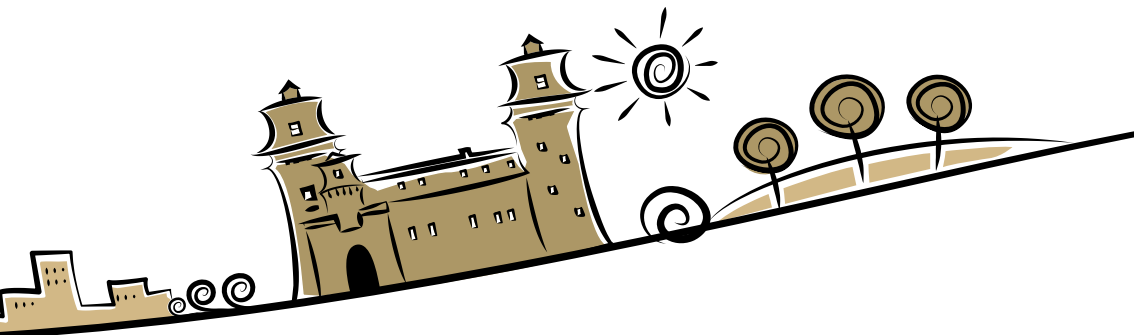


Signori della Tradizione



Linea di prodotti per la Grande Distribuzione Organizzata




Moretti Baking Company si occupa della produzione e della distribuzione di pane tipico ferrarese precotto e surgelato di altissima qualità, buono come appena sfornato.

Grazie all'ausilio dei più moderni sistemi di lavorazione e di esperti collaboratori, viene prodotta giornalmente la propria

gamma di prodotti da forno, rifornendo la GDO.



Il pane ferrarese è conosciuto e apprezzato in tutto il territorio nazionale: la qualità dell'acqua e delle materie prime utilizzate, il grado di umidità dell'aria, il sistema di lavorazione e di lievitazione e la giusta temperatura del forno ne fanno un prodotto estremamente richiesto ed apprezzato.



La sfida di Moretti Baking Company è sfruttare al meglio le potenzialità dei propri impianti per massimizzare la produzione senza mai perdere di vista la cura e la qualità artigianale, la genuinità, la croccantezza e la freschezza dei propri prodotti da forno.

Crocetta

La forma ideale

Il profumo e l'inconfondibile fragranza conservati grazie al freddo, per gustare questa tipica specialità gastronomica ferrarese in qualsiasi momento, sia a tavola che per uno spuntino sfizioso, arrotolando attorno a uno dei suoi crostini una fetta di mortadella o di culatello.



Ingredienti

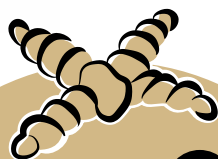
Farina di grano tenero tipo "0" certificata di Ferrara, acqua, olio di oliva, lievito madre di grano tenero, lievito di birra, sale.

Preparazione

Scongelare a temperatura ambiente; per ottenere un prodotto più fragrante scaldare 1 minuto nel forno a 180°C.

Conservazione

In freezer a -18° fino al momento della consumazione e comunque entro e non oltre la data di scadenza.



Peso al pezzo: 40 gr

Pezzi per
singola
confezione:

6

Peso per
singola
confezione:

240 gr

Pezzi per
scatola:

12

Peso scatola:

3-4 kg
ca.

Sem
quello tosto



Un panino morbido di semola di grano duro, saporito e fragrante, adatto per uno spuntino appetitoso a base di salumi ed affettati, ottimo a tavola, delizioso anche da solo, per una pausa golosa.



Ingredienti

Farina rimacinata di grano duro, acqua, malto, sale, lievito di birra, lievito madre di farina di grano tenero.

Preparazione

Scongelare a temperatura ambiente. Per ottenere un prodotto più fragrante scaldare 1 minuto nel forno a 180°C.

Conservazione

In freezer a -18° fino al momento della consumazione e comunque entro e non oltre la data di scadenza.

Peso al pezzo: 50 gr

Pezzi per
singola
confezione: 9

Peso per
singola
confezione: 450 gr

Pezzi per
scatola: 12

Peso scatola: 6-7 kg
ca.

Puffy

Delizia
di pane al latte



Un panino piccolo e soffice, morbido e "burroso" al palato, con profumo di latte e sapore lievemente dolce. Perfetto per i buffet e per le merende, da farcire sia con salumi, che con marmellate o creme spalmabili al cioccolato.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", latte, burro, glucosio, lievito madre da farina di grano tenero, malto, lievito di birra, uova, sale. Può contenere tracce di olio di oliva.

Preparazione

Scongelare a temperatura ambiente. Il prodotto è ottimo tagliato e scaldato sulla piastra per pochi secondi.

Conservazione

In freezer a -18° fino al momento della consumazione e comunque entro e non oltre la data di scadenza.

Peso al pezzo: 30 gr

Pezzi per
singola
confezione: 9

Peso per
singola
confezione: 270 gr

Pezzi per
scatola: 12

Peso scatola: 4 ca. kg



Forno Moretti S.r.l.
Moretti Baking Company

Via Grazia Deledda, n.8
44124 Ferrara (Fe)

Telefono: +39 0532 66462

Fax: +39 0532 741097

info@morettibakingcompany.it

www.morettibakingcompany.it

