GRISSITALIA®
il Buon® PANE
Il Pane
PRECOTTO E SURGELATO
PRE-COOKED AND FROZEN BREAD

Certificazioni

Grazie ad un controllo del processo produttivo e un team di qualità interno, gli stabilimenti rispettano tutte le norme di sicurezza e gli standard tecnici nazionali ed internazionali.

OUR CERTIFICATIONS

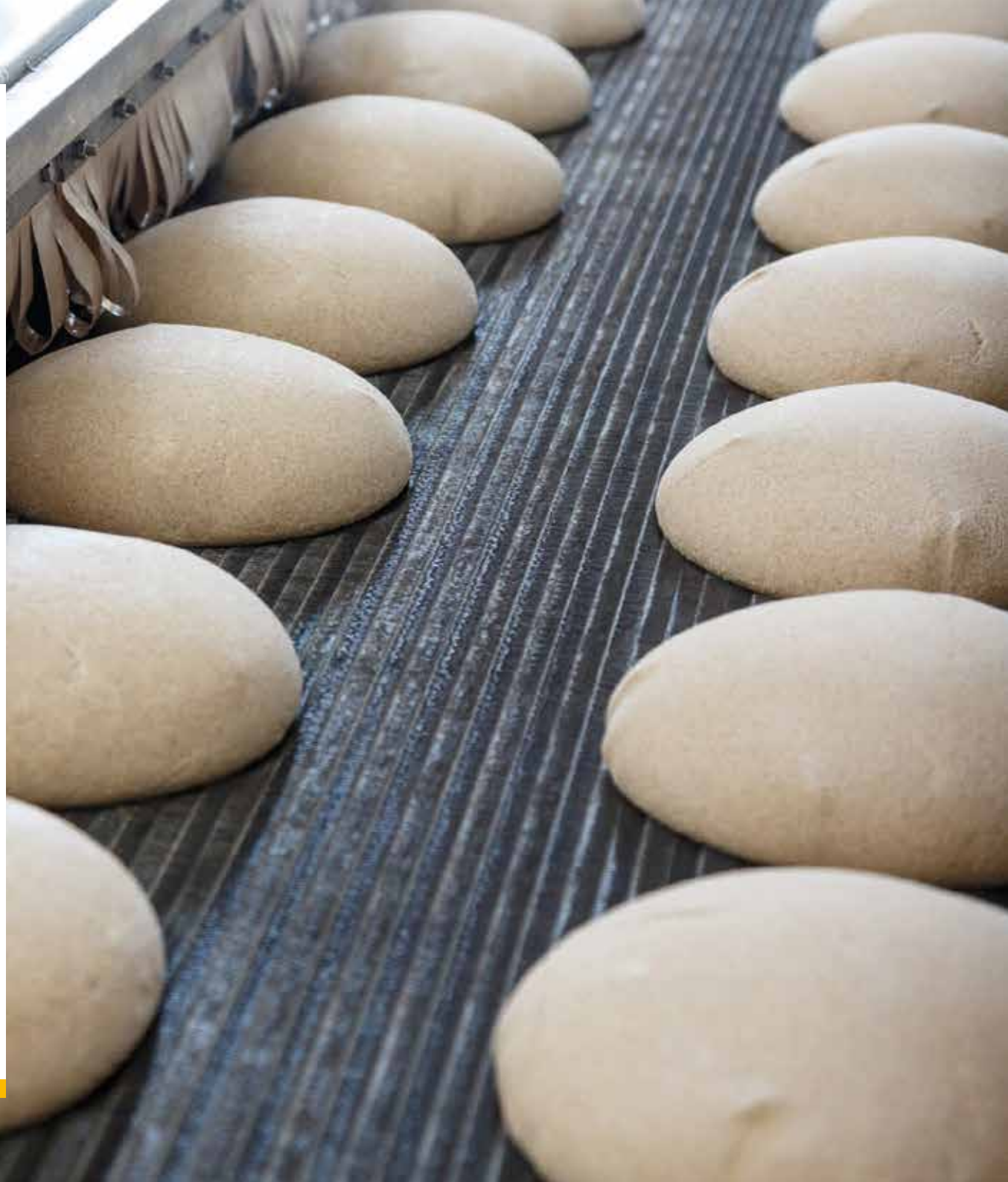
Thanks to an internal quality control team and strict production process checks, our plants operate in compliance with every national and international technical standard.

