



**TRADIZIONE
& INNOVAZIONE**



www.lafornarina.net



lafornarinapanificio



Legenda



Peso del
Singolo
Prodotto



Peso della
Confezione



Self Life
Prodotto



Codice a
Barre



Cartoni su
Pallet



Spedizioni
Internazionali



Quantità
pezzi nel
Cartone

Lavoriamo con **Passione** dai primi anni 90 per fornirvi il miglior pane di Genzano IGP

Il Panificio La Fornarina srl è un laboratorio artigianale per la produzione e distribuzione di pane fresco e prodotti da forno.

La storia ha inizio negli anni 90 quando su iniziativa di alcuni panificatori Genzanesi venne formato il consorzio del pane di Genzano con Luciano De Luca alla vicepresidenza.

La svolta arriva nel 1997 quando al Pane di Genzano Viene conferita la denominazione IGP  (indicazione Geografica Protetta), il primo pane in Europa a vedersi attribuita questa certificazione.

La dedizione al proprio lavoro, la distribuzione capillare sul territorio Laziale e la fornitura di importanti catene di supermercati ha permesso alla Fornarina Soc. Coop. di entrare a far parte della grande storia dell'arte bianca.

L'Azienda ha sempre mantenuto e valorizzato la tradizione agreste di Genzano nella produzione dell'alimento principe della storia dell'umanità: il Pane.

IL PANE CASARECCIO DI GENZANO IGP, è un prodotto di panetteria ottenuto da farina di ottima qualità di tipo 0 e 00, sale alimentare, acqua, cruschetto di grano o tritello e lievito naturale, senza aggiunta di prodotti chimici, viene modellato a mano per formare le caratteristiche pagnotte o i filoni, che sono collocati in apposite casse di legno con teli di canapa, questi ingredienti e la particolare cottura conferiscono il caratteristico colore scuro della crosta.

Oggi, la seconda generazione pur mantenendo inalterata la produzione artigianale, ha ulteriormente migliorato la qualità del pane casereccio di Genzano IGP, riprendendo la ricetta originale che prevede il lievito madre e la lievitazione naturale, ha ampliato la gamma dei prodotti da forno entrando nel mercato dei prodotti bilanciati creando una linea a marchio IGP, ha ridisegnato i packaging di tutte le linee, ha completato la filiera del confezionamento e del controllo qualità, ha inserito una direzione commerciale potenziando il marketing e trasformando la Soc. Coop. In SRL, proponendosi così per mercati nazionali ed esteri.



PANE DI GENZANO IGP



È un prodotto di panetteria ottenuto da farina di grano tenero selezionata, sale alimentare, acqua, cruschetto di grano e lievito Madre, senza aggiunta di prodotti chimici, con Lievito Madre a lievitazione naturale.



500 gr



4 kg



48 ore



8055732865023

VALORI NUTRIZINALI PER 100 GR.

ENERGIA	862,94 kJ/206,11 kcal
GRASSI	0,68g di cui grassi saturi 0,13g
CARBOIDRATI	42,3g di cui zuccheri 0,32g
PROTEINE	6,32g
SALE	1,12g
FIBRE	1,9g

PANE CASARECCIO DI GENZANO IGP

Si presenta nella classica forma a pagnotta tonda o in filone. La crosta è di colore scuro. Internamente ha un colore fortemente occhiato, bianco avorio. Il profumo ricorda quello dei cereali e dei granai. Il sapore è sapido.



Perché preferire il **lievito madre** ad altre forme di lievitazione?

Noi italiani siamo ancora legati al mondo artigianale, la tendenza più diffusa, infatti, è quella di acquistare con maggiore frequenza prodotti realizzati con grande cura e attenzione nella scelta degli ingredienti.

Tra gli ingredienti maggiormente apprezzati c'è il lievito madre che gode di innumerevoli proprietà benefiche e vantaggi rispetto ad altre forme di lievitazione.



Grazie all'utilizzo del lievito madre, durante la fermentazione dovuta alla proteolisi da parte dei lieviti, si formano dei complessi organici come gli amminoacidi che contribuiscono a migliorare notevolmente il gusto del prodotto finito, conferendogli l'aroma caratteristico del lievito madre.

Un prodotto realizzato con lievito madre ha una freschezza prolungata (shelf-life), perché durante la fermentazione si forma glicerolo. Quest'ultimo svolge due importanti funzioni: la prima sull'attività dell'acqua, abbassandola e rendendo il prodotto più resistente allo sviluppo di muffe e all'attacco di batteri degradanti, la seconda funzione del glicerolo, invece, è quella di umettante.



Grazie all'azione enzimatica, il lievito madre favorisce l'idrolisi dell'amido, rompendone le lunghe catene e formando composti più semplici chiamati destrine, che sono più facilmente assimilabili e digeribili. Inoltre gli acidi diminuiscono la velocità con la quale il glucosio è rilasciato nella circolazione sanguigna, abbassando così l'indice glicemico dei prodotti in modo da non creare spiacevoli picchi di insulina.



PRODOTTI DA FORNO IGP



Secondo la tradizione anche i nostri prodotti da forno hanno una linea IGP. Sono giovani e nutrienti, con una maggiore durata e di facile consumo. Unici sul mercato!



