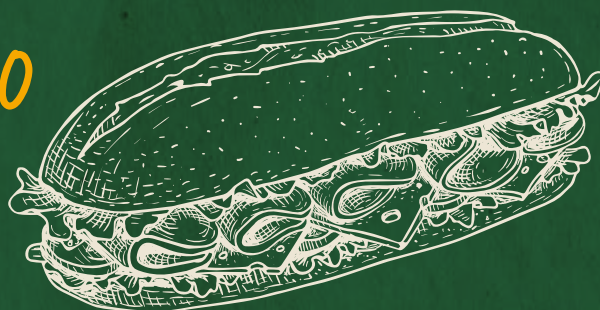


Sempre insieme a voi

ore 12:00

SNACK RICCHI
DI GUSTO



ore 18:00

SFIZIOSI
FINGER FOOD



ore 21:00

DOLCI
TENTAZIONI





indice

snack

Focacce	P 5
Pinsa	P 6
Panini e Specialità	P 6
Pizza	P 12

aperitivo

Sfizi Salati	P 15
--------------	------

dessert

Cheesecake e Meringata	P 19
Torte e Dessert Vegan & Free From	P 19
Dessert monoporzione	P 20

legenda

	Peso al pezzo		Tempo di cottura in forno
	Peso confezione		Temperatura forno
	Peso busta		Tempo di frittura
	Confezione		Tempo di cottura in microonde
	Vassoio		Temperatura microonde
	Da scongelare		Diametro
	Non scongelare		Misure
	Porzioni		

Snack

SNACK

Focacce

FORNOD'ASOLO

Focacce doppia lievitazione. Dopo una prima lievitazione in teglia, le focacce vengono lavorate e farcite a mano e poi rimesse a lievitare. Mantengono così una maggiore sofficità e un sapore più intenso.

DOPPIA
LIEVITAZIONE



FOCACCIA OLIO DI OLIVA

3102494



600 g



5 pz



5 min



220 °C



30x40 cm

DOPPIA
LIEVITAZIONE



FOCACCIA CON OLIVE

3102492



850 g



5 pz



5 min



220 °C



30x40 cm

DOPPIA
LIEVITAZIONE



FOCACCIA POMODORINI
E ORIGANO

3102493



850 g



5 pz



5 min



220 °C



30x40 cm

DOPPIA
LIEVITAZIONE



FOCACCIA CON STRACCHINO

3102491



850 g



5 pz



5 min



220 °C



30x40 cm

DOPPIA
LIEVITAZIONE



FOCACCIA PATATE ROSMARINO

3402319



750 g



5 pz



5-6 min



170-180 °C



30x40 cm

DOPPIA
LIEVITAZIONE



FOCACCIA CON CIPOLLE

3402318



800 g



5 pz



5-6 min



170-180 °C



30x40 cm

DOPPIA
LIEVITAZIONE



FOCACCIA SALSICCIA FRIARIELLI

3102535



1000 g



5 pz



5 min



220 °C



30x40 cm

DOPPIA
LIEVITAZIONE



FOCACCIA PESTO E POMODORINI

3102536



950 g



5 pz



5 min



220 °C



30x40 cm

La nostra linea di focacce a doppia lievitazione si amplia alle ricette regionali più amate: salsiccia e friarielli e pesto e pomodorini.

La nostra pinsa classica di qualità artigianale, croccante fuori e morbida dentro. Stesa a mano, lievitata a lungo e con le classiche bolle, è la base perfetta per creare mille preparazioni golose, dolci e salate. Versatile come una pizza, ma con il vantaggio della leggerezza. Ora anche nella versione integrale e monoporzione, perfetta per una pausa pranzo veloce e leggera.