- **PRATO SESIA**
  Via Giacomo Matteotti, 131
  28077 Prato Sesia (NO)

- **MOMBERCELLI**
  Corso Asti, 110
  14047 Mombercelli (AT)

- **ORICOLA**
  Loc. Miole,
  67063 Oricola (AQ)

- **ALESSANDRIA**
  Via Valle San Bartolomeo, 37
  15122 Alessandria (AL)



La Storia Grissitalia

La nostra filosofia è regalare la sensazione del **“fatto come una volta”:** sapienti mani che mettono cura e attenzione in ogni creazione. Dal 1974 raccontiamo, con il nostro lavoro, la storia e il rispetto verso il pane e la sua grande famiglia.

Our philosophy is to give people products that feel and taste **“like they used to be”***: experienced hands putting care and attention into everything we do. Since 1974, with our work, we tell our story and our respect for bread and for his big family.*

Era il 1974...

...quando, per la prima volta, al piano terra di un antico palazzo nel centro storico in Mombercelli, si veniva catturati dal profumo di pane che invadeva ogni vicolo. Una fragranza che ovunque faceva ricordare il desiderio di stare a casa insieme.

It was 1974...

...when, for the first time, on the ground floor of an old palace in the historic town centre of Mombercelli, people were caught by the genuine smell of fresh bread that filled every alley. A fragrance that everywhere reminded the desire of staying togheter at home.

1987

Acquisto stabilimento produttivo di **pane fresco** a **Prato Sesia.**

*Purchase of **fresh bread** production plant in **Prato Sesia.***

1989

Acquisto **grissinificio** ad **Alessandria**, conosciuto come “Costa Azzurra”.

*Purchase **breadstick** production plant in **Alessandria**, known as “Costa Azzurra”*

2003

Acquisto stabilimento produttivo di **pani morbidi** ad **Oricola**.

*Purchase of **soft bread** production plant in **Oricola**.*

2020

Trasformazione stabilimento produttivo da pane fresco a **pane surgelato** a **Mombercelli**.

*Transformation of production plant from fresh bread to **frozen bread** in **Mombercelli**.*

2021

Ampliamento stabilimento di **Alessandria**. Costruzione nuova linea produttiva 4.0 per **American Sandwich** e **pani morbidi**.

*Expansion of the **Alessandria** plant. Construction of a new 4.0 production line for **American Sandwich** and **soft breads.***

QUADROTTA
multicereali

Pane multicereali. Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo “0” 62%, acqua, mix semi 8% (semi di girasole, semi di **sesamo** e semi di lino tostate), lievito, mix ai 5 cereali (farina di **segale** bianca, farina di **orzo** perlato, farina di **farro** bianca, semi di lino, farina di **avena**), sale, lievito naturale di farina di **grano** tenero di tipo “0” in polvere, malto d’**orzo** tostato. **Può contenere soia, senape, latte, uova e noci.**

Multigrain bread. *Ingredients: soft **wheat** flour type “0” 62%, water, seed mix 8% (sunflower seeds, **sesame** seeds and brown linseed), yeast, mix of 5 cereals (white **rye** flour, pearl **barley** flour, white **spelt** flour, brown linseed, **oatmeal**), salt, natural yeast of type “0” soft **wheat** flour in powder, roasted **barley** malt. **May contain soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **75g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **5-6 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Quadrotta Multicereali *Multigrain Quadrotta*	72	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

QUADROTTA
di grano duro

Pane di semola di grano duro. Ingredienti: semola di **grano** duro 71%, acqua, lievito naturale di **frumento** in polvere, lievito, sale. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Bread with durum wheat flour. *Ingredients: durum* ***wheat*** *semolina 71%, water, natural* ***wheat*** *yeast powder, yeast, salt.* ***May contain sesame seeds, soy, mustard, milk, eggs and wanlnuts.***

peso: **65g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **3-4 min.**
cooking time

✔ Disponibile anche mix di farine (90% grano duro, 10% grano tenero)
Also available with flours mix (90% durum wheat, 10% soft wheat).

