



Pronto Forno
pronto... per il tuo business!



Linea Crudo e Cotto

CATALOGO 2025



PRONTO FORNO

È NATO PER SVILUPPARE IL VOSTRO BUSINESS, OVVERO PER ACCELERARE I PROCESSI PRODUTTIVI, FACENDOVİ RIMANERE FOCALIZZATI SULLA VENDITA.

La nostra linea prodotti, per lo più crudo a surgelata, è stata concepita per servire esercizi commerciali, botteghe alimentari e banchi gastronomici dei supermercati.

La produzione di ricette tradizionali, ma anche richieste personalizzate, fanno di Pronto Forno il partner ideale su cui contare quando occorre fare business con prodotti genuini e di alta qualità.

Proprio la lavorazione a mano e la filiera produttiva consentono all'azienda di annoverarsi tra le imprese artigianali più qualificate del settore.

Pronto Forno offre una vasta gamma di prodotti crudi, cotti o precotti di panificazione e pasticceria ed è in grado di soddisfare richieste di personalizzazione partendo direttamente dallo studio della ricetta fino ad arrivare al confezionamento finale.

Occhi Franco e Tosi Samanta





INDICE

LINEA CRUDO

Calzone	6
Ricciola	8
Galletta	10
Treccia	12
Grissone	14
Pizzette	16

LINEA COTTO

Dolci Natalizi	18
Colombe Pasquali	20
Ciambellino	22
Ciambella	24
Fritti della Tradizione	26
Torta Crostata	28
Torta della Tradizione	30
*Personalizzato	36

***N.B.** Siamo in grado di sviluppare anche altri prodotti della panificazione, già cotti e pronti per il consumo finale, basati su ricette e specifiche richieste del committente!

Tutte le informazioni in penultima pagina!

CONTATTI



Per info e ordini commerciali:

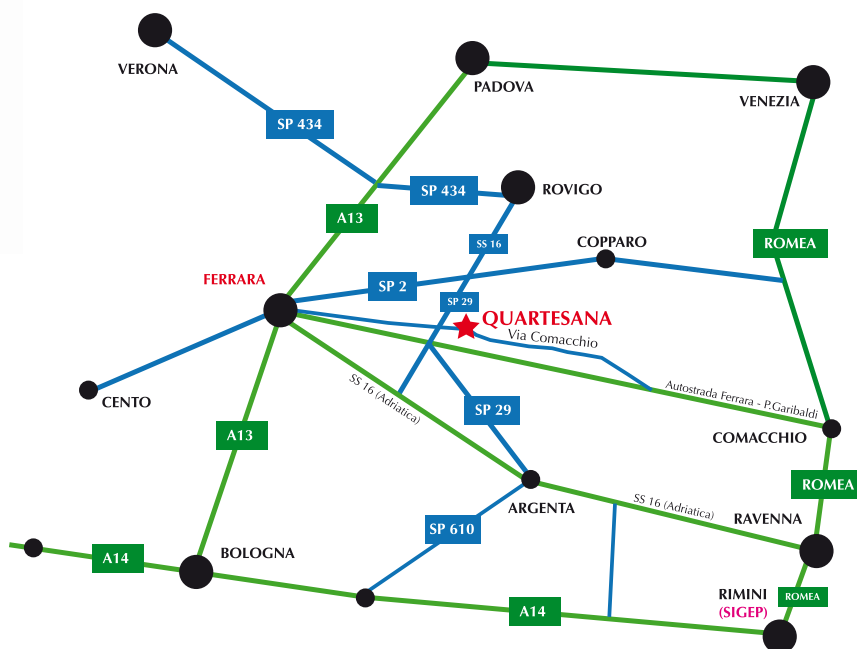
Tel. 338 - 82 89 969

Mail: info@prontoforno.it

Sede: Via Comacchio, 1347
44124 Quartesana (FE)

P. Iva e C. F.: 01712370384

Sito: www.prontoforno.it



LINEA CRUDO *salato*



Calzone

Soffice e voluminoso, l'ideale per chi cerca una colazione o spuntino ricco e gustoso. La farcitura interna è la soluzione giusta per arricchire la pasta con un sapore unico. Prodotto consegnato crudo, pronto per la cottura finale!