*SOLO POCCHI
INGREDIENTI:*

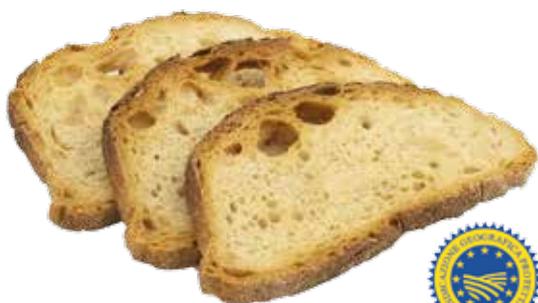
Farina di Grano Tenero

Acqua

Sale

Lievito Madre





BRUSCHETTA DI GENZANO IGP



130 gr



48 crt



180 gg



Spedizioni Internazionali

Tradizionale fetta di pane croccante dorata dal sapore antico, è l'emblema dell'antipasto italiano nel mondo.

**FONTI DI FIBRE
FONTI DI PROTEINE**

PESO CONFEZIONE (kg)	2,08	PZ X CRT	16
PZ PER PLT	768	PACKAGING	Vaschetta Alimentare
BAR CODE	8055732860417	DIMENSIONI CRT (mm)	500x300x250
PESO PLT (kg)	99,8	DIMENSIONE PLT (LxPxH mm)	1200x800x2120



CROSTINI DI GENZANO IGP



150 gr



48 crt



180 gg



Spedizioni Internazionali

Sottili fette di pane croccanti e dorate dal sapore classico e il gusto antico.

**FONTI DI FIBRE
FONTI DI PROTEINE**

PESO CONFEZIONE (kg)	2,40	PZ X CRT	16
PZ PER PLT	768	PACKAGING	Vaschetta Alimentare
BAR CODE	8055732860424	DIMENSIONI CRT (mm)	500x300x250
PESO PLT (kg)	115,20	DIMENSIONE PLT (LxPxH mm)	1200x800x2120



CROSTONE DI GENZANO IGP



150 gr



48



180 gg

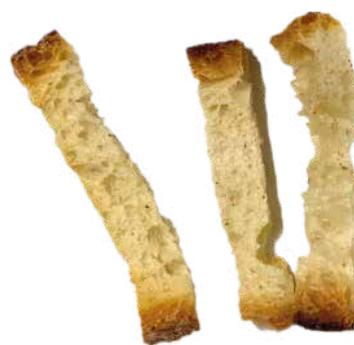


Spedizioni Internazionali

Spessa crosta di pane di Genzano IGP croccante e dorata dal sapore classico e il gusto antico.

**FONTI DI FIBRE
FONTI DI PROTEINE**

PESO CONFEZIONE (kg)	2,40	PZ X CRT	16
PZ PER PLT	768	PACKAGING	Vaschetta Alimentare
BAR CODE	8055732860431	DIMENSIONI CRT (mm)	500x300x250
PESO PLT (kg)	115,20	DIMENSIONE PLT (LxPxH mm)	1200x800x2120



CUBETTO DI GENZANO IGP



150 gr/1,5 k,g



48



180 gg



Spedizioni Internazionali

Fiammiferi di croccante pane di Genzano IGP dal sapore classico e il gusto antico.

**FONTI DI FIBRE
FONTI DI PROTEINE**

PESO CONFEZIONE (kg)	2,08	PZ X CRT	16
PZ PER PLT	768	PACKAGING	Vaschetta Alimentare
BAR CODE	8055732860264	DIMENSIONI CRT (mm)	500x300x250
PESO PLT (kg)	99,8	DIMENSIONE PLT (LxPxH mm)	1200x800x2120

CROSTINI ARTIGIANALI

Sottili fette di pane croccanti e dorate in quattro gusti diversi, perfette per accompagnare sia pietanze salate che dolci. Ottimi come sostituto del pane o per gustosi aperitivi come tartine. I nostri crostini sono diversi dagli altri prodotti presenti sul mercato, artigianali e con solo quattro ingredienti naturali al 100%.



16 pz



48 crt



2,40 kg



Spedizioni
Internazionali

PZ PER PLT	768
BAR CODE	-
PESO PLT (kg)	115,20

PACKAGING	Vaschetta Alimentare
DIMENSIONI CRT (mm)	500x300x250
DIMENSIONE PLT (LxPxH mm)	1200x800x2120





CROSTINI CLASSICI



150 gr



2,40 kg



180 gg



8055732860189

Sottili fette di pane croccanti e dorate dal gusto classico e dal sapore antico.

**A BASSO CONTENUTO DI GRASSI
FONTE DI PROTEINE**



CROSTINI INTEGRALI



150 gr



2,40 kg



180 gg



8055732860196

Sottili fette di pane croccanti dal gusto più delicato, ricco di fibre grazie ai benefici della farina integrale.

**FONTE DI FIBRE
FONTE DI PROTEINE**



Grano Duro

CROSTINI DI GRANO DURO



150 gr



2,40 kg



180 gg



8055732860202

Sottili fette di pane croccanti e dorate, di colore giallo ambrato, grazie alle caratteristiche della semola di grano duro che assicura una maggiore fonte di proteine.

