



SNACK, APERITIVI, DESSERT

*sempre
con voi*

FORNO
d'ASOLO



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

SEMPRE INSIEME A VOI

	PESO AL PEZZO
	PESO CONFEZIONE
	PESO BUSTA
	CONFEZIONE
	VASSOIO
	DA SCONGELARE
	NON SCONGELARE
	PORZIONI
	TEMPO DI COTTURA IN FORNO
	TEMPERATURA FORNO
	TEMPO DI FRITTURA
	TEMPO DI COTTURA IN MICROONDE
	TEMPERATURA MICROONDE
	DIAMETRO
	MISURE

Legenda

FOCACCE

FOCACCIA OLIO DI OLIVA

DOPPIA LIEVITAZIONE



3102494

 600 g 5 pz 5 min 220 °C
 30x40 cm

FOCACCIA CON OLIVE

DOPPIA LIEVITAZIONE



3102492

 850 g 5 pz 5 min 220 °C
 30x40 cm

FOCACCIA POMODORINI E ORIGANO

DOPPIA LIEVITAZIONE



3102493

 850 g 5 pz 5 min 220 °C
 30x40 cm

FOCACCIA CON STRACCHINO

DOPPIA LIEVITAZIONE



3102491

 850 g 5 pz 5 min 220 °C
 30x40 cm

FOCACCIA PATATE ROSMARINO

DOPPIA LIEVITAZIONE



3402319

 750 g 5 pz 5-6 min 170-180 °C
 30x40 cm

FOCACCIA CON CIPOLLE

DOPPIA LIEVITAZIONE



3402318

 800 g 5 pz 5-6 min 170-180 °C
 30x40 cm

FOCACCIA SEMOLA POMODORINI E OLIVE

DOPPIA LIEVITAZIONE



3102548

 900 g 5 pz 5 min 220 °C
 30x40 cm

FOCACCIA PESTO E POMODORINI

DOPPIA LIEVITAZIONE



3102536

 950 g 5 pz 5 min 220 °C
 30x40 cm

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.



La Pinsa è una prelibatezza romana dal sapore unico, caratterizzata da un impasto morbido e croccante ai bordi, realizzato con farine di frumento, riso, soia e olio d'oliva. La sua tipica forma ovale e la leggerezza la rendono perfetta per ogni occasione: dai pranzi veloci agli aperitivi sofisticati, fino alle cene gourmet.

Versatile e gustosa, la Pinsa può essere servita in mille varianti, sia salate che dolci, conquistando il palato con la sua fragranza e originalità. Un must per arricchire ogni menù con un tocco di bontà autentica.

PINSA

3422368

230 g 16 pz 5 min 5-8 min 240 °C

La nostra pinsa classica, croccante fuori e morbida dentro, è preparata con farine di frumento, soia e riso per ottenere un impasto idratato. Con la sua tipica forma ovale è la base perfetta per creare mille preparazioni golose, dolci e salate. Versatile come una pizza, ma con il vantaggio della leggerezza.



