



Innovation book²⁰²⁴

SCOPRI LE NOSTRE NOVITÀ
E DELIZIA I TUOI SENSI!

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS



INDICE

DÉLIFRANCE.....	3
Viennoiserie	5
Extra-Ordinary	5
Impact	10
Héritage	13
Viennoiserie	23
Pasticceria.....	33
Linea scongelata e gusta	39
PANITALY	42
Le focacce regionali.....	45
I pani rustici	57



Délifrance

LIVE EVERYDAY DELICIOUS

presenta
L'INNOVATION BOOK

Innovation è per noi più di una semplice parola; è il legame indissolubile che caratterizza ogni nostro prodotto. È la forza motrice che ci spinge costantemente a superare i limiti e a migliorarci continuamente, garantendo prodotti unici, visivamente accattivanti e deliziosi, mentre ci impegniamo a preservare il nostro pianeta attraverso una visione sostenibile.

In questo catalogo, vi presentiamo con orgoglio le ultime novità Délifrance: le rivoluzionarie gamme Extraordinary e Impact, assieme alle ultime proposte Panitaly, una selezione di autentici prodotti della tradizione panificatoria italiana.

Extraordinary rappresenta una prestigiosa linea che coniuga le più recenti tecnologie industriali con raffinate lavorazioni manuali, per prodotti dal gusto e dall'aspetto unici.

Impact, il cui impegno verso la sostenibilità si traduce in prodotti plant based, che uniscono gusto e responsabilità ambientale, rispondendo alle esigenze di chi cerca opzioni alimentari consapevoli e allo stesso tempo deliziose.

Panitaly presenta una ricca gamma di nuovi gusti, sapori che celebrano la nostra eredità gastronomica e che sono i veri ambasciatori dell'arte del buon vivere italiano.

Un viaggio attraverso molteplici sfaccettature dedicato agli amanti del gusto, ai curiosi di nuove esperienze culinarie e a coloro che cercano la perfezione in ogni morso.

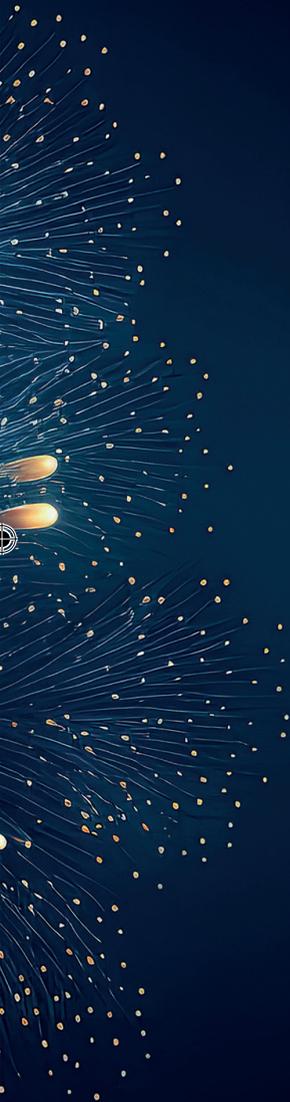
Benvenuti nel nostro mondo, dove l'innovazione è il cuore pulsante.





EXTRA-ORDINARY

Délifrance
EXTRA-ORDINARY



Il mondo dei prodotti da forno
è in continuo sviluppo,
trae ispirazione da chef iconici,
evolvendosi in nuovi modi di fare.

Con la gamma Extra-ordinary
reinventiamo i classici per creare
esperienze sensoriali esclusive.
Rompiamo gli schemi per portare
l'eccezionale nella vita quotidiana.

Extra-ordinary rappresenta
la **creatività assoluta:**
ricette senza pari, forme stravaganti
e visual mozzafiato...

Extra-ordinary rappresenta
l'**estremo piacere:** un gusto unico,
ingredienti eccezionali, un impasto
semplicemente senza paragoni...

In poche parole, una gamma
straordinaria per sentirsi speciali.

**PERCHÉ ARRIVA
UN MOMENTO NELLA VITA,
IN CUI TUTTI MERITANO
UN ASSAGGIO ECCEZIONALE.**

FAGOTTINO EXTRA-ORDINARY AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

**IMPATTO
VISIVO**

Le linee **bicolor** derivano da una creativa combinazione di strati di impasto al cacao e impasto classico. È questo che conferisce al prodotto un **aspetto esclusivo, premium e altamente instagrammabile**.

**IMPASTO ESCLUSIVO
DI ALTA QUALITÀ**

Lo strato visibilmente croccante e **sfolgiato** è il risultato di un impasto realizzato con **ingredienti selezionati** (26% di burro di alta qualità⁽¹⁾, panna e 10% di impasto pre-fermentato⁽¹⁾).

**GENEROSO &
ECCEZIONALE**

Ci teniamo a regalare ai consumatori un' **esperienza di gusto eccezionale**. Per questo motivo, abbiamo dedicato tempo allo sviluppo di una ricetta apposita per questo fagottino, generosamente farcito (22%) con un **cioccolato belga** intenso, una **pasta di praliné alle nocciole** e **nocciole tritate**.

(1) nell'impasto





**FAGOTTINO EXTRA-ORDINARY
AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE**

19D82

100g | 40 pz/crt
21-23min a 170°C



*Rainforest Alliance Certified.
Scopri di più su ra.org

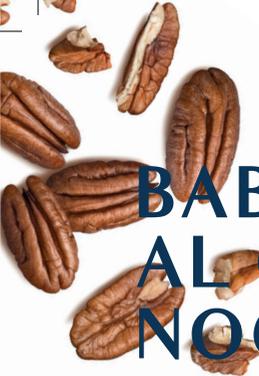
LO SAPEVI?