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Quadrotta classica *Classic Quadrotta*	80	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120 cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

peso: **65g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **3-4 min.**
cooking time

QUADROTTA
integrale

Pane integrale. Ingredienti: farina di **grano** tenero integrale 72%, acqua, lievito naturale di **frumento** in polvere, lievito, sale. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Whole wheat bread. *Ingredients: whole* ***wheat*** *flour 72%, water, natural* ***wheat*** *yeast in powder, yeast, salt.* ***May contain sesame seeds, soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

✔ Disponibile anche con i cereali.
Also available with cereals.

peso: **65g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **4-5 min.**
cooking time

QUADROTTA
con le noci

Pane con le noci. Ingredienti: farina di **grano** tenero di tipo “0” 46%, acqua, **noci** 25%, lievito, sale, lievito naturale di farina di **grano** tenero di tipo “0” in polvere. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte e uova.**

Bread with walnuts. *Ingredients: soft* ***wheat*** *flour type “0” 46%, water,* ***walnuts*** *25%, yeast, salt, natural yeast of type “0” soft* ***wheat*** *flour in powder.* ***May contain sesame seeds, soy, mustard, milk and eggs.***

QUADROTTA
con il cioccolato

Prodotto da forno con il cioccolato. Ingredienti: semola di **grano** duro 50%, acqua, cioccolato fondente 16% (zucchero, pasta di cacao, destrosio, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole), **burro**, destrosio, lievito naturale di farina di **grano** tenero di tipo "0" in polvere, lievito, sale. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noi.**

Bakery product with chocolate. *Ingredients: durum* **wheat** *flour 50%, water, dark chocolate 16% (sugar, cocoa mass, dextrose, cocoa butter, emulsifier: sunflour lecithin),* ***butter****, dextrose, natural yeast of type "0" soft* ***wheat*** *flour in powder, yeast, salt.* **May contain sesame seeds, soy, mustard, milk, eggs and walnuts.**

peso: **65g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **4-5 min.**
cooking time

QUADROTTA
con l'uvetta

Pane con l'uvetta. Ingredienti: farina di **grano** tenero di tipo "0" 50%, acqua, uvetta 25%, lievito, sale, lievito naturale di farina di **grano** tenero di tipo "0" in polvere. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noi.**

Bread with raisin. *Ingredients: type "0" soft* ***wheat*** *flour 50%, water, raisin 25%, yeast, salt, natural yeast of type "0" soft* ***wheat*** *flour in powder.* ***May contain sesame seeds, soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **65g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **4-5 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*

prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Quadrotta integrale *Whole wheat Quadrotta*	80	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120 cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.
Quadrotta noci *Walnuts Quadrotta*	80	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120 cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.
Quadrotta cioccolato *Chocolate Quadrotta*	80	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120 cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.
Quadrotta uvetta *Raisin Quadrotta*	80	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120 cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

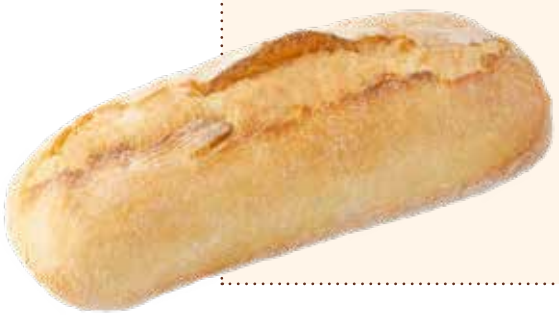
Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

Ciabatta

CIABATTA
di grano duro

Pane di semola di grano duro. Ingredienti: semola di **grano** duro 71%, acqua, lievito naturale di **frumento** in polvere, lievito, sale. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Durum wheat flour bread. *Ingredients: durum* ***wheat*** *flour 71%, water, natural* ***wheat*** *yeast powder, yeast, salt.* ***May contain sesame seeds, soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***



peso: **135g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **5-6 min.**
cooking time

CIABATTA
di grano tenero

Pane di farina di grano tenero. Ingredienti: farina di **grano** tenero 71%, acqua, lievito, sale, lievito naturale **frumento** in polvere. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Soft wheat flour bread. *Ingredients: soft* ***wheat*** *flour 71%, water, yeast, salt, natural* ***wheat*** *yeast powder.* ***May contain sesame seeds, soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **130g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **5-6 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*