**A BASSO CONTENUTO DI GRASSI
FONTE DI PROTEINE
FONTE DI FIBRE**



CROSTINI SENZA SALE



150 gr



2,40 kg



180 gg



8055732860059

Sottili fette di pane croccanti dal gusto più delicato, adatto a chi vuole seguire una dieta, vista l'assenza totale del sale. Migliora la salute del sistema cardiovascolare per un benessere generale dell'organismo.

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI

BARCHETTE ARTIGIANALI

Barchette di pane croccante e dorato, di quattro gusti diversi, ideali per accompagnare sia pietanze dolci che salate o come contorno. Le nostre barchette sono diverse dagli altri prodotti presenti sul mercato. Artigianali, leggere e con solo quattro ingredienti naturali al 100%.



10 pz



48 crt



2,00 kg



Spedizioni
Internazionali

PZ PER PLT	480
BAR CODE	-
PESO PLT (kg)	96 kg

PACKAGING	film termoretrato
DIMENSIONI CRT (mm)	500x300x250
DIMENSIONE PLT (LxPxH mm)	1200x800x2120





BARCLETTE CLASSICHE



1 kg



4 kg



90 gg



8055732860011

Barchette di pane croccanti e dorate dal gusto classico e dal sapore antico.

**A BASSO CONTENUTO DI GRASSI
FONTE DI PROTEINE**



BARCLETTE INTEGRALI



1 kg



4 kg



90 gg



8055732860042

Barchette di pane croccanti dal gusto più delicato, ricco di fibre grazie ai benefici della farina integrale.

**FONTE DI FIBRE
FONTE DI PROTEINE**



Grano Duro

BARCLETTE DI GRANO DURO



1 kg



4 kg



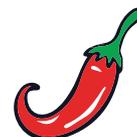
90 gg



8055732860035

Barchette di pane croccanti e dorate, di colore giallo ambrato, grazie alle caratteristiche della semola di grano duro che assicura una maggiore fonte di proteine.

**A BASSO CONTENUTO DI GRASSI
FONTE DI PROTEINE
FONTE DI FIBRE**



BARCLETTE AL PEPERONCINO



1 kg



4 kg



90 gg



80557320860028

Barchette di pane croccanti e dorate dal gusto classico e dal sapore antico con l'aggiunta di peperoncino ideale per i palati più fini.

**A BASSO CONTENUTO DI GRASSI
FONTE DI PROTEINE**

BRUSCHETTA CLASSICA

Fetta di pane croccante e dorata, dal sapore antico. È l'emblema dell'antipasto Italiano nel mondo. Grazie al suo confezionamento è di facile consumo.



130 gr



48 crt



2,08 kg



180 gg

PZ PER PLT	768
BAR CODE	8055732860448
PESO PLT (kg)	96 kg
SPEDIZIONI INTERNAZIONALI	si

PACKAGING	vaschetta alimentare
DIMENSIONI CRT (mm)	500x300x250
DIMENSIONE PLT (LxPxH mm)	1200x800x2120
QUANTITÀ PZ CRT	16 pz



CROSTINO CUBETTO

Cubetti di pane croccante e dorato, soffice e leggero, dal sapore unico.
Ideali per insalate e zuppe.



140 gr/1,5 kg



48 crt



2,24 kg



180 gg

PZ PER PLT	768
BAR CODE	8055732860264
PESO PLT (kg)	107,5 kg
SPEDIZIONI INTERNAZIONALI	si

PACKAGING	vaschetta alimentare
DIMENSIONI CRT (mm)	500x300x250
DIMENSIONE PLT (LxPxH mm)	1200x800x2120
QUANTITA PZ CRT	16 pz



LE FORNARELLE

Rotelle di pane croccanti e dorate, a scelta tra quattro gusti diversi, ideali per accompagnare sia pietanze dolci che salate o come contorno. Le nostre rotelle sono diverse dagli altri prodotti presenti sul mercato, artigianali, leggere e con solo quattro ingredienti naturali al 100%.



Integrale

LE FORNARELLE CLASSICHE

Rotelle di pane croccante e dorato, dal gusto classico e dal sapore antico.

BASSO CONTENUTO DI GRASSI
FONTE DI PROTEINE



120 gr



48 crt



1,9 kg



180 gg

FONTE DI FIBRE
FONTE DI PROTEINE

PZ PER PLT	768
BAR CODE CLASSICHE	8055732860172
PESO PLT (kg)	92,16 kg
QUANTITA PZ CRT	16 pz

PACKAGING	vaschetta alimentare
BAR CODE INTEGRALI	8055732860219
DIMENSIONE PLT (LxPxH mm)	1200x800x120
DIMENSIONI CRT (mm)	500x300x250





Panificio La Fornarina srl
Via del Lavoro, 5 - 00045 Genzano di Roma
Roma - Italy
REA: RM-1627406
P.IVA e CF: 15987061007
+39.347 91 78 634 - +39.06 93 64 697
info@lafornarina.net - www.lafornarina.net