PINSA CLASSICA

3422310
230 g 24 pz 5-6 min 250 °C



PINSA INTEGRALE

3422331
230 g 24 pz 5-6 min 250 °C



PINSA MONOPORZIONE

3422332
130 g 48 pz 5-6 min 250 °C

Panini e Specialità



BERLINER SALATO

3032524
50 g 24 pz



BAGEL SAPORITO

3422317
115 g 30 pz 5-10 min 180 °C 12 cm



BAGEL CON SEMI DI SESAMO

3422316
115 g 30 pz 5-10 min 180 °C 12 cm



PAN CONCHIGLIA

3422319
100 g 30 pz



HOT DOG

3402068
80 g 3 kg 19x5 cm



GRILLY

3402093
110 g 36 pz 17x5 cm



PANE MORBIDO INTEGRALE
VEGAN

3422318
100 g 36 pz 15 cm



PANE MORBIDO

3402334
100 g 36 pz 15 cm

Provali con



KEBAB

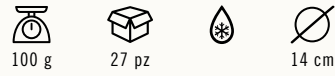
3132186
1 kg 4 pz

Alimenti Speciali



PANE Malfatto

3402336



HAMBURGER SESAMO

3402085



BUN ZUCCA E PAPAVERO

3422330



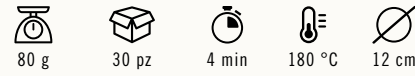
BURGER CRISTAL GRILL

3422333



BURGELY

3422329



Provali con



HAMBURGER BOVINO GRIGLIATO

3522283



Microonde



BUGHY TAGLIATO

3402098



PANE GRANINO

3402033



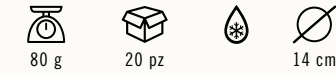
PANE TRECCIA

3402335



PANE COTOLETTA

3402045

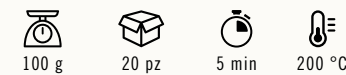


Provalo con



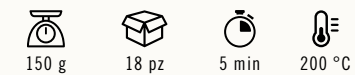
COTOLETTA DI POLLO

3132408



COTOLETTA DI POLLO MAXI

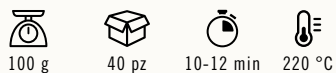
3132364





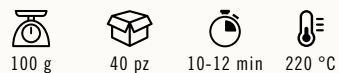
CIABATTINA 100% SEMOLA

3422315



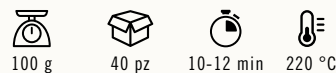
CIABATTA RUSTICA INTERA

3422313



CIABATTA RUSTICA PRETAGLIATA

3422314

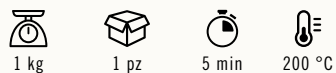


Provali con



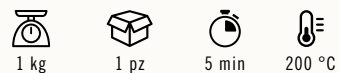
MELANZANE GRIGLIATE

3172049



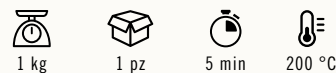
ZUCCHINE GRIGLIATE

3172061



PEPERONI GRIGLIATI

3172224



CIABATTA MULTICEREALI

3422183



PANVENTAGLIO

3112005



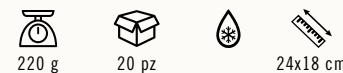
PANSALTIMBOCCA

3402053



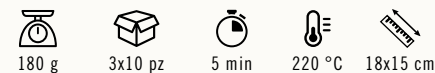
FOCACCIA ROMANA

3422141



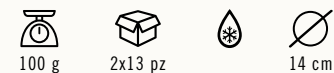
FOCACCIA ALL'OLIO

3402088



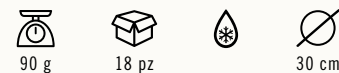
PANPIZZA

3402075



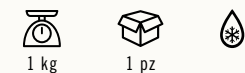
WRAPS

3412038



FAJITAS PETTO DI POLLO

3132321



Provalo con



TOSTONE 50 FETTE

3412029



GRILL FUNGHETTO 22 FETTE

3412053



PELATONE 33 FETTE

3412020





**PELATONE INTEGRALE
AI CEREALI 37 FETTE**

3412058



1,9 kg



12x12 cm



PIADINA FINA

3412022



125 g



40 pz



26-28 cm



BRUSCHETTA 5 FETTE

3412012



0,5 kg



24x16 cm



**TRANCIO MARGHERITA
DOPPIA MOZZARELLA**

3102435



925 g



7 pz



10 min



180 °C



30x40 cm



BRUSCHETTA MARGHERITA

3102040



230 g



8 pz



8 min



200 °C



24x14 cm



PIZZOTTELLA MARGHERITA

3102445



200 g



12 pz



7-9 min



220 °C



25x14 cm



Aperitivo



APERITIVO



PIZZETTE SFOGLIA BURRO

3112055



13-15 g 4x1 kg 20 min 200 °C 5,5 cm



PIZZETTE SFOGLIA

3112056 / MIGNON - 3112057



18-20 g 4x1 kg 20 min 200 °C 6 cm 13-15 g 4x1 kg 20 min 200 °C 5,5 cm



SALATINI PARTY MIX 4 GUSTI

3112309

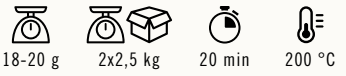


18-20 g 4x1 kg 20 min 200 °C



SALATINI PARTY MIX 7 GUSTI

3112312



18-20 g 2x2,5 kg 20 min 200 °C



SALATINI PARTY MIX 8 GUSTI

3112310



18-20 g 8x0,5 kg 20 min 200 °C



SALATINI PARTY MIX 10 GUSTI

3112311



18-20 g 10x0,5 kg 20 min 200 °C



SALATINI WÜRSTEL

3112308



16-18 g 2 kg 20 min 200 °C



CROCCHÈ MOZZARELLA

MAXI - 3132173 / MINI - 3132174

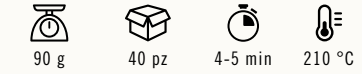