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

PANE MORBIDO INTEGRALE VEGAN



3422318

100 g 36 pz 15 cm

PANE MORBIDO



3402334

100 g 36 pz 15 cm

PAN CONCHIGLIA



3422319

100 g 30 pz

HOT DOG



3402068

80 g 3 kg 19x5 cm

PAN GRIGLIATO



3402366

120 g 36 pz 19x5 cm

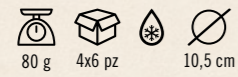


ABBINAMENTI
SPECIALI

HAMBURGER SESAMO



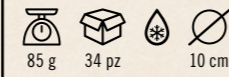
3402085



BUN ZUCCA E PAPAVERO



3422330

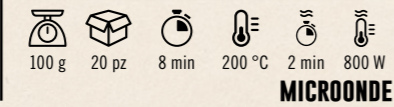


Provali con

HAMBURGER BOVINO
GRIGLIATO



3522283



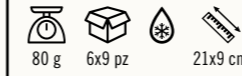
MICROONDE



BUGHY TAGLIATO



3402098



PANE GRANINO



3402033



PANE TRECCIA



3402335

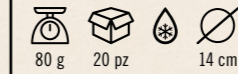


ABBINAMENTI
SPECIALI

PANE COTOLETTA



3402045

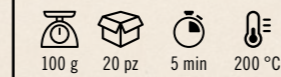


Provali con

COTOLETTA DI POLLO



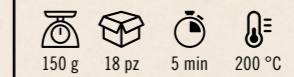
3132408



COTOLETTA DI POLLO MAXI



3132364



ABBINAMENTI
SPECIALI

CIABATTINA 100% SEMOLA



3422315

100 g 40 pz 10-12 min 220 °C

CIABATTA RUSTICA INTERA



3422313

100 g 40 pz 10-12 min 220 °C

CIABATTA RUSTICA
PRETAGLIATA



3422314

100 g 40 pz 10-12 min 220 °C

Provali con

MELANZANE GRIGLIATE



3172049

1 kg 1 pz 5 min 200 °C

ZUCCHINE GRIGLIATE



3172061

1 kg 1 pz 5 min 200 °C

PEPERONI GRIGLIATI



3172224

1 kg 1 pz 5 min 200 °C

CIABATTA MULTICEREALI



3422183

110 g 40 pz

PANVENTAGLIO



3112005

110 g 30 pz

PANSALTIMBOCCA



3402053

100 g 2x12 pz 17,5x8,5 cm

FOCACCIA ROMANA



3422351

220 g 25 pz 24x18 cm

FOCACCIA ALL'OLIO



3402088

180 g 3x10 pz 5 min 220 °C 18x15 cm

PANPIZZA



3402075

100 g 2x13 pz 14 cm

ABBINAMENTI
SPECIALI

WRAPS



3412038

90 g 18 pz 30 cm

FAJITAS PETTO DI POLLO



3132321

1 kg 1 pz

Provalo con

**PELATONE INTEGRALE
AI CEREALI**



3412058

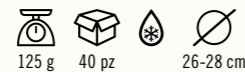


1,9 kg 12x12 cm - 37 fette

PIADINA FINA



3412022



125 g 40 pz 26-28 cm

BRUSCHETTA



3412012

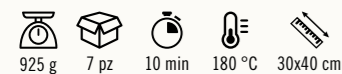


0,5 kg 24x16 cm - 5 fette

**TRANCIO MARGHERITA
DOPPIA MOZZARELLA**



3102435



925 g 7 pz 10 min 180 °C 30x40 cm

BRUSCHETTA MARGHERITA



3102040

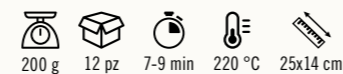


230 g 8 pz 8 min 200 °C 24x14 cm

PIZZOTTELLA MARGHERITA



3102445



200 g 12 pz 7-9 min 220 °C 25x14 cm

PIZZA



Tutto il sapore e la tradizione dell'arte bianca: panini speciali, morbidi, baguette e ciabatte, piadine, bruschette, pizza, toast e tramezzini. Un vasto mondo di proposte da farcire a piacere!



