



**Quando il pane
fa la differenza**

Idee, formati e soluzioni

Alla base della tua offerta pranzo

**NUOVA
COLEA**

Il pane non è un dettaglio

*Per il cliente è la prima impressione.
Per il locale è una leva di vendita.*

Ogni giorno migliaia di consumatori scelgono il panino per la loro **pausa pranzo**: una soluzione **veloce, pratica e completa**, perfetta per il consumo fuori casa. Ma ciò che fa davvero la differenza tra un panino qualunque e una proposta memorabile non è solo la farcitura.

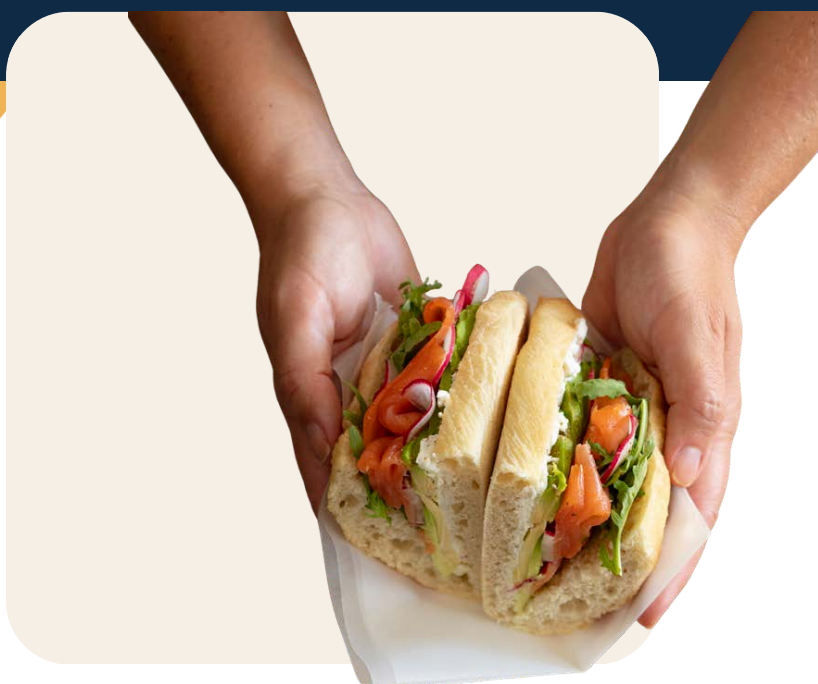


Il pane è il primo elemento che il cliente vede, tocca e assaggia. Ne determina la **consistenza**, il **valore percepito** e l'**esperienza complessiva** di consumo.

Una crosta fragrante, una mollica ben sviluppata, un formato studiato per l'utilizzo corretto: sono caratteristiche che trasformano una preparazione semplice in **una proposta capace di distinguersi e fidelizzare il cliente**.

Scegliere il **pane giusto** significa molto più che selezionare un ingrediente. Per questo Nuova Cogea sceglie i **migliori fornitori** per offrirti i prodotti adatti a ogni tua esigenza.

Facendo parte dal 2017 del gruppo Délifrance, il nostro fiore all'occhiello sono i **prodotti Panitaly**.



Il tempo è l'ingrediente più importante

Alla base del pane Panitaly c'è un metodo che valorizza gusto, struttura e qualità.

Dietro un pane dalle caratteristiche distintive non ci sono scorciatoie. Ci sono **impasti**, **tempi** e **processi** studiati per valorizzare al meglio ogni singolo ingrediente.

La Biga

Per molte referenze Panitaly, il punto di partenza è la **biga**. Questo metodo consente di sviluppare aromi più complessi, una struttura più equilibrata e **un'alveolatura** ben definita, contribuendo a creare pani dal gusto autentico e dalla personalità **riconoscibile**.

La biga è un preimpasto a lenta maturazione che favorisce lo sviluppo degli aromi, migliora la struttura dell'impasto e contribuisce a ottenere una mollica più leggera e ben alveolata.