La praliné è creata attraverso un processo che prevede la tostatura delle nocciole, che vengono poi mescolate con acqua e zucchero. Questo composto viene poi finemente macinato e mescolato per ottenere una consistenza liscia. Infine, il burro di cacao viene aggiunto per formare la praliné, dando vita a una golosità extra-indulgente.

Fonte: lamaisonduchocolat.com

Focus sul processo

Lo strato di impasto al cacao viene posizionato sulla linea a mano, e lo strato di impasto classico viene aggiunto sopra. Successivamente, la superficie dello strato di impasto al cacao viene delicatamente incisa per ottenere questo aspetto straordinario.



BABKA EXTRA-ORDINARY AL CAMELLO SALATO E NOCI PECAN

**IMPATTO
VISIVO**

Questa sorprendente forma è stata realizzata manualmente, rendendo così ogni **esemplare unico**.

**DELIZIOSO
IMPASTO IBRIDO**

Unendo **il meglio del croissant e della brioche**, otteniamo un impasto premium (con il 16% di burro nell'impasto) allo stesso tempo **soffice e croccante**. Un'esperienza autenticamente dolce.

**IL MASSIMO
DEL COMFORT FOOD**

Realizziamo questo babka esclusivamente con ingredienti extra-indulgenti. Un delizioso ripieno di **caramello salato di Guérande**, arricchito da **pezzi di fudge** e una copertura di **noci pecan tritate** per deliziare le papille gustative.

Ecco dove il nostro sale di Guérande viene raccolto:



BABKA EXTRA-ORDINARY
AL CARAMELLO
SALATO E NOCI PECAN

19D83

105g l 40 pz/crt
21-23 min a 170°C



TREND

Il numero di menzioni di “babka” è aumentato del **17%** negli ultimi 8 mesi rispetto agli 8 mesi precedenti. Tuttavia, le reazioni delle persone a questo prodotto sui social media, nelle notizie e sulla stampa sono aumentate del **398%** negli ultimi 8 mesi, dimostrando un crescente interesse.

Fonte: Ipsos Synthesio, selezionate reti sociali, notizie e stampa, forum e recensioni, e media Istituzionali, dal 01/02/23 al 31/11/23.

Processo manuale



Realizzato a mano dagli operatori sulla linea, che lo intrecciano due volte prima di formare un nodo.

Délifrance Impact

by Rodolphe Landemaine

Ora, è il momento.

Perché non abbiamo mai avuto una consapevolezza così profonda delle questioni ambientali e delle risorse limitate del pianeta. Perché sappiamo che ciò che mangiamo ha un impatto significativo sul pianeta e su di noi.

In Délifrance crediamo che questo mondo in continua evoluzione sia ricco di opportunità, ma comporti anche grandi responsabilità verso le generazioni future.

Ecco perché abbiamo scelto di reinventare il nostro modo di fare e di creare. Abbiamo sviluppato la gamma Délifrance Impact con l'obiettivo di rispondere alle sfide ambientali e di salvaguardare le risorse del pianeta.

Offriamo alternative plant based che non sacrificano nemmeno una briciola di gusto.

**GIOCHIAMO IL NOSTRO RUOLO
NELLA COSTRUZIONE
DI UN FUTURO MIGLIORE.**





✓ BABKA AL CIOCCOLATO PLANT BASED

Il babka al cioccolato vanta un impasto delicato e dorato, con uno squisito ripieno al cioccolato (17%) che crea un attraente contrasto di colori. La generosa farcitura, abbinata a una croccante copertura di nocciole tritate, conferisce a questa viennoiserie un irresistibile tocco di golosità.

19D91
115g
40 pz/crt
21-23 min | 170°C



✓ CINNAMON BUN PLANT BASED

Un prodotto con una forma distintiva, che si sviluppa durante la cottura all'interno di un pirottino riciclabile, svelando strati ricchi di ripieno alla cannella (14,5%) - un sapore apprezzato in tutto il mondo. La sua superficie è finemente spolverata con zucchero di canna, che dona al bun una consistenza croccante che si contrappone al suo cuore soffice.



19D92
110g
40 pz/crt
28 min | 160°C





Délifrance
— HERITAGE —

Innovation
HÉRITAGE



Délifrance

HERITAGE

LA BRIOCHE
SFOGLIATA

Brioche
Sfogliata

Délifrance

— HERITAGE —

BRIOCHE SFOGLIATA PREMIUM

Una deliziosa Brioche Sfogliata con un piacevole effetto visivo a spirale e un impasto innovativo, che offre un'esperienza sensoriale unica!

Sfoggia le prossime pagine per scoprire come valorizzarla al meglio!

BRIOCHE SFOGLIATA 90G



19C63 | 25-27 min a 160°C
40 pz/crt | 80 crt/pallet



Si consiglia di cuocere direttamente nel pirottino a 160°C, senza umidità, con forno a pieno carico per 30-35min. Se non è possibile regolare l'umidità del forno tramite apposito sfiato, tenere il forno leggermente aperto per farla uscire. Per una cottura ottimale dell'impasto è preferibile allungare i tempi di cottura e abbassare la temperatura. Non accelerare i tempi di cottura.

• **Visual artigianale**

Voluminosa,
crosta dorata
e strati di sfoglia
visibili



• **Facilmente personalizzabile**

Si può farcire semplicemente
con la sac à poche per un
effetto super accattivante

Il 59%
dei consumatori a livello
globale ritiene che
**un prodotto
visivamente attraente**
sia garanzia di buon gusto.

– Fona –



• **Gourmand**

Il giusto mix tra un
croissant sfogliato e una
soffice pasta brioche che
si scioglie in bocca





Scansiona il QR-code,
scopri tutte le ricette
e le soluzioni per il food service
con la nostra Brioche Sfogliata



Délifrance
— HERITAGE —



Délices
— HERITAGE —

**CROISSANT
LE PASSIONNÉ**

**Un croissant premium
ispirato dalla passione degli artigiani
e fatto per gli amanti della gamma Héritage!**

Vincitore del premio
«Pépites de la Boulangerie»
organizzato da Honoré Le Mag,
in collaborazione
con la FEB e il CEBP.