ORGANOLETTICA

*post cottura

Forma	Tozza e allungata
Consistenza	Morbida e fragrante
Colore	Giallo rossastro
Sapore	Gustoso e Delicato

al Prosciutto Cotto

Codice **01A**

Tipologia **Lievitato pronto forno**

Lavorazione **Surgelato**

Durata **9 mesi**

Conservazione **-18°**

Peso singolo **105gr (+/- 5gr)**

Dimensioni **105 x 70 x 40 mm**

Packaging **Scatola da 25pz**

Cottura **10/15 minuti a 170°**



Calzone al **Prosciutto cotto** - surgelato

alle Verdure

Codice **01B**

Tipologia **Lievitato pronto forno**

Lavorazione **Surgelato**

Durata **9 mesi**

Conservazione **-18°**

Peso singolo **105gr (+/- 5gr)**

Dimensioni **105 x 70 x 40 mm**

Packaging **Scatola da 25pz**

Cottura **10/15 minuti a 170°**



Calzone alle **Verdure** - surgelato

al Pomodoro

Codice **01C**

Tipologia **Lievitato pronto forno**

Lavorazione **Surgelato**

Durata **9 mesi**

Conservazione **-18°**

Peso singolo **115gr (+/- 5gr)**

Dimensioni **105 x 70 x 40 mm**

Packaging **Scatola da 25pz**

Cottura **10/15 minuti a 170°**



Calzone al **Pomodoro** - surgelato

LINEA CRUDO *salato*



Ricciola

Soffice da gustare, è un prodotto molto apprezzato non solo a colazione ma anche per uno spuntino veloce.

Prodotto consegnato crudo, pronto per la cottura finale!

ORGANOLETTICA

***post cottura**

Forma	Tondeggiante e sottile
Consistenza	Morbida e fragrante
Colore	Giallo con sfumature più scure
Sapore	Salato, ma sobrio

Ricciola Salata

Codice **02A**

Tipologia **Lievitato pronto forno**

Lavorazione **Surgelato**

Durata **9 mesi**

Conservazione **-18°**

Peso singolo **80gr (+/- 5gr)**

Dimensioni **120 x 30 mm**

Packaging **Scatola da 30pz**

Cottura **10/15 minuti a 170°**



Ricciola Salata lievitata e surgelata



LINEA CRUDO *salato*



Galletta

Soffice da gustare, è un prodotto molto apprezzato non solo a colazione ma anche per uno spuntino veloce.

Prodotto consegnato crudo, pronto per la cottura finale!

ORGANOLETTICA

***post cottura**

Forma	Sottile e goffa
Consistenza	Morbida e friabile
Colore	Giallastra
Sapore	Delicato e squisito

Classica

Codice **03A**

Tipologia **Lievitato pronto forno**

Lavorazione **Surgelato**

Durata **9 mesi**

Conservazione **-18°**

Peso singolo **70gr (+/- 5gr)**

Dimensioni **120 x 90 x 25 mm**

Packaging **Scatola da 40pz**

Cottura **10/15 minuti a 170°**



Galletta classica **lievitata e surgelata**



LINEA CRUDO *salato*



Treccia

Una bontà soffice da gustare a colazione o per uno snack pomeridiano.
Farciture disponibili: semi di sesamo o prosciutto cotto. Prodotto consegnato crudo, pronto per la cottura finale!

ORGANOLETTICA

*post cottura

Forma	Lunga e armoniosa
Consistenza	Morbida e fragrante
Colore	Giallo pallido
Sapore	Gustoso e Delicato