Il risultato è un prodotto caratterizzato da:

- Crosta fragrante
- Mollica soffice e ben sviluppata
- Maggiore complessità aromatica
- Ottima tenuta nel tempo
- Qualità costante e replicabile

Le migliori ricette iniziano rispettando i tempi dell'impasto.

Farine, idratazione e struttura

Equilibrio di ogni impasto

La qualità di un pane non dipende da un singolo ingrediente, ma dall'insieme di elementi che ne determinano gusto, consistenza e resa nel servizio.

Per questo la gamma Panitaly propone referenze sviluppate con **farine e ricette differenti, pensate per rispondere a esigenze di consumo diverse**: dagli impasti classici ai multicereali, dai panini burger alle proposte gourmet.

Accanto alla scelta delle farine, un ruolo fondamentale è svolto dall'**idratazione dell'impasto**. Una maggiore presenza di acqua favorisce infatti lo sviluppo della mollica, contribuendo a ottenere una struttura più **soffice, leggera** e piacevole al morso.

Le farine della gamma Panitaly

Grano tenero

- Versatile e delicato, ideale per numerose applicazioni.

Semola

- Conferisce carattere, colore e una consistenza distintiva.

Segale

- Aggiunge note aromatiche e dona personalità all'impasto.

Multicereali e semi

- Per proposte ricche di gusto e texture.



Ogni ricetta richiede il pane giusto. Per questo Panitaly propone formati e impasti capaci di adattarsi a diversi momenti di consumo e stili di servizio.

La pausa pranzo perfetta!



Veloce, pratica e sempre più orientata alla qualità: la pausa pranzo è un'opportunità da valorizzare.

La pausa pranzo rappresenta uno dei momenti più interessanti per sviluppare il business di bar e caffetterie. Può diventare un importante momento di consumo della giornata, offrendo una **grande opportunità** per incrementare lo scontrino medio e ampliare l'offerta food.

Oggi il consumatore cerca soluzioni **rapide, facili da consumare** e compatibili con tempi sempre più ridotti. Il panino risponde perfettamente a queste esigenze: è pratico, versatile, facilmente personalizzabile e **percepito come un pasto completo**.

Per i professionisti Horeca rappresenta inoltre una proposta efficiente da gestire, capace di adattarsi a diversi target e occasioni di consumo.

Costruire l'offerta giusta

Una vetrina efficace deve rassicurare, incuriosire e offrire varietà.

Una proposta di successo nasce **dall'equilibrio tra tradizione e innovazione**. Il consumatore apprezza i sapori familiari, ma è sempre più attratto da ingredienti e abbinamenti originali. Allo stesso tempo, cresce l'attenzione verso un'alimentazione equilibrata, rendendo fondamentale offrire panini che uniscano qualità, gusto e completezza nutrizionale.

Per questo la **vetrina ideale** dovrebbe combinare:

- proposte classiche e rassicuranti
- alternative più contemporanee
- almeno una referenza premium o stagionale

Il mix ideale

50-60% → Panini classici

Prosciutto, formaggio, tonno, ingredienti familiari

30-40% → Panini evoluti

Verdure, multicereali, proteine magre, ingredienti contemporanei

1-2 referenze → Proposte WOW

Ricette premium, stagionali o signature

L'obiettivo non è aumentare il numero di panini esposti, ma costruire una **selezione chiara, facilmente riconoscibile**.

Una vetrina ordinata e ben organizzata aiuta il cliente a scegliere più velocemente e valorizza ogni proposta.



NUOVA COCEA

Le nostre proposte

I panini che abbiamo preparato per voi sono degli esempi di come abbinare i prodotti per **creare delle nuove proposte da inserire nel vostro punto vendita.**

Le ricette sono state pensate per esaltare i sapori dei prodotti grazie ad abbinamenti che possano soddisfare le esigenze della clientela moderna.

FOCACCIOSA ESTIVA

La focaccia italiana incontra la Grecia. Un'insalata in un panino, perfetta per l'estate. Una farcitura gustosa e leggera di: cetriolo, pomodoro, feta, menta e aceto balsamico.

