saturi	3,8 g
Carboidrati	39,1 g
Zuccheri	1,25 g
Proteine	13,9 g
Sale	1,2 g

## Ingredienti

Riso della Sardegna, pomodoro, acqua, doppio concentrato, olio, Grasso suino, Carne di suino, mozzarella, pane grattato, pastella, latte scremato in polvere, aromi naturali, olio di semi di girasole, brodo vegetale, carote, cipolla, sedano, noce moscata, rosmarino, sale, pepe.

## Allergeni

Cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte. Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio.

**Imballaggio**  
cartoni da 3000gr

Scopri le nostre formule per:  
Avvio locali;  
Studio menù su misura;  
Analisi food-cost.

Per ordini e prezzi rivolgersi al proprio agente di zona



[www.bakerygood.com](http://www.bakerygood.com)