ai Semi di Sesamo

Codice **04A**

Tipologia **Lievitato pronto forno**

Lavorazione **Surgelato**

Durata **-18°**

Conservazione **9 mesi**

Peso singolo **80gr (+/- 5gr)**

Dimensioni **105 x 70 x 40mm**

Packaging **Scatola da 40pz**

Cottura **10/15 minuti a 170°**



Treccia ai **Semi di Sesamo**

al Prosciutto Cotto

Codice **04B**

Tipologia **Lievitato pronto forno**

Lavorazione **Surgelato**

Durata **9 mesi**

Conservazione **-18°**

Peso singolo **80gr (+/- 5gr)**

Dimensioni **105 x 70 x 40 mm**

Packaging **Scatola da 40pz**

Cottura **10/15 minuti a 170°**

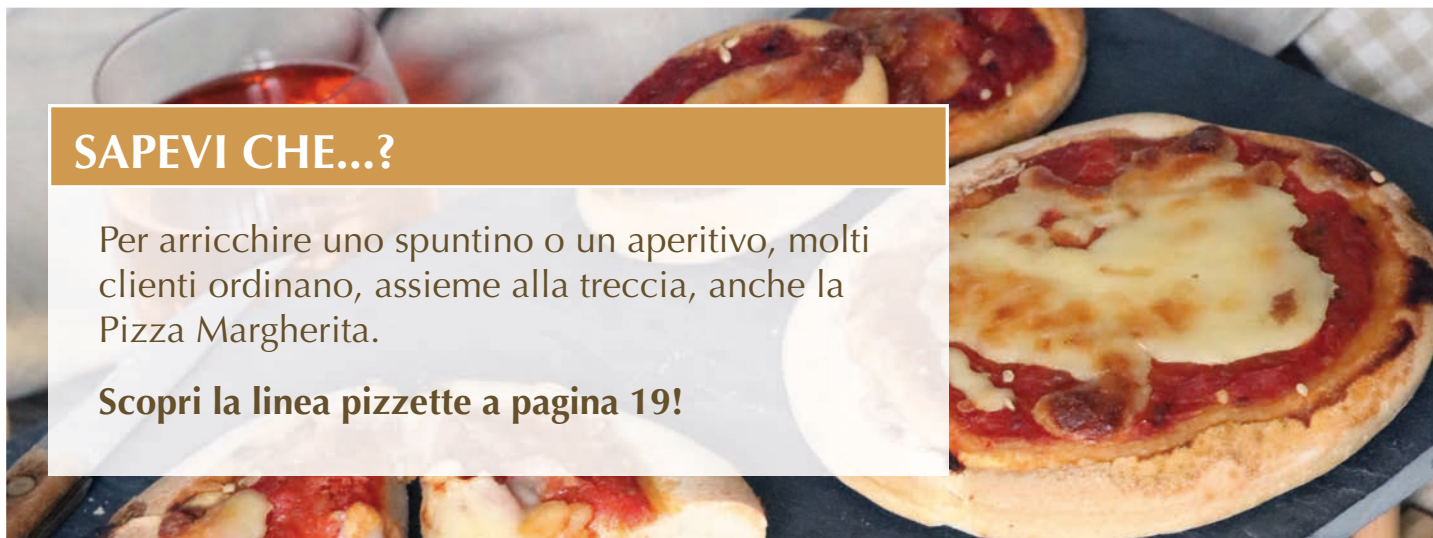


Treccia al **Prosciutto Cotto**

SAPEVI CHE...?

Per arricchire uno spuntino o un aperitivo, molti clienti ordinano, assieme alla treccia, anche la Pizza Margherita.

Scopri la linea pizzette a pagina 19!



LINEA COTTO *salato*



Grissone

E' una gustosità di pasta sfoglia pensata per spuntini o aperitivi, farcita al suo interno. Farciture disponibili: formaggio e salame e prosciutto cotto. Prodotto consegnato crudo, pronto per la cottura finale!

ORGANOLETTICA

*post cottura

Forma	Lunga e cilindrica
Consistenza	Elastica e morbida
Colore	Giallo con sfumature più scure
Sapore	Squisito e ricercato

al Salame e Formaggio

Codice **05A**

Tipologia **Lievitato pronto forno**

Lavorazione **Surgelato**

Durata **9 mesi**

Conservazione **-18°**

Peso singolo **110gr (+/- 5gr)**

Dimensioni **105 x 70 x 40 mm**

Packaging **Scatola da 40pz**

Cottura **10/15 minuti a 170°**



Grissone Salame e Fromaggio

al Cotto, Funghi e Formaggio

Codice **05B**

Tipologia **Lievitato pronto forno**

Lavorazione **Surgelato**

Durata **9 mesi**

Conservazione **-18°**

Peso singolo **110gr (+/- 5gr)**

Dimensioni **105 x 70 x 40 mm**

Packaging **Scatola da 40pz**

Cottura **10/15 minuti a 170°**



Grissone al Cotto...

SAPEVI CHE...?

Grissone è nato da una richiesta commerciale dedicata ed è il frutto di una ricerca e produzione personalizzata, creata ad hoc da Pronto Forno.

Scopri il servizio di personalizzazione in penultima pagina!



LINEA COTTO *salato*



Pizza

Immaneabile nei buffet degli aperitivi o delle feste di compleanno, le pizzette mignon sono la gustosità apprezzata da tantissimi.

Prodotto consegnato crudo, pronto per la cottura finale!

ORGANOLETTICA

**post cottura*

Forma	Tradizionale tonda
Consistenza	Elastica e morbida
Colore	Bianco, giallo e rosso con sfumature
Sapore	Squisito e ricercato