• **Visual artigianale**

Volume extra generoso con
una consistenza croccante.
Con **24 strati di sfoglia** invece
dei 16 come altri croissant

• **Qualità Premium**

Ricetta con il 26% di burro pregiato,
lievito madre, uova da allevamento
all'aperto e farina di grano francese

• **Pronto da cuocere**

Il volume di un prodotto da
lievitare con l'efficienza e
rapidità di un prodotto solo da
infornare



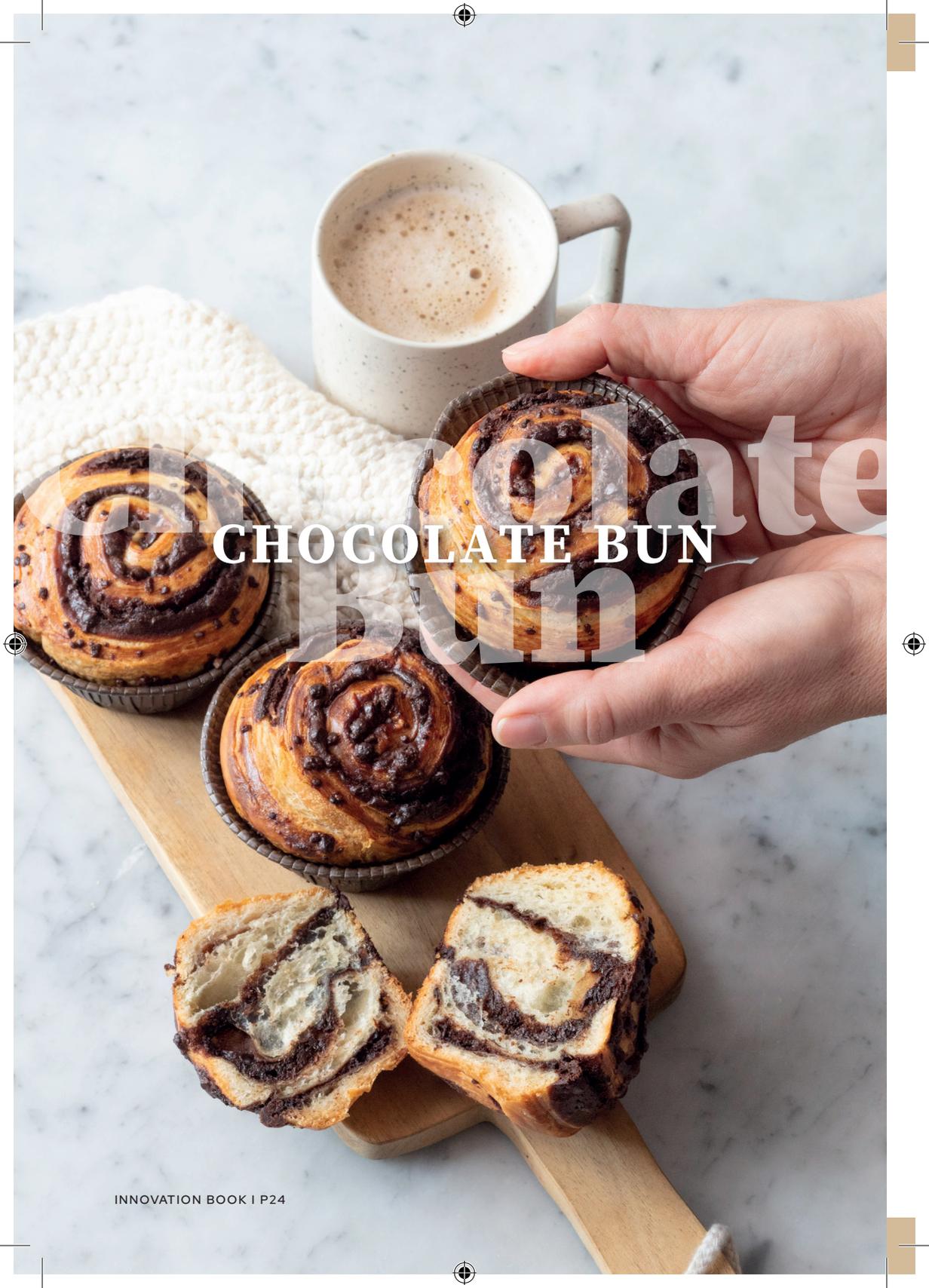
CROISSANT LE PASSIONNÉ 70G

19D25 | 18-20 min a 170°C
60 pz/crt | 48 crt/pallet



Délifrance

Innovation
VIENNOISERIE



Chocolate Bun

CHOCOLATE BUN

Délifrance

Visual innovativo

Pasta sfoglia con stratificazioni visibili e aspetto a spirale

Il 59%
dei consumatori a livello
globale ritiene che
**un prodotto
visivamente attraente**
sia garanzia di buon gusto.

— Fona —



Impasto

Impasto premium con il 18% di burro

Gourmand

Generosa farcitura al cioccolato



CHOCOLATE BUN 120G

19E72 | 30 min a 160°C
54 pz/crt | 48 crt/pallet

Délifrance

CROISSANT VEGANO VUOTO

- **Visual classico**

Aspetto tipico del croissant francese, dritto e sfogliato



- **Personalizzabile**

Perfetto per un'offerta a base vegetale, farcito dolce o salato

- **Vegano**

Senza ingredienti di origine animale con margarina nell'impasto



SENZA OLIO
DI PALMA



CROISSANT VEGANO VUOTO 80G

19401 | 18-20 min a 170°C
56 pz/crt | 64 crt/pallet



Un **must-have** che non può mancare in vetrina!