APERITIVO

PIZZETTE SFOGLIA BURRO



3112055



PIZZETTE SFOGLIA



3112056
MIGNON - 3112057



SALATINI PARTY MIX 4 GUSTI



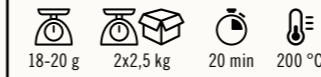
3112309



SALATINI PARTY MIX 7 GUSTI



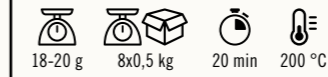
3112312



SALATINI PARTY MIX 8 GUSTI



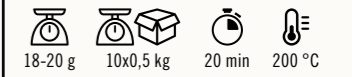
3112310



SALATINI PARTY MIX 10 GUSTI



3112311



SALATINI WÜRSTEL



3112308



CROCCHÈ MOZZARELLA



MAXI - 3132173
MINI - 3132174

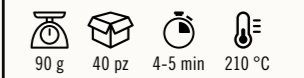


MICROONDE

MOZZARELLA IN CARROZZA CON PROSCIUTTO



3132365



CROCCHETTE DI PATATE AL FORNO



3132053

2,5 kg 10 min 180 °C

ROESTI DI PATATE



3132086

1,5 kg 1 pz 5/8 min 200 °C

MOZZARELLINE IMPANATE



3132071

2,5 kg 5 min

NAGGHY DI POLLO



3132072

1 kg 8 min 200 °C

ALETTE DI POLLO



3132012

1 kg 1 pz 5 min 200 °C

PANZEROTTINI MOZZARELLA E POMODORO



3102281

30 g 2x1 pz 5 min 220 °C

FRITTELLE ALGHE



3502012

1 kg 4 pz 5-6 min 200-210 °C

FRITTELLE PIZZAIOLA



3502013

1 kg 4 pz 5-6 min 200-210 °C

OLIVE ASCOLANE COTTE



3132074

3x1 kg 10 min 180 °C

PANZEROTTINI MOZZARELLA E PROSCIUTTO



3102282

30 g 2x1 pz 5 min 220 °C

MINI PICCOLINI MISTI



3102360

25 g 80 pz 5-7 min 220 °C 6x4 cm

CORNETTO BABY SALATO



3112073

25 g 4 pz 18 min 180 °C

SNACK FRITTO MISTO



3132179

5 kg 10 min 200 °C 3 min 800 W

MICROONDE

ARANCINI



MIGNON - 3132021
EXTRA - 3132020

25 g 10 min 200 °C 3 min 800 W
125 g 2x2,5 kg 20 min 200 °C 7 min 800 W

MICROONDE

BOCCONCINI COLORATI MIX



3422266

30 g 100 pz 3-5 min 3-5 min 180 °C

CIABATTA MINI



3422334

40 g 100 pz 30 min 1-2 min 200 °C



CHEESECAKE E MERINGATA

CHEESECAKE ITALIANA
FRAGOLE E RIBES

3212257

1500 g 4-5 h 27 cm

NEWYORK CHEESECAKE



3202328

1500 g 16 pz 4 h 24 cm

TRANCIO MERINGATA



3222195

1000 g 11x36 cm

TORTE E DESSERT VEGAN E FREE FROM

TIRAMISÙ
GLUTEN FREE

GLUTEN FREE

3251073

100 g 12 pz 7x7 cm

MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO
GLUTEN FREE

GLUTEN FREE

3251077

100 g 12 pz 7x7 cm

CROCCANTE NOCCIOLA
GLUTEN FREE

GLUTEN FREE

3251075

100 g 12 pz 7x7 cm

CROSTATA MANGO E MARACUJA
VEGAN

3212630 PQV

900 g 2-3 h 27 cm

CROSTATA PERA E LIME
VEGAN

3212631 PQV

900 g 2-3 h 27 cm

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

BICCHIERE TIRAMISÙ SEMIFREDDO



3252366



Bicchiere semifreddo tiramisù pronto da servire direttamente dal freezer.

BICCHIERE CHEESECAKE SEMIFREDDO



3252367



Bicchiere semifreddo cheesecake pronto da servire direttamente dal freezer.

BICCHIERE PISTACCHIO SEMIFREDDO



3252365

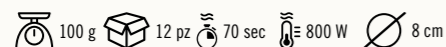


Bicchiere semifreddo al caramello e pistacchio decorato con meringa sbriciolata pronto da servire direttamente dal freezer.

CUORE CALDO CIOCCOLATO



3251083



MICROONDE

CUORE CALDO AL PISTACCHIO



3252371



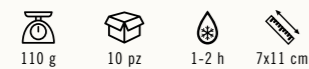
MICROONDE

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

MINI TIRAMISÙ SAVOIARDI



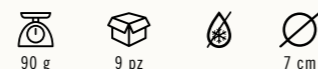
3251091



SEMIFREDDO CHEESECAKE



3252373





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



SEMPRE INSIEME A VOI

