

IL CATALOGO

ETNABREAD

Panificatori per vocazione





Pannocchia

Codice: 0190



130g



20x10cm



3-4 min



200c



0° - 4°



Panino tartaruga

Codice: 0182



130g



16x10cm



3-5 min



200c



0° - 4°



Panino rettangolo

Codice: 0442



140g



20x10cm



3-4 min



200c



0° - 4°



Pane per hamburger

Codice: 0108



120g



12cm diam.



3-5 min



200c



0° - 4°



Pane per hamburger ai cereali

Codice: 0436



120g



12cm diam.



3-5 min



200c



0° - 4°



Brioche salata

Codice: 0150



130g



12cm diam.



7-9 min



220c



0° - 4°



Bun briosciuto

Codice: 0363



100g



13cm diam.



2-3 min



200c



0° - 4°



Ciabatta grigliata

Codice: 0151



130g



20x10cm



3-4 min



200c



0° - 4°



Ciabatta ai cereali

Codice: 0126



130g



20x10cm



3-4 min



200c



0° - 4°



Panino alla curcuma

Codice: 0166



130g



20x10cm



3-4 min



200c



0° - 4°



Ciabatta rustica

Codice: 0127



130g



20x10cm



3-4 min



200c



0° - 4°



Ciabatta rustica con olive

Codice: 0140



130g



20x10cm



3-4 min



200c



0° - 4°



Portafoglio

Codice: 0152



130g



19x12cm



2-3 min



200c



0° - 4°



Triangolo grigliato

Codice: 0156



140g



20x16x16cm



3-5 min



200c



0° - 4°



Rustico tondo

Codice: 0183



130g



14cm diam.



3-4 min



220c



0° - 4°



Pane integrale

Codice: 0161



140g



10x19cm



3-5 min



200c



0° - 4°



Tortillas

Codice: 0114



80g



30cm diam.



3-4 min



200c



0° - 4°



Pane al carbone vegetale

Codice: 0165



140g



20x10cm



3-4 min



200c



0° - 4°



Focaccia baciata

Codice: 0438



280g



20cm diam.



3-5 min



200c



0° - 4°



Focaccia pugliese

Codice: 0139



180g



18x10cm



3-4 min



200c



0° - 4°



Focaccine semola

Codice: 0236



550g



20cm diam.



5-6 min



220c



0° - 4°



Focaccia ovale con buchi

Codice: 0179



130g



16x10cm



3-5 min



220c



0° - 4°



Focaccia grani antichi

Codice: 0181



130g



16x10cm



3-5 min



200c



0° - 4°



Focaccia al formaggio

Codice: 0191



140g



20x10cm



3-4 min



200c



0° - 4°

LINEA TOAST E TRAMEZZINO



Toast

Codice: 0118



50g



12x12cm



3-4 min



200c



0° - 4°



Toast bauletto ai cereali

Codice: 0155



80g



15x19cm



3-4 min



200c



0° - 4°



Tramezzino

Codice: 0111



100g



18x18cm



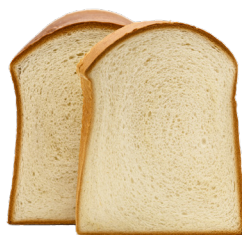
3-4 min



200c



0° - 4°



Toast bauletto bianco

Codice: 0458



80g



15x19cm



3-4 min



200c



0° - 4°



Mini bun color

Codice: 0149



30g



6cm diam.



7-9 min



220c



0° - 4°



Mini bun color

Codice: 0149



30g



6cm diam.



7-9 min



220c



0° - 4°



Mini bun color

Codice: 0149



30g



6cm diam.



7-9 min



220c



0° - 4°



Mini hot dog

Codice: 0345



30g



10x4cm



2-3 min



200c



0° - 4°



Mini hamburger ai cereali

Codice: 0153



30g



6cm diam.



7-9 min



220c



0° - 4°



Mini burger curcuma

Codice: 0440



30g



6cm diam.



7-9 min



220c



0° - 4°



Mini scacciatella

Codice: 0439



30g



7x4cm



6-8 min



200c



0° - 4°



Mini scacciatella con olive

Codice: 0178



30g



7x4cm



6-8 min



200c



0° - 4°



Mini brioche

Codice: 0437



40g



8cm diam.



5-6 min



200c



0° - 4°



Mini rosetta

Codice: 0441



30g



6cm diam.



7-9 min



220c



0° - 4°



Mini mafaldina

Codice: 0121



30g



9cm



7-9 min



220c



0° - 4°



Mini coccellato

Codice: 0162



130g



14cm diam.