I prodotti vegani e sostenibili sono una necessità per i consumatori di oggi, che cercano la qualità e hanno una nuova **sensibilità etica e sociale**.

Confrontando le emissioni di CO² durante la produzione di un croissant alla margarina con quelle di un croissant al burro tradizionale, si riscontrano **riduzioni delle emissioni comprese tra il -58,33% e il -67,85%***.

*In termini di peso di CO² per kg di croissant.
Stima interna basata su fattori di emissione medi.



Il suo sapore neutro lo rende **estremamente versatile** per ampliare i momenti di consumo: è perfetto da proporre anche come snack.

La **versione salata** può aumentare il valore dello scontrino, con un prezzo quasi doppio rispetto a una proposta dolce.

Délifrance

CROISSANT BRETZEL

Texture

Eccellente croccantezza
per un'esperienza gustativa
irresistibile



Personalizzabile

Perfetto da farcire, offre
molteplici possibilità creative

Impasto

Una nuova proposta di
croissant salato con il 22%
di burro nell'impasto



CROISSANT BRETZEL 80G

19E19 | 18 min a 200-210°C
40 pz/crt | 64 crt/pallet



L'introduzione di questo prodotto aggiunge *dinamicità alla vetrina*, arricchendo e innovando l'offerta tradizionale di croissant salati.

La sua caratteristica *forma a mezza luna* si presta perfettamente per essere incisa e farcita per ottenere un effetto ricco e delizioso sia per gli occhi che per il palato.



Ideale per un *brunch* proposto in abbinamento con salmone affumicato, speck, verdure fresche e formaggi robusti come il gorgonzola.

Délifrance

DANESE ALLA CANNELLA

• Visual

Una girella di pasta sfoglia con deliziosa cannella in polvere



• Texture

Gustosa, sfogliata e croccante

• Impasto

Con margarina nell'impasto e olio di palma certificato RSPO



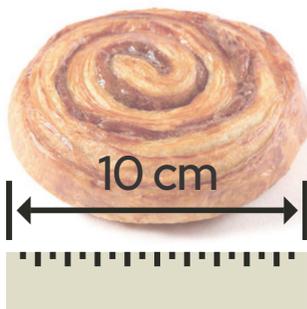
DANESE ALLA CANNELLA 90G

S0856 | 18-20 min a 170°C
60 pz/crt | 64 crt/pallet



Crea stagionalità in un banco, grazie al suo gusto alla cannella che richiama l'inverno, e funge da ***completamento*** alla nostra offerta di girelle.

Grazie all'uso della margarina il ***prezzo è più competitivo*** rispetto ai prodotti al burro.



Ad ***alto impatto visivo*** grazie al diametro di circa ***10 cm***.



Può essere proposta come ***gusto del mese***, decorata a ***tema Natale*** o offerta in abbinamento a tè e tisane per l'inverno.

Per un tocco in più si può ***glassare per metà*** con cioccolato bianco, al latte o fondente e ***decorare*** con canditi e granelle.



Délifrance

Innovation
PASTICCERIA

Délifrance

MINI SOUFFLÉ "Fondant al cioccolato"

• Formato mini

Mini tortino al cioccolato
dal cuore fondente



• Fully-Baked

Scongela 2h e gusta o riscalda
in forno per 4min a 140°C per
un risultato super goloso

• Cioccolatoso

Impasto soffice e cremoso
al burro con il 23,4% di
cioccolato



MINI SOUFFLÉ
"Fondant al cioccolato" 30G

74672 | solo da scongelare
96 pz/crt | 150 crt/pallet



Nuove occasioni di consumo: con il suo mini formato, è perfetto per essere gustato a metà mattina o a metà pomeriggio, aumentando il **valore medio degli scontrini** durante queste fasce orarie poco sfruttate.

Facilmente personalizzabile, è un irresistibile bis o tris di dolcezza.



Questo dessert è un vero **catalizzatore delle vendite d'impulso**: esponendolo in vetrina, diventa un'**irresistibile aggiunta al caffè**.



Per la **decorazione** utilizzare ingredienti semplici che impreziosiscano il prodotto e facciano percepire un **alto valore** al cliente.



Délifrance

CROSTATA DI MELE, UVETTA, MANDORLE E CANNELLA

- **Visual artigianale**

Impasto al burro con
ripieno di mele (58,6%),
mandorle e uvetta



- **Pretagliata**

10 comode monoporzioni

- **Solo da scongelare**

Fully baked, scongelare 4h
a temperatura ambiente.



**CROSTATA ALLE MELE, UVETTA,
MANDORLE E CANNELLA 1800G**

75073 l scongelare 4h a T amb
6 pz/crt l 42 crt/pallet



Un classico da esporre *sempre in vetrina*,
sia intera che a fette.

Le sue *porzioni generose*, da circa 180g, sono
ideali per una *colazione* sostanziosa o per una
merenda pomeridiana.

Può essere servita anche come *dolce al piatto*,
dopo un pasto completo.



Perfetta servita tiepida
abbinata a una cioccolata
o a un tè caldo,
nei mesi estivi può essere
accompagnata da *gelato*
alla crema.