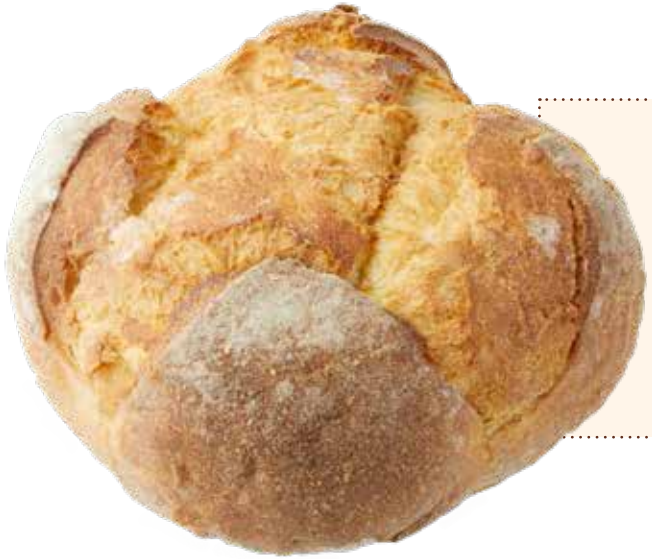
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Ciabatta grano duro *Durum wheat flour*	40	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120 cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.
Ciabatta grano tenero *Soft wheat flour*	40	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120 cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

CROCE
di grano duro

Pane di semola di grano duro. Ingredienti: semola di **grano** duro 68,5%, acqua, lievito madre in polvere di **grano** duro, lievito, sale. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Durum wheat flour bread. *Ingredients: durum* ***wheat*** *flour 68.5%, water, durum* ***wheat*** *sourdough powder, lievito, salt.* ***May contain sesame seeds, soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***



peso: **450g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **170 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **15-20 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Croce *Croce*	18	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	4	7	28	80x42x65 cm prim. 29,5x39,1x59x1 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

CORONA
di grano duro e tenero

Pane di semola di grano duro e farina di grano tenero. Ingredienti: farina di **grano** tenero di tipo “0” 36%, semola di **grano** duro 36%, acqua, lievito, sale, lievito naturale di farina di **grano** tenero di tipo “0” in polvere. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Mixed durum and soft wheat flour bread. *Ingredients: soft* ***wheat*** *flour type “0” 36%, durum* ***wheat*** *flour 36%, water, yeast, salt, natural yeast of type “0” soft* ***wheat*** *flour in powder.* ***May contain sesame seeds, soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **350g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **170 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **10-15 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Corona *Corona*	22	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	4	7	28	80x42x62 cm prim. 29,5x39,1x59x1 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

Bozzi

BOZZA
Campagnolo

Pane di farina di grano tenero. Ingredienti: mix 63,3% (farina di **grano** tenero tipo "0", semi di girasole, semi di **sesamo**, semi di lino, farina di **segale**, lievito naturale di farina di **grano** tenero tipo "0" in polvere, farina d'**orzo**, estratto di malto d'**orzo** in polvere, farina d'**avena**, agente di trattamento della farina (acido ascorbico (E300)), acqua, mix decorazione (semi di lino, fiocchi di **grano**, fiocchi d'**avena**, semi di girasole, miglio), sale e lievito. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Soft wheat flour bread. *Ingredients: mix 63.3% (type "0" soft **wheat** flour, sunflower seeds, **sesame** seeds, lin seed, **rye** flour, natural yeast of soft **wheat** flour type "0" powder, **barley** flour, malt extract **barley** powder, oatmeal, flour treatment agent (ascorbic acid (E300)), water, decoration mix (flax seeds, **wheat** flakes, **oat** flakes, sunflower seeds, millet), salt and yeast.* ***May contain sesame seeds, soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **300g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **170 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **10-15 min.**
cooking time

BOZZA INTEGRALE
Proteica

Pane di farina di grano tenero. Ingredienti: acqua, farina di **grano** tenero integrale 32% , mix concentrato in polvere 32% (glutine di **frumento**, semi di girasole, semi di lino scuro, fiocchi d'**avena**, grits di ceci germogliati, farina di ceci, sale, lievito madre di **frumento** in polvere, farina di **frumento**, antiossidante (acido ascorbico), enzimi (**frumento**)), mix decorazione (semi di lino, fiocchi di **grano**, fiocchi d'**avena,** semi di girasole, miglio), lievito. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Soft wheat flour bread. *Ingredients: water, whole **wheat** flour 32%, concentrated powder mix 32% (**wheat** gluten, sunflower seeds, dark flax seeds, **oat** flakes, sprouted chickpea grits, flour chickpeas, salt, **wheat** mother yeast powder, **wheat** flour, antioxidant (ascorbic acid), enzymes (**wheat**)), decoration mix (flax seeds, **wheat** flakes, **oat** flakes, sunflower seeds, millet), yeast.* ***May contain sesame seeds, soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **300g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **170 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **10-15 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*