Margherita

Codice **09A**

Tipologia **Lievitato pronto forno**

Lavorazione **Surgelato**

Durata **9 mesi**

Conservazione **-18°**

Peso singolo **80gr (+/- 5gr)**

Dimensioni **120 x 20 mm**

Packaging **Scatola da 35pz**

Cottura **10/15 minuti a 170°**



Pizza Margherita

Mignon Margherita

Codice **09B**

Tipologia **Lievitato pronto forno**

Lavorazione **Surgelato**

Durata **9 mesi**

Conservazione **-18°**

Peso singolo **110gr (+/- 5gr)**

Dimensioni **75 x 15 mm**

Packaging **Scatola da 3Kg**

Cottura **10/15 minuti a 170°**

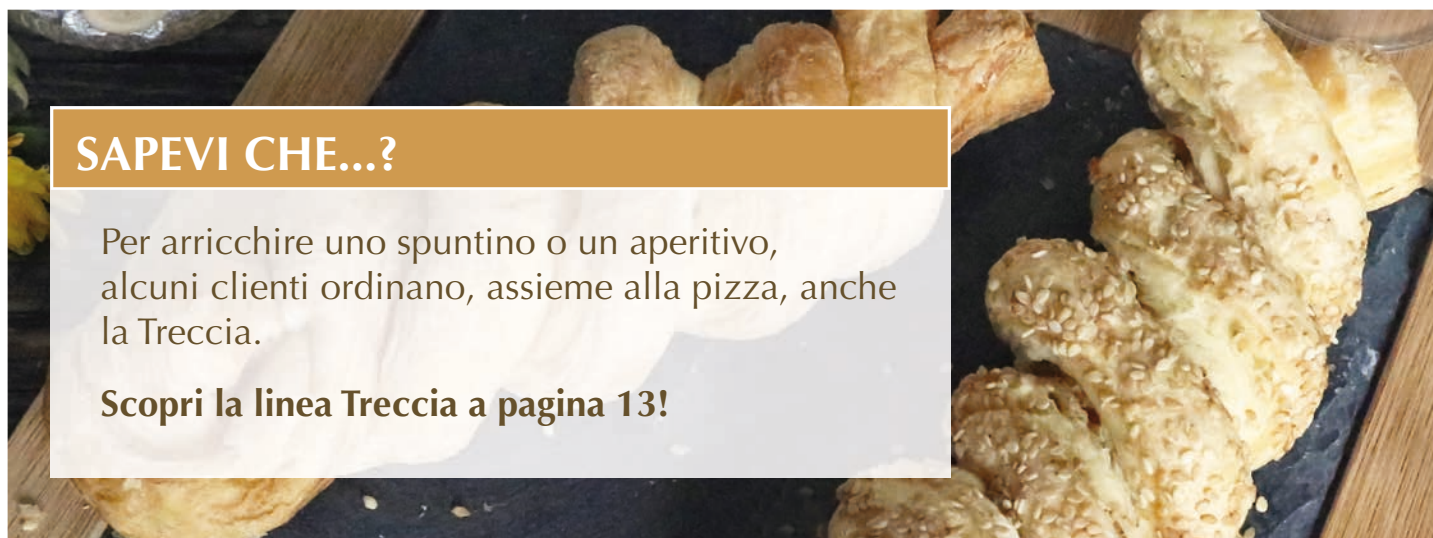


Pizza Mignon Margherita

SAPEVI CHE...?

Per arricchire uno spuntino o un aperitivo, alcuni clienti ordinano, assieme alla pizza, anche la Treccia.

Scopri la linea Treccia a pagina 13!



LINEA COTTO *dolce*



Dolci Natalizi

Soffice e gustoso il Panettone è per eccellenza uno dei dolci natalizi più apprezzati. Viene confezionato singolarmente senza il nostro brand. Prodotto consegnato già cotto, pronto per la consumazione finale.

ORGANOLETTICA PANETTONE

*post cottura

Forma	Tondeggiante e rigonfia
Consistenza	Morbidissima
Colore	Interno giallo e esterno marrone
Sapore	Delicato e squisito

Panettone Classico

Codice	C10A
Tipologia	Pronto consumo
Lavorazione	Cotto
Durata	2 mesi
Conservazione	ambiente
Peso singolo	750gr (+/- 5gr)
Dimensioni	---
Packaging	Scatola da 2pz
Caratteristiche	Impasto con uvette e canditi



Panettone **Classico (o Milano)** con uvette e canditi

Panettone Veneziana

Codice	C10B
Tipologia	Pronto consumo
Lavorazione	Cotto
Durata	2 mesi
Conservazione	ambiente
Peso singolo	750gr (+/- 5gr)
Dimensioni	---
Packaging	Scatola da 2pz
Caratteristiche	Glassato e gocce di cioccolato



Panettone con **Glassa e gocce di cioccolato**

Pampepato Ferrarese

Codice	C022A
Tipologia	Pronto consumo
Lavorazione	Cotto
Durata	4 mesi
Conservazione	ambiente
Peso singolo	400gr (+/- 5gr)
Dimensioni	---
Packaging	Scatola da 6pz
Caratteristiche	Glassato con mandorle interne



Pampepato Ferrarese **cioccolato e mandorle**

LINEA COTTO *dolce*



Colombe Pasquali

La Colomba Pasquale è l'unico dolce caratteristico per eccellenza della Pasqua, pertanto deve sprigionare al morso tutta la sua gustosità. Prodotto consegnato già cotto, pronto per la consumazione finale.