Délifrance

Innovation
SCONGELA E GUSTA

NUOVA LINEA SCONGELA E GUSTA

TUTTO IL GIORNO, SENZA IL FORNO

CROISSANT SCONGELA E GUSTA 55G

19D06 | solo da scongelare
36 pz/crt | 56 crt/pallet

- Aspetto artigianale con una pasta sfoglia molto alveolata
- Impasto con il 21% di burro
- Personalizzabile con diverse farciture



Per una perfetta
doratura cuoci
in forno
2-3min a 210°C

CIABATTA ALLA SEMOLA 140G

S8613 | solo da scongelare
65 pz/crt | 24 crt/pallet

- Cotta su pietra
- Lunga lievitazione e olio nell'impasto per una consistenza ottimale
- Ideale per farciture più ricercate

DEMIBAGUETTE BIANCA 130G

19A52 | solo da scongelare
64 pz/crt | 24 crt/pallet

- Pochi e semplici ingredienti
- Gusto leggero e neutro con note di lievito
- Ideale per farciture per tutti i giorni



Questi prodotti si possono **preparare in due modalità**: porre la sera prima dell'utilizzo direttamente in frigorifero oppure porre a temperatura ambiente 1h prima dell'utilizzo.

Inserendo in assortimento l'intera gamma si ha la possibilità **di coprire l'offerta dalla colazione al pranzo** senza mai accendere il forno.

Proponendo **entrambe le varianti di pane**, si può animare la vetrina con una varietà di **ricette che soddisfano diverse fasce di prezzo**, più ricercate per la Ciabatta e più semplici per la Demibaguette.



Semplicità

Questi prodotti si distinguono per la loro **facilità** di utilizzo: perfetti per essere preparati anche da personale poco formato.



Velocità di servizio

I prodotti «scongela e gusta» consentono una significativa **riduzione dei tempi di preparazione**, apportando notevoli miglioramenti all'**efficienza del servizio** e facendo fronte a **flussi inaspettati** di clientela con una **qualità costante**.



Risparmio energetico

La nostra selezione elimina la necessità di utilizzare il forno, apportando benefici significativi in termini di **risparmio energetico**.

L'ARTE ITALIANA DEL BUON VIVERE



È una storia di condivisione,
di incontri e di persone.

È quando tradizioni secolari
intrecciano la vita quotidiana:
l'antico saper fare italiano
e la panificazione moderna
si uniscono.

È quando intorno a un tavolo
si condividono un sorriso,
un legame e una gioia.

Quando si gusta un pane rustico
eccezionale, è magia.

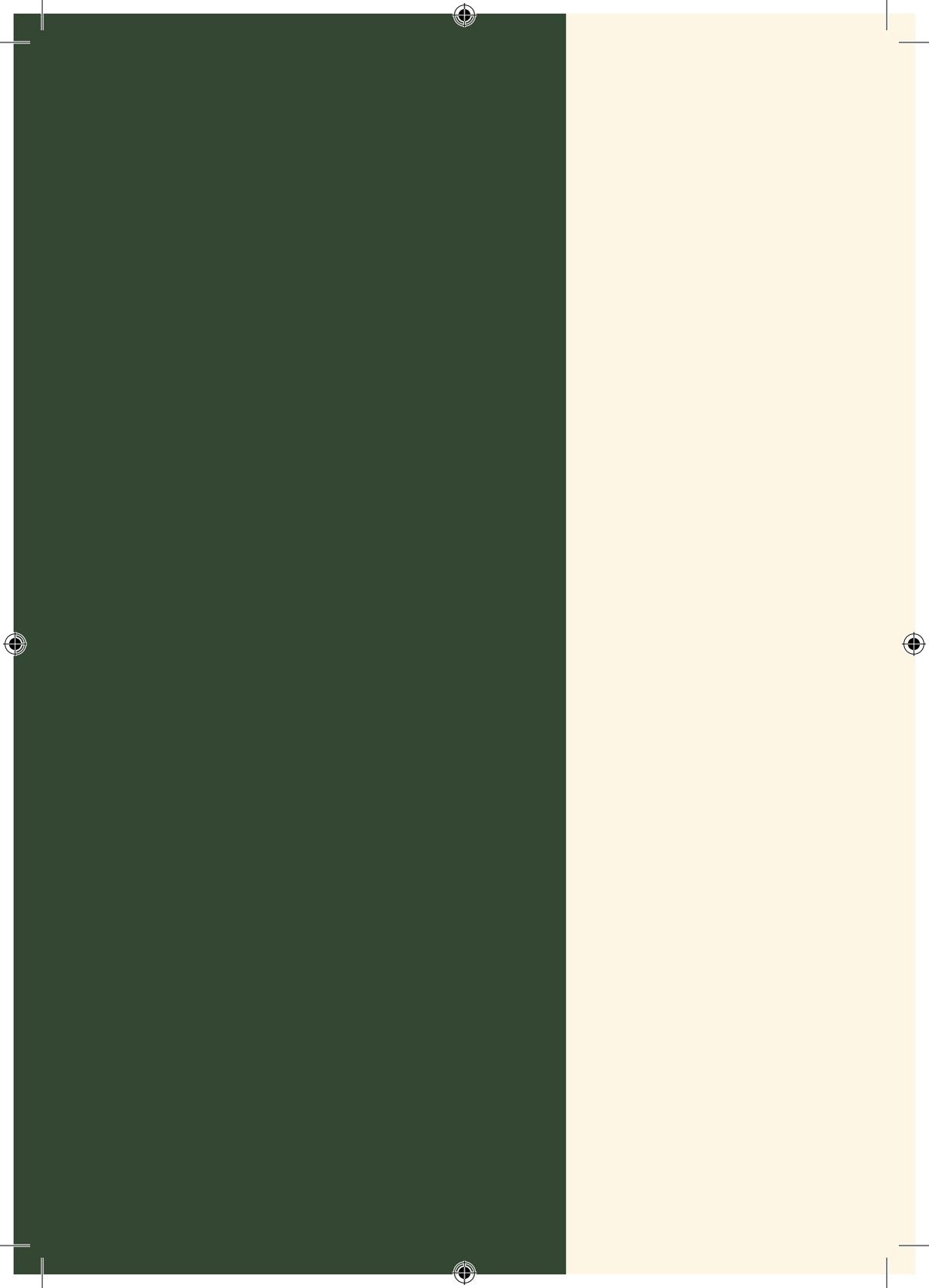
Si respira nell'aria una felicità
che sa di tempi eterni
e di ricordi sereni.