125 g 2x2,5 kg 10 min 200 °C 3 min 800 W 25 g 2x2,5 kg 10 min 200 °C 3 min 800 W



MOZZARELLA IN CARROZZA CON PROSCIUTTO

3132365



90 g 40 pz 4-5 min 210 °C

Microonde



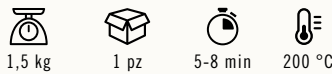
CROCCHETTE
DI PATATE AL FORNO

3132053



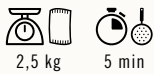
ROESTI DI PATATE

3132086



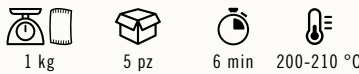
MOZZARELLINE IMPANATE

3132071



ARANCINI ALLE VERDURE

3122068



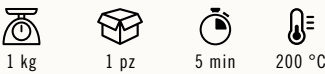
NAGGHY DI POLLO

3132072



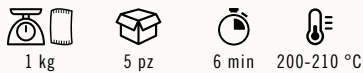
ALETTE DI POLLO

3132012



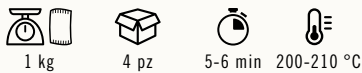
MOZZARELLINE SORRENTINA

3502014



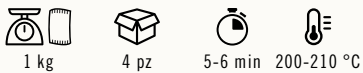
FRITTELLE ALGHE

3502012



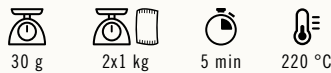
FRITTELLE PIZZAIOLA

3502013



PANZEROTTINI
MOZZARELLA E POMODORO

3102281



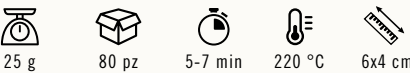
PANZEROTTINI
MOZZARELLA E PROSCIUTTO

3102282



MINI PICCOLINI MISTI

3102360



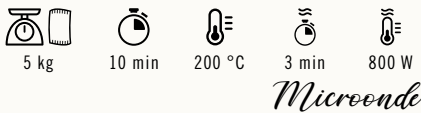
OLIVE ASCOLANE COTTE

3132074



SNACK FRITTO MISTO

3132179



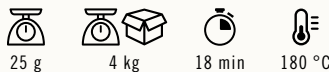
ARANCINI

MIGNON - 3132021 / EXTRA - 3132020



CORNETTO BABY SALATO

3112073



BOCCONCINI COLORATI MIX

3422266



CIABATTA MINI

3422334



Dessert



DESSERT

Cheesecake e Meringata



CHEESECAKE ITALIANA FRAGOLE E RIBES

3212257



1500 g



4-5 h



27 cm



NEW YORK CHEESECAKE

3202328



1500 g



16 pz



4 h



24 cm



TRANCIO MERINGATA

3222195



1000 g



11x36 cm



11x36 cm

Torte e Dessert Vegan e Free From



TIRAMISÙ GLUTEN FREE

3251073



100 g



12 pz



7x7 cm



MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO GLUTEN FREE

3251077



100 g



12 pz



7x7 cm



CROCCANTE NOCCIOLA GLUTEN FREE

3251075



100 g



12 pz



7x7 cm



CROSTATA VEGAN MANGO E MARACUJA

3212630 PQV



900 g



2-3 h



27 cm

Due nuove crostate vegane con frolla multicereali con farina di frumento, segale, avena e orzo. Una versione esotica al mango & maracuja e una fresca ed estiva alla pera & lime. Ricca farcitura (44%).



CROSTATA VEGAN PERA E LIME

3212631 PQV



900 g



2-3 h



27 cm



**BICCHIERE TIRAMISÙ
SEMIFREDDO**

3252366



**BICCHIERE CHEESECAKE
SEMIFREDDO**

3252367



**BICCHIERE PISTACCHIO
SEMIFREDDO**

3252365



MINI TIRAMISÙ MASCARPONE

3251091



Una gamma di tre dessert dal cuore caldo, comodi da preparare e servire. Direttamente dal freezer in forno. Sempre pronti all'utilizzo.



CUORE CALDO CIOCCOLATO

3251083



Microonde



**CUORE CALDO
AL CIOCCOLATO FONDENTE**

3252372



Microonde



CUORE CALDO AL PISTACCHIO

3252371



Microonde

Cuoce in 1 minuto al microonde o pochi minuti in forno ventilato, senza tempi di attesa per il decongelamento. Si prepara al momento senza sprechi.

Un'innovativa linea di monoporzioni pronte da servire, direttamente dal freezer alla tavola. Veloci nella preparazione, nessuno spreco.



SEMIFREDDO CHEESECAKE

3252373

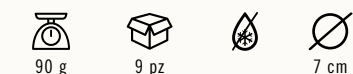


Può essere personalizzato a piacimento con frutta o salse.



**SEMIFREDDO RICOTTA E
NOCCIOLA**

3252374

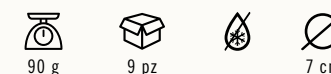


È un classico della pasticceria italiana, decorato con granella di nocciola.



SEMIFREDDO CIOCCOLATO

3252375



Ha un cuore di cioccolato fondente e una decorazione a scaglie.

FORNO D'ASOLO S.P.A.
Via Nome di Maria, 1
31010 Maser (TV) Italy
Tel +39 0423 918181
Fax +39 0423 918199
info@fornodasolo.it
fornodasolo.it





fornodasolo.it