ORGANOLETTICA COLOMBA

*post cottura

Forma	Allungata e rigonfia
Consistenza	Morbidissima
Colore	Interno giallo
Sapore	Delicato e squisito

Colomba Classica

Codice **C014A**

Tipologia **Pronto consumo**

Lavorazione **Cotto**

Durata **2 mesi**

Conservazione **ambiente**

Peso singolo **750gr (+/- 5gr)**

Dimensioni **---**

Packaging **Scatola da 2pz**

Caratteristiche **Impasto con uvette e canditi**

A
LIEVITAZIONE
NATURALE



Colomba Classica con uvette e canditi

Colomba Gocce Ciocc.

Codice **C014C**

Tipologia **Pronto consumo**

Lavorazione **Cotto**

Durata **2 mesi**

Conservazione **ambiente**

Peso singolo **750gr (+/- 5gr)**

Dimensioni **---**

Packaging **Scatola da 2pz**

Caratteristiche **Glassato e gocce di cioccolato**

A
LIEVITAZIONE
NATURALE



Colomba con Glassa e Gocce di Cioccolato

Colomba al Pistacchio

Codice **C014B**

Tipologia **Pronto consumo**

Lavorazione **Cotto**

Durata **2 mesi**

Conservazione **ambiente**

Peso singolo **750gr (+/- 5gr)**

Dimensioni **---**

Packaging **Scatola da 2pz**

Caratteristiche **Glassato e farcito al Pistacchio**

A
LIEVITAZIONE
NATURALE



Colomba con Glassa e farcito al Pistacchio

LINEA COTTO *salato*



Ciambellino (pane)

Per poter essere commercializzato tramite la complessa rete G.D.O, abbiamo creato un'accattivante packaging (con barcode) in grado di esaltare il prodotto interno e le caratteristiche intrinseche della sua lavorazione artigianale di qualità!

PRONTO PER GLI SCAFFALI DELLA G.D.O!

ORGANOLETTICA

Forma	Circolare e ondulato
Consistenza	Croccante e sbriciolosa
Colore	Giallo pallido
Sapore	Delicato e ricercato