Autentica
TRADIZIONE ITALIANA

PANITALY

A REGOLA D'ARTE





Autentica
TRADIZIONE ITALIANA

PANITALY

A REGOLA D'ARTE

LE FOCACCE REGIONALI



PINSAR



Autentica
TRADIZIONE ITALIANA

PANITALY

A REGOLA D'ARTE

LA PINSA ROMANA
MONOPORZIONE



Autentica
TRADIZIONE ITALIANA

PANITALY

A REGOLA D'ARTE

PINSA ROMANA MONOPORZIONE

Nuovo formato

In comoda monoporzione



Facilmente personalizzabile

Perfetta da farcire e super versatile: ottima sia per il servizio al tavolo che per l'asporto

Leggerezza

Impasto composto da un mix di farine: grano tenero, riso e soia, caratterizzato da una lunga lievitazione (24h-72h) ed elevata idratazione che lo rendono leggero



PINSA MONOPORZIONE ROMANA 100G

19C84 | 3-4 min a 220°C
24 pz/crt | 64 crt/pallet



La Pinsa Panitaly è un prodotto artigianale, schiacciato a mano, cotto su pietra, di forma rotonda e monoporzione.

Un prodotto *estremamente versatile*, che permette di proporre due diverse soluzioni per un'offerta sempre differente. Può essere *tagliata o farcita* in superficie diventando un vero *piatto gourmet*.

Il formato rotondo è una soluzione pratica che garantisce una monoporzione con *dimensioni sempre costanti*.

Qual è la differenza tra Pinsa e Focaccia Romana?

Il mix di farine che le compongono e il contenuto di glutine.

La Pinsa è realizzata utilizzando un *mix di farine*: farina di grano tenero tipo «0», farina di soia e farina di riso; la presenza di quest'ultima fa sì che il *contenuto di glutine* presente su 100g di prodotto sia *inferiore alla quantità presente nella Focaccia romana*, a parità di peso.



La Pinsa Romana farcita si posiziona come proposta complementare e premium rispetto al classico panino. Con farciture più ricercate, consente di aumentare l'importo medio dello scontrino, ottenendo una maggiore marginalità.



FOCACCIE

Autentica
TRADIZIONE ITALIANA

PANITALY

A REGOLA D'ARTE

LE FOCACCE
BARESI



Autentica
TRADIZIONE ITALIANA

PANITALY

A REGOLA D'ARTE

LE ORIGINI

La Focaccia Barese è un prodotto da forno lievitato tipico della Puglia. È diffuso soprattutto nella provincia di Bari e viene venduto per lo più in panificio. Nasce come variante del tradizionale pane di grano duro.

Ne esistono diverse varianti, quella tradizionale è con pomodoro, origano e le tipiche olive "baresane".

CARATTERISTICHE

Preparata secondo la vera **TRADIZIONE BARESE**:

- **INGREDIENTI D'ORIGINE SELEZIONATI** di alta qualità.
- Processo di lavorazione e farcitura **MANUALE**.
- Impasto caratterizzato da una **LENTA LIEVITAZIONE** di almeno **18 ORE**. Una **SECONDA LIEVITAZIONE** avviene direttamente in teglia, prima della cottura.
- La **COTTURA IN TEGLIA** dona croccantezza alla base e ai bordi, una consistenza fragrante e permette all'impasto di rimanere morbido.

ESAGERATAMENTE BARESE

● 100% olio extra
vergine d'oliva italiano

● Farine
macinate
in Italia



● Pomodorini
freschi italiani

● Olive
"baresane"

● Origano

FOCACCIA BARESE 680G

19B50 | 12 min a 210°C
6 pz/crt | 80 crt/pallet

Autentica
TRADIZIONE ITALIANA

PANITALY

A REGOLA D'ARTE

UNA LINEA ESAGERATA

Ispirata ai gusti classici della tradizione italiana.
Ottime tagliate in fette o farcite, come snack o per una pausa veloce.
Provale tutte!

BARESE BIANCA 600G

19E20 | 15 min a 190°C
6 pz/crt | 80 crt/pallet

- *Impasto classico della focaccia barese: farina tipo «0» e semola di grano duro macinate in Italia, olio extra vergine d'oliva 100% italiano*
- *Ottima come base, perfetta da farcire a piacimento*



BARESE ALLE ZUCCHINE 650G

19E22 | 12 min a 220°C
3 pz/crt | 144 crt/pallet

- *Ingredienti d'origine selezionati di alta qualità e un topping pieno e ricco: zucchine, formaggio e pan grattato.*



BARESE ALLA CIPOLLA 680G

19E23 | 15 min a 190°C
3 pz/crt | 144 crt/pallet

• *Farina tipo «0» e semola di grano duro macinate in Italia, olio extra vergine d'oliva 100% italiano e ricco topping di cipolla*

BARESE ORTOLANA 680G

19E21 | 12 min a 220°C
3 pz/crt | 144 crt/pallet

• *L'inconfondibile impasto classico della barese con un delizioso topping di verdure grigliate: peperoni, zucchine e pomodori*