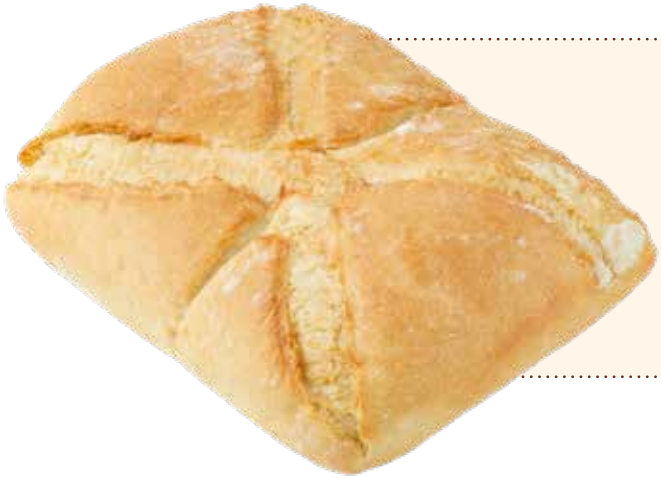
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Bozza Campagnolo *Bozza Campagnolo*	30	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120 cm	4	7	28	40x15x40 cm prim. 29,5x39,1x59x1 cm sec.
Bozza Integrale *Wholemeal Bozza*	30	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120 cm	4	7	28	40x15x40 cm prim. 29,5x39,1x59x1 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

BOZZA
di grano tenero

Pane di farina di grano tenero. Ingredienti: farina di **grano** tenero di tipo “0” 72%, acqua, sale, lievito, lievito naturale di **frumento** in polvere. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte e uova.**

Soft wheat flour bread. *Ingredients: soft* ***wheat*** *flour type “0” 72%, water, salt, yeast, natural* ***wheat*** *yeast powder.* ***May contain sesame seeds, soy, mustard, milk and eggs.***



peso: **410g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **170 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **10-15 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Bozza *Bozza*	22	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	4	7	28	42x80x62 cm prim. 40x26x60 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

Filoncino

FILONCINO
Siciliano

Pane con semola di grano duro. Ingredienti: semola di **grano** duro 65,4%, acqua, semi di **sesamo** 4,2% lievito naturale di **frumento** in polvere, lievito, sale, . **Può contenere soia, senape, latte, uova e noci.**

Durum wheat flour bread. *Ingredients: durum* ***wheat*** *semolina 65.4%, water,* ***sesame*** *seeds 4.5%natural* ***wheat*** *yeast powder, yeast, salt,* ***sesame*** *seeds.* ***May contain soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **150g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **5-6 min.**
cooking time

FILONCINO
Olive

Pane con le olive. Ingredienti: farina di **grano** tenero di tipo "0" 59%, olive 29%, acqua, olio d'oliva, lievito, lievito naturale di farina di **grano** tenero di tipo "0" in polvere, sale, destrosio. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Bread with olives. Ingredients: *type "0" soft* ***wheat*** *flour "0" 59%, olives 29%, water, olive oil, yeast, natural yeast of type "0" soft* ***wheat*** *flour in powder, salt.* ***May contain sesame seeds, soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **120g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **6-7 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Filoncino Siciliano *Filoncino Siciliano*	36	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.
Filoncino olive *Filoncino with olives*	42	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

FILONCINO
Integrale

Pane con farina integrale. Ingredienti: farina di **grano** tenero integrale 72%, acqua, lievito naturale di farina di **grano** tenero tipo "0" in polvere, lievito, sale. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Wholemeal bread. *Ingredients: wholemeal soft* ***wheat*** *flour 72%, water, powdered natural yeast from type "0" soft* ***wheat*** *flour, yeast, salt.* ***May contain sesame seeds. soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **120g**
weight

scongelamento: **15 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **7-8 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Filoncino integrale *Wholemeal Filoncino*	42	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