Ciambellino Classico

Codice **C011A**

Tipologia **Cotto / Salato**

Lavorazione **completa (pronto consumo)**

Durata **t° ambiente <27°**

Conservazione **4 mesi**

Peso singolo **20gr (+/- 5gr)**

Dimensioni **diametro 80 mm**

Packaging **Confezione da 400gr**

Codice a barre **8059037050092**



Ciambellino di Pane **Classico**

Ciambellino Integrale

Codice **C011B**

Tipologia **Cotto / Salato**

Lavorazione **completa (pronto consumo)**

Durata **t° ambiente <27°**

Conservazione **4 mesi**

Peso singolo **20gr (+/- 5gr)**

Dimensioni **diametro 80 mm**

Packaging **Confezione da 400gr**

Codice a barre **8059037050160**

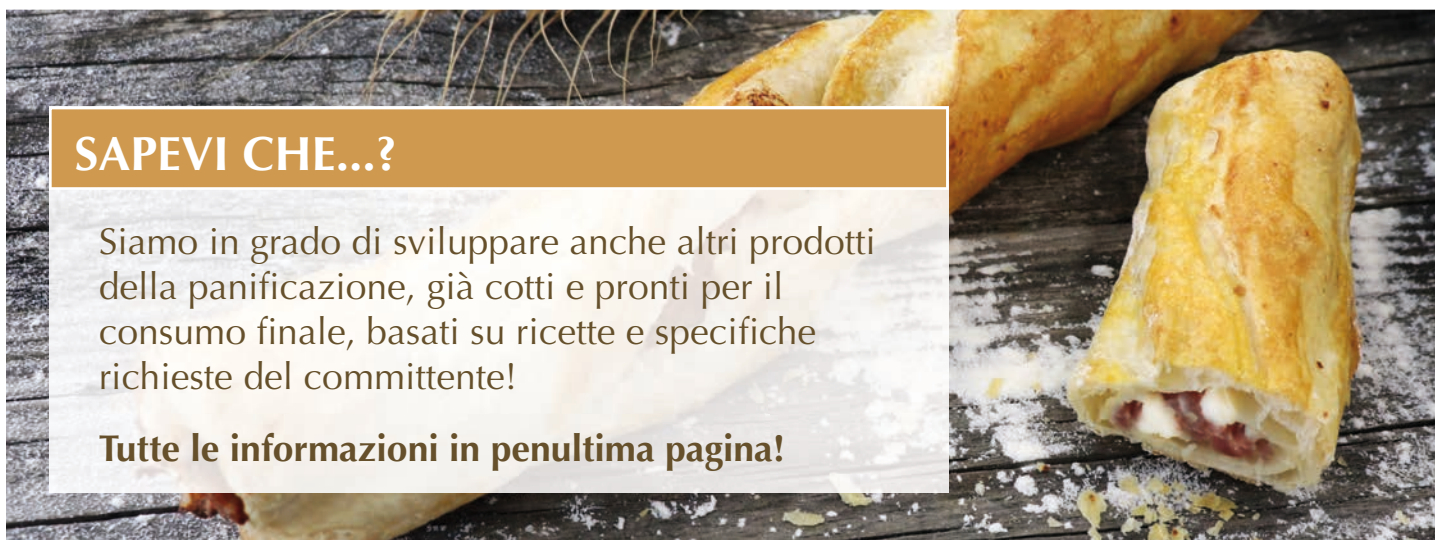


Ciambellino di Pane **Integrale**

SAPEVI CHE...?

Siamo in grado di sviluppare anche altri prodotti della panificazione, già cotti e pronti per il consumo finale, basati su ricette e specifiche richieste del committente!

Tutte le informazioni in penultima pagina!



LINEA COTTO *dolce*



Ciambella (o Brazadela)

Gustosità tipica della tradizione contadina ferrarese (conosciuta come *Brazadela*) e diventata celebre per il suo sapore delicato e unico. La pioggia di zuccherini rendono ancora più delizioso questo dolce di pasta frolla.

ORGANOLETTICA

Forma	Tozza e allungata
Consistenza	Morbida e sbriciolosa
Colore	Giallo intenso
Sapore	Delicato

Classica

Codice	C013A
Tipologia	Cotto / Dolce / Frolla
Lavorazione	completa (pronto consumo)
Durata	t° ambiente <27°
Conservazione	30 giorni
Peso singolo	400gr (+/- 50gr)
Dimensioni	250 x 120 x 20 mm
Packaging	Confezione singola o sfusa
Cottura	---



Ciambella (o *Brazadela Ferrarese*) Classica

Cacao

Codice	C013B
Tipologia	Cotto
Lavorazione	completa (pronto consumo)
Durata	t° ambiente <27°
Conservazione	30 giorni
Peso singolo	400gr (+/- 50gr)
Dimensioni	250 x 120 x 20 mm
Packaging	Confezione singola o sfusa
Cottura	---



Ciambella (o *Brazadela Ferrarese*) al Cacao

Lupini

Codice	C013C
Tipologia	Cotto
Lavorazione	completa (pronto consumo)
Durata	t° ambiente <27°
Conservazione	30 giorni
Peso singolo	60gr (+/- 10gr)
Dimensioni	50 x 50 x 30 mm
Packaging	Confezione singola (sfusa)
Cottura	---



Lupini (tipo *Brazadela Ferrarese Classica*)

LINEA COTTO *dolce*



Fritti della tradizione

Gustosità fritte tipiche locali, solitamente del periodo di Carnevale, ma spesso riproposte anche per feste di compleanno o ricorrenze. I pezzi sono uno diversi dall'altro, frutto di una lavorazione artigianale, come vuole la tradizione!

ORGANOLETTICA

Forma	Piatto o tondo
Consistenza	Vuota o ripiena
Colore	Giallo tenue o arancio
Sapore	Morbido e delicato

Crostoli (o Chiacchiere)

Codice **C017A**

Tipologia	Cotto / Dolce / Fritto
Lavorazione	completa (pronto consumo)
Durata	t° ambiente <27°
Conservazione	15 giorni
Peso singolo	400gr (+/- 50gr)
Dimensioni	150 x 80 x 5 mm
Packaging	Confezione singola (sfusa)
Cottura	---



Crostoli (o Chiacchiere o Frappe) di Carnevale

Frittelle

Tipologia	Cotto / Dolce / Fritto
Lavorazione	completa (pronto consumo)
Durata	t° ambiente <27°
Conservazione	6/7 giorni (4/5 giorni crema)
Peso singolo	1Kg (+/- 20gr)
Dimensioni	30 x 30 x 20 mm
Packaging	Confezione singola (sfusa)
Gusti farcitura	Zabaione, Crema, Mele, Uvetta