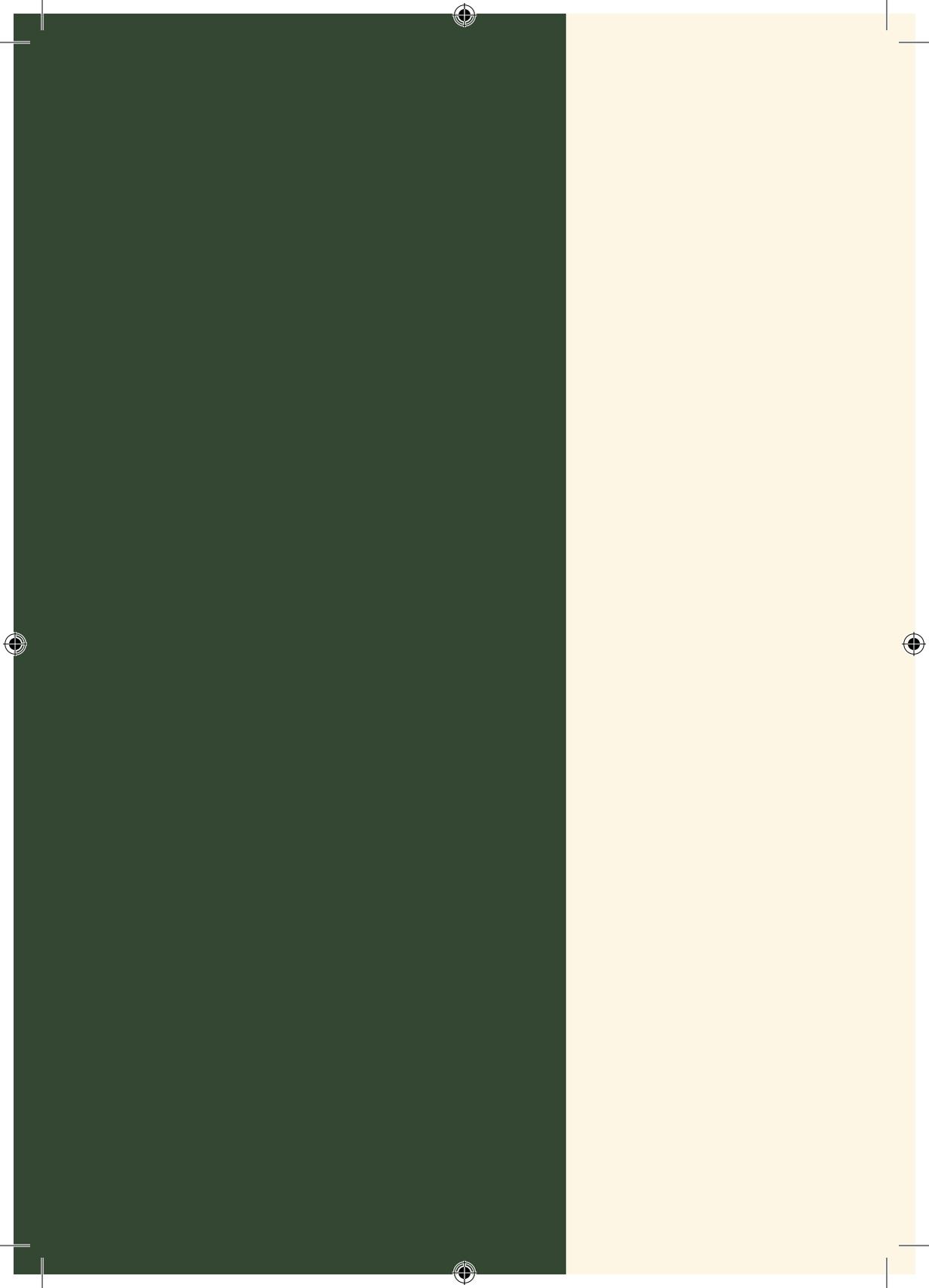


BARESINA CLASSICA 150G

19E91 | 13 min a 190°C
30 pz/crt | 80 crt/pallet

• *La vera focaccia barese classica nel formato monoporzione, perfetta come snack o aperitivo*







Autentica
TRADIZIONE ITALIANA

PANITALY

A REGOLA D'ARTE



I PANI RUSTICI



RUS



Autentica
TRADIZIONE ITALIANA

PANITALY

A REGOLA D'ARTE

I PANI RUSTICI
esperienza e saper fare



Autentica
TRADIZIONE ITALIANA

PANITALY

A REGOLA D'ARTE

LINEA PANI RUSTICI

Gransoli, pagnotte e pagnottelle di forma rotonda con crosta croccante, spaccature naturali e rustiche.

**Ricette semplici con un gusto deciso e intenso,
in un formato che proviene dal passato.**

**Un pane che riporta alla memoria i pasti conviviali
della domenica e che oggi, grazie alla nostra linea,
consente un'esperienza di gusto diversa ad ogni morso.**



Disponibili in vari formati:

Gransoli 400-500g,

Pagnotte 250g,

Pagnottelle 90g

SCOPRILI TUTTI!

GRANSOLI

I pionieri

GRANSOLE ALLA SEMOLA 400G

22-24min a 190°C
19485 | 20 pz/crt | 20 crt/bnc

GRANSOLE INTEGRALE E SEMI 500G

22-24min a 190°C
19F02 | 6pz/crt - 56crt/bnc



Metodo

Diretto, con doppia lievitazione

Farina

Semola di grano duro rimacinata in Italia

Metodo

Diretto

Farina

Farina di grano tenero, frazione di frumento integrale fermentato, farine maltate di segale, d'orzo e di frumento con ricche inclusioni di semi di lino 8% e girasole 5,7%

NUOVI
Gransoli



GRANSOLE

Essential

Ottimo rapporto
qualità/prezzo



Impasto con
farina di grano
tenero tipo «0»

- Questo prodotto si distingue per il suo *aspetto rustico* e per la sua mollica bianca alveolata.
- Rappresenta il *miglior rapporto qualità-prezzo*, senza compromettere la qualità.
- È il *pane da tavola classico*, che si abbina perfettamente a qualsiasi piatto, ideale da condividere.