SPACCATELLA
Patate

Pane alle patate con semola di grano duro. Ingredienti: semola di **grano** duro 61,5%, acqua, fiocchi di patate 9,2%, lievito, sale, lievito naturale di farina di **grano** tenero tipo "0" in polvere, destrosio. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Durum wheat flour bread with potato. *Ingredients: durum* ***wheat*** *flour 61.5%, water, potato flakes 9,2%, yeast, salt, natural yeast of type "0" soft* ***wheat*** *flour in powder, dextrose* ***May contain sesame seeds. soy, mustard, milk and eggs.***

peso: **90g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **8-10 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Spaccatella *Spaccatella*	58	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

KAISER
di grano tenero

Pane di farina di grano tenero. Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo "0" 69,2%, acqua, lievito, olio di semi di girasole, sale, lievito naturale di **frumento** in polvere. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte , uova e noci.**

Soft wheat flour bread. *Ingredients: soft* ***wheat*** *flour type "0" 69,2%, water, yeast, sunflower seed oil, yeast, salt, natural* ***wheat*** *yeast powder, malted* ***wheat*** *flour.* ***May contain sesame seeds. soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **60g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **170 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **3-4 min.**
cooking time

✔ Disponibile anche con topping di semi di lino e topping di semi di sesamo.
Also available with flaxseeds topping and sesame seeds topping.

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Kaiser *Kaiser*	84	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

Arabo

ARABO
di grano tenero

Pane di farina di grano tenero. Ingredienti: farina di **grano** tenero di tipo “0” 67%, acqua, lievito madre italiano di **grano** tenero inattivo in polvere, lievito, olio di oliva, sale. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Soft wheat flour bread. *Ingredients: soft **flour** type “0” 67%, water, italian inactive **wheat** sourdough in powder form, yeast, olive oil, salt.* ***May contain sesame seeds. soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **100g**
weight

scongelamento: **40 min.**
thawing time

ARABO
con fiocchi d’avena

Pane di farina di grano tenero. Ingredienti: farina di **grano** tenero di tipo “0” 58,5%, acqua, farina di **avena** 5,85%, fiocchi di **avena** 3,51%, cruschello di **grano** tenero, lievito, olio di oliva, sale, farina di **grano** tenero tipo “00”, destrosio, farina di **frumento**. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Soft wheat flour bread. *Ingredients: type “0” soft **wheat** flour 58.5%, water, **oat** flour 5.85%, **oat** flakes 3.51%, soft **wheat** middlings, yeast, olive oil, salt, type “00” soft **wheat** flour, dextrose, **wheat** flour.* ***May contain sesame seeds. soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **100g**
weight

scongelamento: **40 min.**
thawing time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Arabo grano tenero *Arabo softh wheat flour*	56	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.
Arabo fiocchi d’avena *Arabo oat flakes*	56	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

Tartaruga

TARTARUGA
di grano tenero

Pane di farina di grano tenero. Ingredienti: farina di **grano** tenero di tipo "0" 67%, acqua, strutto, lievito, lievito naturale di **frumento** in polvere, sale. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Soft wheat flour bread. *Ingredients: soft* ***wheat*** *flour type "0" 67%, water, lard, yeast, natural* ***wheat*** *yeast powder, salt.* ***May contain sesame seeds. soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **95g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **7-8 min.**
cooking time

TARTARUGA
con i cereali

Pane di farina di grano tenero con cereali. Ingredienti: farina di **grano** tenero di tipo "0" 55,2%, acqua, mix ai 5 cereali 12,3% (farina di **segale** bianca, farina di **orzo** perlato, farina di **farro** bianca, semi di lino, farina di **avena**), strutto, lievito, destrosio, sale, lievito naturale di farina di **grano** tenero di tipo "0" in polvere. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Soft wheat flour bread with cereals. *Ingredients: soft* ***wheat*** *flour type "0" 55.2%, water, mix of 5 cereals 12.3% (white* ***rye*** *flour, pearl* ***barley*** *flour, white* ***spelt*** *flour, brown linseed,* ***oat*** *flour), lard, yeast, dextrose, salt, natural yeast soft* ***wheat*** *flour type "0" in powder.* ***May contain sesame seeds. soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **95g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **7-8 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*

prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Tartaruga *Tartaruga*	56	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.
Tartaruga cereali *Tartaruga with cereals*	56	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