Frittelle farcite di confettura e creme



Cod. C020B (Crema)



Cod. C020A (Mele)



Cod. C020C (Zabaione)



Cod. C020D (Uvetta)

Tortelli farciti

Tipologia	Cotto / Dolce / Fritto
Lavorazione	completa (pronto consumo)
Durata	t° ambiente <27°
Conservazione	10 giorni (4/5 giorni crema)
Peso singolo	1Kg (+/- 20gr)
Dimensioni	30 x 30 x 20 mm
Packaging	Confezione singola (sfusa)
Gusti farcitura	Albicocca, Cioccolato, Crema, Prugna, Mostarda Bolognese e Veneta



Tortelli farciti di confettura e creme



Cod. C018G (Prugna)



Cod. C018B (Cioccolato)



Cod. C018A (Albicocca)



Cod. C018D (Most. Bolog.)



Cod. C018C (Crema)



Cod. C018F (Most. Venet.)

LINEA COTTO *dolce*



Torta Crostata

La crostata è un dolce caratterizzato da una base friabile di pasta frolla, che offre una consistenza morbida ma gustosa al morso. Un equilibrio perfetto tra dolcezza, fragranza e morbidezza!

ORGANOLETTICA

Forma	Tonda con striature
Consistenza	Morbida e sbriciolosa
Colore	Giallo intenso
Sapore	Gustoso e saporita

Tipologia	Cotto / Dolce / Frolla
Lavorazione	completa (pronto consumo)
Durata	t° ambiente <27°
Conservazione	30 giorni
Peso singolo	400gr (+/- 50gr)
Dimensioni	250 x 120 x 20 mm
Packaging	Confezione singola o sfusa
Gusti farcitura	Cioccolato, Frutti di Bosco, Prugna, Fragola, Albicocca (C016G), Ciliegia,



Crostata al **Cioccolato**

Codice C016A



Crostata ai **Frutti di Bosco**

Codice C016C



Crostata di **Prugna**

Codice C016D



Crostata di **Fragola**

Codice C016E



Crostata alla **Ciliegia**

Codice C016F

LINEA COTTO *dolce*



Torta della tradizione

Poco importa se siano il frutto di ricette della tradizione ferrarese, l'importante è che siano buoni da gustare. Famosi o meno spesso le nostre torte si annoverano nel banco prodotti tra quelle ormai classiche di un territorio, ponendosi come una gustosa e deliziosa alternativa.

ORGANOLETTICA

Forma	Tozza e allungata
Consistenza	Morbida
Colore	Giallo intenso o marrone
Sapore	Delicato e secco

Tenerina alla Zucca

Codice **C023A**

Tipologia **Cotto / Dolce / Frolla**

Lavorazione **completa (pronto consumo)**

Durata **t° refrigerata (da 0 a +4°)**

Conservazione **7 giorni**

Peso singolo **400gr (+/- 50gr)**

Dimensioni **250 x 120 x 20 mm**

Packaging **Confezione singola**

Cottura **---**



Torta Tenerina alla Zucca

Torta Morbida di Zucca

Codice **C023B**

Tipologia **Cotto**

Lavorazione **completa (pronto consumo)**

Durata **t° refrigerata (da 0 a +4°)**

Conservazione **10 giorni**

Peso singolo **400gr (+/- 50gr)**

Dimensioni **250 x 120 x 20 mm**

Packaging **Confezione singola**

Cottura **---**



Torta Morbida alla Zucca

Torta allo Yogurt

Codice **C024A**

Tipologia **Cotto**

Lavorazione **completa (pronto consumo)**

Durata **t° ambiente <27°**

Conservazione **10 giorni**

Peso singolo **60gr (+/- 10gr)**

Dimensioni **50 x 50 x 30 mm**

Packaging **Confezione singola (sfusa)**

Cottura **---**



Torta allo Yogurt

LINEA COTTO *dolce*



Torta della tradizione

Poco importa se siano il frutto di ricette della tradizione ferrarese, l'importante è che siano buoni da gustare. Famosi o meno spesso le nostre torte si annoverano nel banco prodotti tra quelle ormai classiche di un territorio, ponendoli come una gustosa e deliziosa alternativa.