GRANSOLE ESSENTIAL 400G

22-24 min a 190°C
19E93 | 6pz/crt - 56crt/bnc

GRANSOLE

Farina dell'Alto Adige

• Visual

Aspetto rustico, sfarinato
in superficie con crosta
crocante



• Ingredienti

Farina di grano tenero tipo
"1" con l'aggiunta di crusca
di grano tenero fermentata

• Impasto

La fermentazione della crusca
conferisce sapore, colorazione
ambrata e struttura alla mollica



GRANSOLE FARINA DELL'ALTO ADIGE 500G

22-24 min a 190°C
19E94 | 6pz/crt - 56crt/bnc

UN MIX SPECIALE DI FARINE

L'eccellenza di questo pane risiede in un mix speciale di due ingredienti accuratamente selezionati.

La **farina di grano tenero**, risultato della grande tradizione molitoria italiana, tramandata da secoli nel cuore dell'Alto Adige e la **crusca di grano tenero fermentata** che conferisce al pane un colore e note aromatiche uniche.



Le note più **acidule e floreali** emergono dall'utilizzo di una farina contenente crusca sottoposta a fermentazione. Questi aromi donano al prodotto carattere e gusto distintivi.



È ideale posto al centro del tavolo in un contesto familiare o al ristorante, dalla colazione al brunch del weekend. Particolarmente adatto a ingredienti dai **sapori forti**, dolci e salati come marmellate, salmone affumicato e pesci grassi.



Può essere utilizzato per promuovere un ritorno alla centralità del pane, non più solo come accompagnamento, ma come **un vero e proprio ingrediente culinario**, da abbinare a diverse tipologie di ricette come l'avocado toast con uovo poché e salmone affumicato.



LINEA

Pagnottelle



Piccole pagnottelle da 90g ideali per creare un'invitante proposta pranzo, servendo un mix di almeno tre diverse referenze farcite.

Un'idea anti-spreco semplice e accattivante può essere servire le pagnottelle tagliate e tostate per l'aperitivo, abbinare a diverse salse come hummus, guacamole o crema di barbabietola.

PAGNOTTELLA

Bianca

Occasione

Ricetta adatta
adatta ad ogni occasione



Ingredienti

Farina di grano tenero
di tipo "0", farina di grano
tenero maltato, fiocchi
di patate

Impasto

Metodo diretto con lievito
disattivato e disidratato di
segale

PAGNOTTELLA BIANCA 90G

15-18 min a 180°C
19E97 | 30pz/crt - 56crt/bnc



La presenza di fiocchi di patate dona una *leggera dolcezza* al pane e rende la sua mollica più soffice nel tempo.



Questa pagnotella classica è perfetta in combinazione con *semplici ingredienti* come *prosciutto cotto o arrosto e mortadella*, per un tocco di semplicità senza pari.

PAGNOTTELLA

Carota e tre semi

Occasione

Perfetto per una proposta salutare e nutriente



Ingredienti

Ricche inclusioni con semi di lino, girasole e zucca, topping con mix di semi (lino, girasole e zucca) e fiocchi d'avena

Impasto

Metodo diretto, impasto con farina di grano tenero di tipo «0», fiocchi di patate e lievito di farro disattivato

PAGNOTELLA CAROTA E 3 SEMI 90G

10 min a 190°C
19F03 | 30pz/crt - 56crt/bnc



L'inserimento di carote grattugiate all'interno dell'impasto, molto comune nei paesi come l'Olanda e la Germania, conferisce a questo pane un *tocco nordico*. Questo mix di ingredienti le dona un *sapore dolciastro, rotondità e una colorazione particolare*.



La *versatilità* di questo pane permette di accompagnarlo a un'ampia scelta di *piatti a base di verdure, cibi sani e leggeri*. Si può abbinare a creme di *hummus e barbabietola* per creare giochi di contrasti e colori.

PAGNOTTELLA

Farro con semi

Occasione

Perfetto per un pranzo leggero o uno spuntino in tarda mattinata



Ingredienti

Farina di farro spelta e di segale con mix di semi e fiocchi di farro

Impasto

Metodo diretto con aggiunta di lievito di farro spelta disidratata e lievito di segale integrale disidratato

PAGNOTELLA FARRO CON SEMI 90G

10 min a 190°C
19F04 | 30pz/crt - 56crt/bnc



Il farro ha un profumo naturale che richiama il mondo rurale, con un *sentore di campi di grano* e una *nota di fondo calda* e leggermente *rustica*. Queste caratteristiche aromatiche lo rendono un ingrediente dal sapore distintivo e versatile.



Questo pane si sposa perfettamente con il mondo dei *salumi affumicati*, che richiede un contrasto sapido e vibrante.

Pagnotta RUSTICA



PAGNOTTELLA

Rustica

Ingredienti

Farina di grano tenero di tipo «0» con il 10% di fiocchi di patate per una eccezionale consistenza



Visual

Malto d'orzo tostato: per donare al pane la colorazione scura e la nota aromatica che lo caratterizzano

Impasto

Metodo diretto con lievito disattivato e disidratato di segale

PAGNOTELLA RUSTICA 90G

15-17 minuti a 180°C
19E99 | 30pz/crt - 56crt/bnc



Realizzata con farina di grano tenero arricchita con malto d'orzo tostato, che gli conferisce un aspetto distintivo e un *aroma tostato*.



In perfetta armonia con il *prosciutto Patanegra e i salumi grassi*, anche stagionati. Il ricco sapore del grasso esalta le caratteristiche distintive di questo pane e regala un'esperienza gustativa straordinaria.

Délifrance

DÉLIFRANCE ITALIA S.R.L. A SOCIO UNICO
Fraz. Venina 7 P35 - 20057 Assago (MI) - Italia
Tel +39 02 45864304 - Fax +39 02 4502027
www.delifrance.it - info@delifrance.it