- 1 pz **10292 - Focacciosa pomodoro**
- 50 pz **Cetriolo**
- 50g **Pomodoro**
- 50g **Feta**

FOCACCIOSA ALLA SICILIANA

Farcito con una cremosa ricotta vaccina, filetti di pomodoro secco sott'olio, insalata e delle croccanti mandorle affumicate.

- 1 pz **10294 - Focacciosa spinaci**
- 60 gr **Ricotta**
- 30 gr **Pomodori secchi sott'olio**
- 10g **Insalata**
- 10g **Mandorle affumicate**

IL CLUB SANDWICH

Soffice pane in cassetta farcito con: pollo grigliato e bacon croccante. Con una deliziosa salsa Cesar e, a concludere, una foglia di insalata e fette di pomodoro per rendere il tramezzino ancora più gustoso.

- 1 pz **10098- Tramezzone bianco**
- 100g **8481 - Filetto di pollo dorato**
- 30g **Bacon**
- 60g **Pomodoro**
- 10g **Insalata**
- 40g **Maionese**

IL GOURMET

Delizioso pane croccante dal visual rustico. Farcito con robiola fresca, salsiccia di Bra, spinacino, pepe rosa e limone. Un panino semplice ma allo stesso tempo delizioso!

- 1/2 pz **10198 - Come una volta**
- 100g **Salsiccia di bra**
- 50g **Robiola**
- Q.b. **Limone, Pepe rosa**

LO SFIZIOSO

Un visual alternativo e un pane molto gustoso con le caratteristiche del bretzel. Farcito con roast-beef all'inglese, avocado, pomodoro e un sottile strato di stracciatella di burrata.

- 1 pz **10307 - Demi baguette bretzel**
- 60g **Rost-beef**
- 40g **Avocado**
- 3 pz **Pomodorini**
- 40g **Stracciatella di burrata**

IL NORDICO

Sfilatino multicereali con semi tostati come topping; farcito con: salmone norvegese affumicato, zucchine marinate e ricotta alla menta.

- 1 pz **11130 - Sfilatino multicereali**
- 60g **Salmone affumicato**
- 50g **Zucchine marinate**
- 40g **Ricotta**



L'HAMBURGER GOLOSO

Irresistibile pane arricchito con fiocchi di patate che lo rendono morbido farcito con: hamburger di manzo, cipolla caramellata, pomodoro, insalata e salse. Un abbinamento classico che piace a tutti perfetto per una pausa pranzo veloce.

- 1 pz **11185 - Giotto aurea**
- 1 pz **8482 - Beef burger grill**
- 50g **Cipolla caramellata**
- 50g **Pomodoro**
- 10g **Insalata**



LA VEGGIE

Soffice pane puccia farcito con ingredienti totalmente di origine vegetale: polpette proteiche al pomodoro, cetrioli, pomodorini, olive taggiasche e menta. Perfetto per tutta la clientela vegana!

- 1 pz **10491 - Pane puccia**
- 5 pz **11662 - Polpettine proteiche al pomodoro**
- 50g **Cetrioli**
- 50g **Pomodoro**
- Q.b. **Olive taggiasche**



FOCACCIOSA CLASSICA

Visual innovativo che ricorda un sorriso con una farcitura estiva: pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo.

- 1 pz **10307 - Demi baguette bretzel**
- 60g **Rost-beef**
- 40g **Avocado**
- 3 pz **Pomodorini**
- 40g **Stracciatella di burrata**



FOCACCIOSA AMERICANA

Un'impasto di focaccia farcito con il classico brunch americano e un tocco italiano: uova strapazzate, bacon croccante e punte di asparagi.

- 1 pz **10293 - Focacciosa multicereali**
- 3 pz **11769 - Asparagi**
- 2 pz **Uova**
- 3 pz **Bacon**



NUOVA COCEA



Phone
+39 342.0399997



Sito
nuovacogea.it