3-4 min



220c



0° - 4°



Pan brioche *Codice: 0145*

		
1kg	23cm diam.	0° - 4°



Mini bun

Codice: 0147

				
30g	6cm diam.	7-9 min	220c	0° - 4°



Mini bun con semi

Codice: 0147

				
30g	6cm diam.	7-9 min	220c	0° - 4°

LINEA PIZZA E PINSA



Base pizza

Codice: 0172



220g



33cm diam.



6-7 min



280c



0° - 4°



Pizza al tegamino

Codice: 0315



380g



25cm diam.



7-8 min



220c



0° - 4°



Base pinsa

Codice: 0443



230g



35x20cm



4-5 min



280c



0° - 4°



Base pinsa

Codice: 0324



700g



20x60cm



4-5 min



280c



0° - 4°



Ciabatta grigliata

Codice frozen: 0151



130g



20x10cm



3-4 min



200c



-18°



30



Rustico tondo

Codice frozen: 0183



130g



14cm diam.



3-4 min



220c



- 18°



30



Ciabatta ai cereali

Codice frozen: 0126



130g



20x10cm



3-4 min



200c



-18°



30



Pane per hamburger

Codice frozen: 0108



120g



12cm diam.



3-5 min



200c



-18°



25



Pane per hamburger ai cereali

Codice frozen: 0436



120g



12cm diam.



3-5 min



200c



-18°



25



Bun brioscato

Codice frozen: 0363



100g



13cm diam.



2-3 min



200c



-18°



25



Mini coccellato

Codice frozen: 0162



130g



14cm diam.



3-4 min



220c



-18°



30



Mini hamburger ai cereali

Codice frozen: 0153



30g



6cm diam.



7-9 min



220c



-18°



80



Mini burger curcuma

Codice frozen: 0440



30g



6cm diam.



7-9 min



220c



-18°



80



Mini scacciatella

Codice frozen: 0439



30g



7x4cm



6-8 min



200c



-18°



80



Mini scacciatella con olive

Codice frozen: 0178



30g



7x4cm



6-8 min



200c



-18°



80



Mini brioche

Codice frozen: 0437



40g



8cm diam.



5-6 min



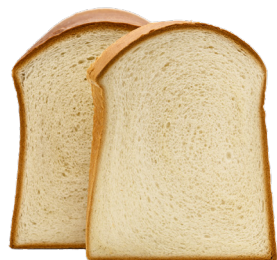
200c



-18°



80



Toast bauletto bianco

Codice frozen: 0458



80g



15x19cm



3-4 min



200c



-18°



50



Toast

Codice frozen: 0118



50g



12x12cm



3-4 min



200c



-18°



60



Toast bauletto ai cereali

Codice frozen: 0155



80g



15x19cm



3-4 min



200c



-18°



50



Mini mafaldina

Codice frozen: 0121



30g



9cm



7-9 min



220c



-18°



80



Mini hot dog

Codice frozen: 0345



30g



10x4cm



2-3 min



200c



-18°



80



Mini bun con semi

Codice frozen: 0147



30g



6cm diam.



7-9 min



220c



-18°



80



Mini bun color

Codice frozen: 0149



30g



6cm diam.



7-9 min



220c



-18°



80



Mini bun color

Codice frozen: 0149



30g



6cm diam.



7-9 min



220c



-18°



80



Mini bun color

Codice frozen: 0149



30g



6cm diam.



7-9 min



220c



-18°



80



Base pizza

Codice frozen: 0172



220g



33cm diam.



6-7 min



280c



0°- 4°



12



Base pinsa

Codice frozen: 0443



230g



35x20cm



4-5 min



280c



0°- 4°



12

SUGGERIMENTI FARCITURE



Pizza al tegamino

Ingredienti: *Salmone, fiocchi di philadelphia e rucola*

Triangolo grigliato

Ingredienti: *Prosciutto cotto, pomodorini ciliegino, scamorza dolce e rucola*





Panino hamburger

Ingredienti: *Hamburger di chianina, Pomodoro fresco, rucola, cheddar, bacon*

Ciabatta ai cereali

Ingredienti: *Salmoncino affumicato, philadelphia e noci*





Coccillato

Ingredienti: *Pepato fresco, olive, pomodori secchi e acciughe*

Panino

Ingredienti: *Tofu, radicchio e zucchine grigliate*





Portafoglio

Ingredienti: *Pomodoro fresco*
Mozzarella di bufala ragusana e basilico

Rustico

Ingredienti: *Mozzarella di bufala ragusana,*
tonno, pomodoro e lattuga romana





Pinsa

Ingredienti: *Philadelphia, speck, zucchini grigliate, radicchio e scaglie di grana*

Piadina

Ingredienti: *Speck, mozzarella ragusana, zucchini grigliate, lattuga e radicchio*