ORGANOLETTICA

Forma	Tonda e tozza
Consistenza	Morbida
Colore	Giallo intenso
Sapore	Delicato

Torta Tenerina

Codice **C029A**

Tipologia **Cotto / Dolce / Frolla**

Lavorazione **completa (pronto consumo)**

Durata **t° ambiente <27°**

Conservazione **20 giorni**

Peso singolo **400gr (+/- 50gr)**

Dimensioni **250 x 120 x 20 mm**

Packaging **Confezione singola e sfusa**



Torta Tenerina (al cioccolato)

Torta di Mele

Codice **C026A**

Tipologia **Cotto**

Lavorazione **completa (pronto consumo)**

Durata **t° ambiente <27°**

Conservazione **10 giorni**

Peso singolo **400gr (+/- 50gr)**

Dimensioni **250 x 120 x 20 mm**

Packaging **Confezione singola e sfusa**



Torta di Mele

Torta di Ricotta

Codice **C028A**

Tipologia **Cotto**

Lavorazione **completa (pronto consumo)**

Durata **t° ambiente <27°**

Conservazione **10 giorni**

Peso singolo **60gr (+/- 10gr)**

Dimensioni **50 x 50 x 30 mm**

Packaging **Confezione singolao e sfusa**



Torta di Ricotta

LINEA COTTO *dolce*



Torta della tradizione

Poco importa se siano il frutto di ricette della tradizione ferrarese, l'importante è che siano buoni da gustare. Famosi o meno spesso le nostre torte si annoverano nel banco prodotti tra quelle ormai classiche di un territorio, ponendoli come una gustosa e deliziosa alternativa.

Torta all'Ananas

Codice	C025A
Tipologia	Cotto / Dolce / Frolla
Lavorazione	completa (pronto consumo)
Durata	t° ambiente <27°
Conservazione	10 giorni
Peso singolo	400gr (+/- 50gr)
Dimensioni	250 x 120 x 20 mm
Packaging	Confezione singola
Cottura	---

ORGANOLETTICA

Forma	Tonda e tozza
Consistenza	Morbida e sbriciolosa
Colore	Giallo intenso
Sapore	Delicato



Torta all'Ananas

Torta alla Vaniglia

Codice	C030A
Tipologia	Cotto
Lavorazione	completa (pronto consumo)
Durata	t° ambiente <27°
Conservazione	20 giorni
Peso singolo	400gr (+/- 50gr)
Dimensioni	250 x 120 x 20 mm
Packaging	Confezione singola
Cottura	---



Torta alla Vaniglia

Pan di Spagna

Codice	C021A
Tipologia	Cotto
Lavorazione	completa (pronto consumo)
Durata	t° ambiente <27°
Conservazione	10/15 giorni
Peso singolo	1Kg (+/- 50gr)
Dimensioni	50 x 50 x 30 mm
Packaging	Confezione singola (sfusa)
Cottura	---



Pan di Spagna

Servizio

Pronto Forno è in grado di soddisfare **richieste di personalizzazione** partendo direttamente dallo studio della ricetta fino ad arrivare al confezionamento finale.

L'azienda offre un **servizio di sviluppo davvero completo!**



Studio della Ricetta

1
Step



Sviluppo e Prototipazione

2
Step



Assaggio Campionatura

3
Step



Produzione e Cottura

4
Step



Etichettatura e Packaging

5
Step



Pronto Forno
pronto... per il tuo business!

Grissone

al formaggio e salame!

Grissone è una novità nata dall'esperienza della panificazione artigianale ferrarese. Ben oltre la semplice pasta sfoglia, Grissone vi sorprenderà per la sua farcitura...buona anche se secca.

SNACK
Per uno spuntino leggero...

APERITIVO
Ideale per...

Grissone (110gr) cod. PRGRI
Prodotto da PRONTO FORNO
e DISTRIBUITO in ANTEPRIMA
COMMERCIALE da:

Più Gel

Scopri Grissone a pag. 15

Grissone

Grissone è un **prodotto personalizzato**, nato da una richiesta commerciale specifica. L'idea è stata creare un **prodotto genuino** che fosse in grado di unire la morbidezza della pasta sfoglia ad una gustosa farcitura. Grissone viene **commercializzato e distribuito** in Emilia-Romagna **dal committente Più Gel**, nonché grossista nel settore della pasticceria e panificazione.



© Copyright - Tutti i diritti riservati

PRONTO FORNO S.n.c.

Via Comacchio, 1347 - 44124 Quartesana (FE)

Tel. 338 – 82 89 969 Mail. info@pronto forno.it

Prima edizione: Settembre 2018 - Seconda edizione: Giugno 2025

Impaginazione grafica a cura di: www.davidecanella.it

Produzione fotografica a cura di Davide Canella

Questo catalogo generale è aggiornato al 2025 e sostituisce integralmente tutte le versioni precedenti.



Pronto Forno S.n.c.

Via Comacchio, 1347

44124 Quartesana (Fe)

338 – 82 89 969 - info@pronto forno.it

P. Iva e Cod. Fisc. 01712370384

Per informazioni visita il sito:
www.pronto forno.it