BARRETTA
ai cereali

Pane ai cereali. Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo "0" 57,2%, acqua, mix ai 5 cereali 9% (farina di **segale** bianca, farina di **orzo** perlato, farina di **farro** bianca, semi di lino, farina di **avena**), mix semi decorazione 3,7% (semi di girasole, semi di **sesamo** e semi di lino tostate), sale, lievito, lievito naturale di farina di **grano** tenero di tipo "0" in polvere, malto d'**orzo** maltato. **Può contenere soia, senape, latte, uova e noci.**

Cereal bread. *Ingredients: soft* ***wheat*** *flour type "0" 57.2%, water, mix of 5 cereals 9% (white* ***rye*** *flour, pearl* ***barley*** *flour, white* ***spelt*** *flour, brown linseed,* ***oat*** *flour), decoration seed mix 3.7% (sunflower seeds,* ***sesame*** *seeds and brown linseed), salt, yeast, natural yeast of type "0" soft* **wheat** *flour in powder, malted* ***barley*** *malt.* ***May contain soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **135g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **6-7 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*

prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Barretta cereali *Cereals bread*	42	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

PANINO
integrale

Pane con farina integrale. Ingredienti: farina di **frumento** integrale 72%, acqua, lievito, sale, lievito naturale di farina di **grano** tenero di tipo "0" in polvere. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Wholemeal bread. *Ingredients: whole* ***wheat*** *flour 72% water, yeast, salt, natural yeast of type "0" soft* ***wheat*** *flour in powder.* ***May contain sesame seeds. soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **135g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **6-7 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Panino integrale *Wholemeal Panino*	40	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	6	36	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

NUVOLETTA

grano tenero

Pane di farina di grano tenero. Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo “0” 68,4%, acqua, lievito, olio di oliva, sale, lievito naturale di farina di **grano** tenero tipo “0” in polvere. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Soft wheat flour bread. *Inredients: type “0” soft* ***wheat*** *flour 68.4%, water, yeast, olive oil, salt, natural yeast from type “0” soft* ***wheat*** *flour.* ***May contain sesame seeds. soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **90g**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **170 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **8-10 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Nuvoletta *Nuvoletta*	58	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	7	42	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

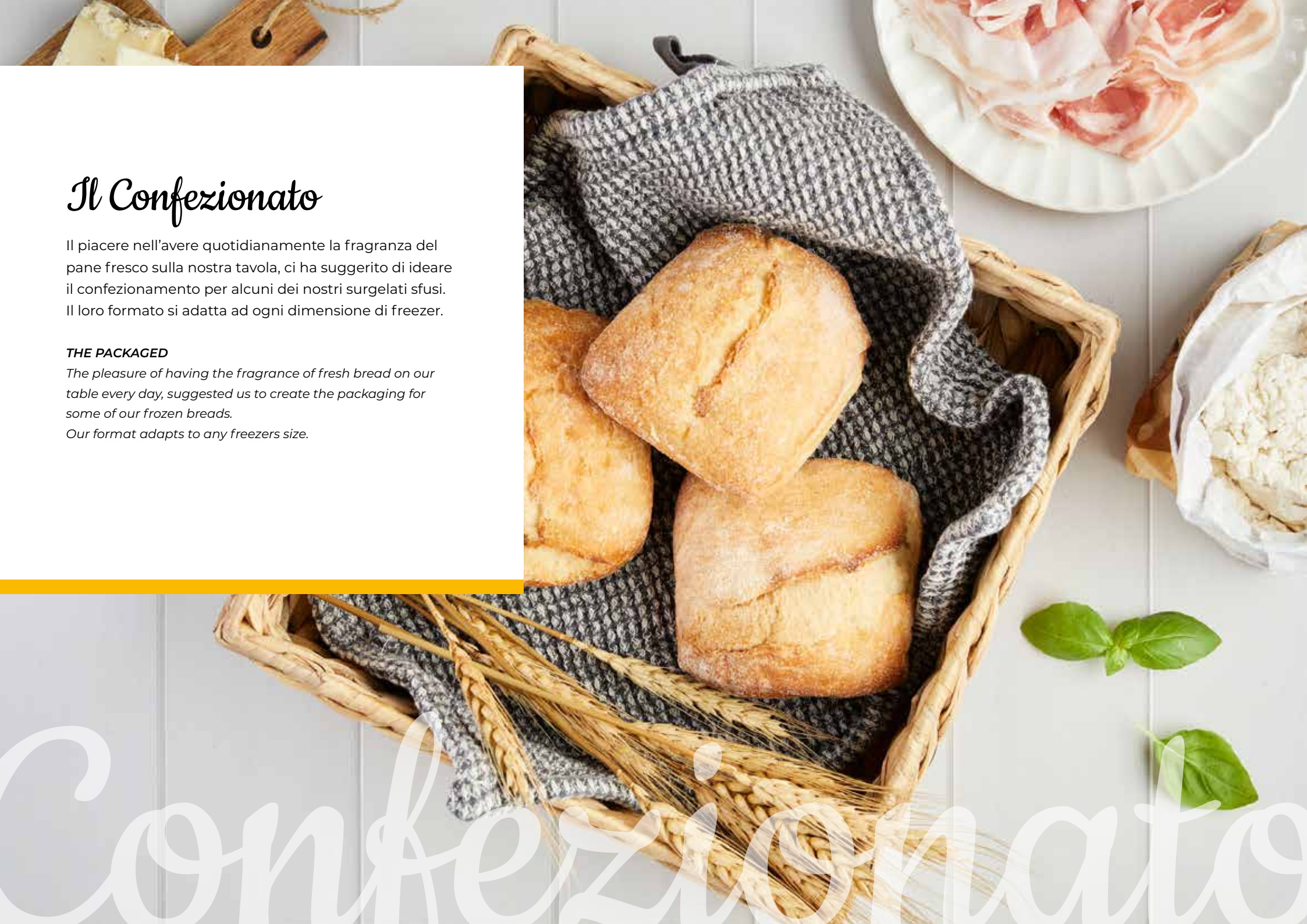
Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

Il Confezionato

Il piacere nell'avere quotidianamente la fragranza del pane fresco sulla nostra tavola, ci ha suggerito di ideare il confezionamento per alcuni dei nostri surgelati sfusi. Il loro formato si adatta ad ogni dimensione di freezer.

THE PACKAGED

The pleasure of having the fragrance of fresh bread on our table every day, suggested us to create the packaging for some of our frozen breads.
Our format adapts to any freezers size.



QUADROTTA
Confezionata

Pane di semola di grano duro e farina di grano tenero. Ingredienti: semola di **grano** duro 65%, acqua, farina di **grano** tenero 7%, lievito, sale, lievito naturale di farina di **grano** tenero di tipo "0" in polvere. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Mixed durum and soft wheat flour bread. *Ingredients: durum* ***wheat*** *flour 65%, water, soft* ***wheat*** *flour 7%, yeast, salt, natural yeast of type "0" soft* ***wheat*** *flour in powder.* ***May contain sesame seeds, soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **520g (8x65g)**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **4-5 min.**
cooking time

CIABATTA
Confezionata

Pane di farina di grano tenero. Ingredienti: farina di **grano** tenero di tipo "0" 72,9%, acqua, sale, lievito, lievito naturale di farina di **grano** tenero di tipo "0" in polvere. **Può contenere semi di sesamo, soia, senape, latte, uova e noci.**

Soft wheat flour bread. *Ingredients: soft* ***wheat*** *flour type "0" 72.9%, water, salt, yeast, natural yeast of type "0" soft* ***wheat*** *flour in powder.* ***May contain sesame seeds, soy, mustard, milk, eggs and walnuts.***

peso: **520g (4x130g)**
weight

scongelamento: **20 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **4-5 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*

prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Quadrotta confezione *Quadrotta package*	10	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	7	42	30x38x8 cm prim. 39x31x39 cm sec.
Ciabatta confezione *Ciabatta package*	10	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	7	42	30x38x8 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

GRISSITALIA®

il Buon® PANE

GRISSITALIA SRL
Via Valle San Bartolomeo, 37 - 15122 Alessandria (AL) - ITALIA
Tel. (+39) 0131 59153 - Fax: (+39) 0131 658603

SITO PRODUTTIVO SURGELATO:
Corso Asti, 110 - 14047 Mombercelli (AT)
Tel. (+39) 0141 955571 Fax: (+39) 0141 955572

info@grissitalia.it - **www.grissitalia.it**