

MOLINO
Spadoni

IN
COLLABORAZIONE
CON

LA FORMAGGERIA
vendita all'ingrosso e al dettaglio
FORMAGGI • SALUMI • SURGELATI • PRODOTTI PER PASTICCERIA E AFFINI



*Dalle nostre Farine,
nascono i nostri
Prodotti da Forno*

Via Madonna della Libertà, 11 • (S.S. 114) Giarre
cell. 346 5115140 (Maurizio) • cell. 347 6532537 (Daniela)
www.laformaggeriadm.com

MOLINO SPADONI
È LEADER DI MERCATO
PER LE FARINE SPECIALI
E MISCELE.

RICERCA, INNOVAZIONE
E GRANDE ATTENZIONE
ALLE NUOVE ESIGENZE DI BENESSERE
E ALTA QUALITÀ ALIMENTARE
SONO AL CENTRO DELL'IMPEGNO
QUOTIDIANO DI MOLINO SPADONI
E DELLA SUA VISIONE PER IL FUTURO.



I numeri

250

DISTRIBUTORI ESTERI

90

DISTRIBUZIONE PONDERATA
(presenza sui punti vendita della GDO Italia)*

IN OLTRE

40

PAESI

450

DISTRIBUTORI
NAZIONALI

6.000

QUINTALI DI GRANO
MACINATI AL GIORNO

MAGAZZINO AUTOMATICO CON

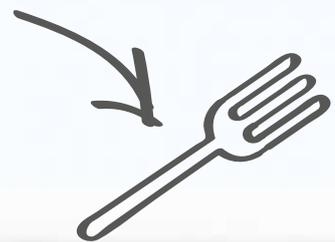
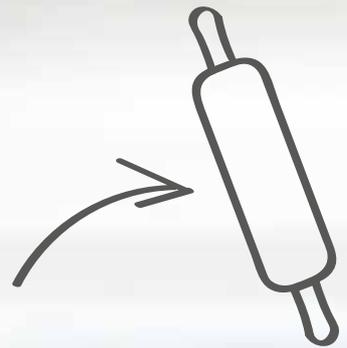
3.000

POSTI PALLET

*Dato IRI Totale Mercato Farine 2022

Dedicato
agli esperti

UNA LINEA COMPLETA DI IMPASTI
E PANIFICATI SURGELATI, PENSATI
PER SODDISFARE LE ESIGENZE DEI
PROFESSIONISTI DELLE
*Pizzerie, Ristoranti, Bar
e Punti Caldi*, OFFRENDO LORO
CONSULENZA E FORMAZIONE COSTANTI.



SOLO CHI POSSIEDE LA CONOSCENZA DELLA MATERIA PRIMA, PUÒ PRODURRE IL BUON PANE.

Prodotti da Forno Surgelati per Uso Professionale

INDICE

06 LA FILOSOFIA DEI
PRODOTTI SURGELATI
SECONDO MOLINO SPADONI

08 IMPASTI SURGELATI
PER PIZZA
10 IMPASTI SURGELATI CLASSICI
E ALTERNATIVI PER PIZZA

12 IMPASTI SURGELATI PER
PIADINA ROMAGNOLA

14 I PANIFICATI SURGELATI
15 PANIFICATI PRECOTTI
20 PANIFICATI COTTI
E PRETAGLIATI
22 LA LINEA DEI PANPINSA

28 BASI PER PIZZA ALLA
PALA SURGELATE
34 PINSE SURGELATE PRECOTTE

36 FOCACCE SOFFICI
SURGELATE

38 LINEA DI PRODOTTI SENZA
GLUTINE SURGELATI

LA FILOSOFIA DEI PRODOTTI SURGELATI
SECONDO MOLINO SPADONI

Biga,
Pasta Madre
e Lunga
Lievitazione

I NOSTRI IMPASTI SONO REALIZZATI CON BIGA E PASTA MADRE, CON UNA LIEVITAZIONE MINIMA DI 20 ORE, PER GARANTIRE DIGERIBILITÀ E FRAGRANZA.

La Biga

Alveolatura

La biga è un preimpasto ottenuto miscelando acqua, farina ed una piccola quantità di lievito di birra, che necessita di un lungo tempo di fermentazione, almeno 20 ore. È proprio grazie a questo procedimento che si ottengono vantaggi che fanno la differenza: il pane, la pizza, la focaccia sono più digeribili, con gusto e profumo più intensi; inoltre la mollica mostra una struttura migliore, con un'alveolatura più sviluppata ed irregolare.



La Pasta Madre

La pasta madre, chiamata anche pasta acida o lievito madre, è un impasto di farina ed acqua sottoposto ad una contaminazione spontanea da parte dei microrganismi presenti nell'ambiente, il cui sviluppo crea all'interno dell'impasto una microflora in cui predomina quella dei batteri lattici.

La nostra pasta madre viene rinfrescata tutti i giorni, da molti anni, nel nostro stabilimento di produzione. Numerose sono le proprietà positive riconosciute alla pasta madre:

- L'attività dei batteri lattici comporta una maggiore digeribilità delle proteine e quindi una maggiore tolleranza al glutine.
- L'aroma, il sapore e la fragranza sono più intensi e particolari e dipendono soprattutto dalla fermentazione dei batteri lattici.
- L'impasto ottenuto ha una maggiore acidità e quindi il pane si conserva più a lungo.



Impasti Surgelati per Pizza



La PALLINA PER PIZZA SURGELATA, sia ad impasto classico che per impasti alternativi, è stata creata per offrire soluzioni di efficienza e praticità al lavoro del pizzaiolo, mantenendo l'alta qualità Molino Spadoni ed evitando sprechi di prodotto.

Nella surgelazione l'impasto conserva intatte tutte le sue caratteristiche di fragranza, offrendo le garanzie di sicurezza di un procedimento industriale controllato.

Pallina
per Pizza



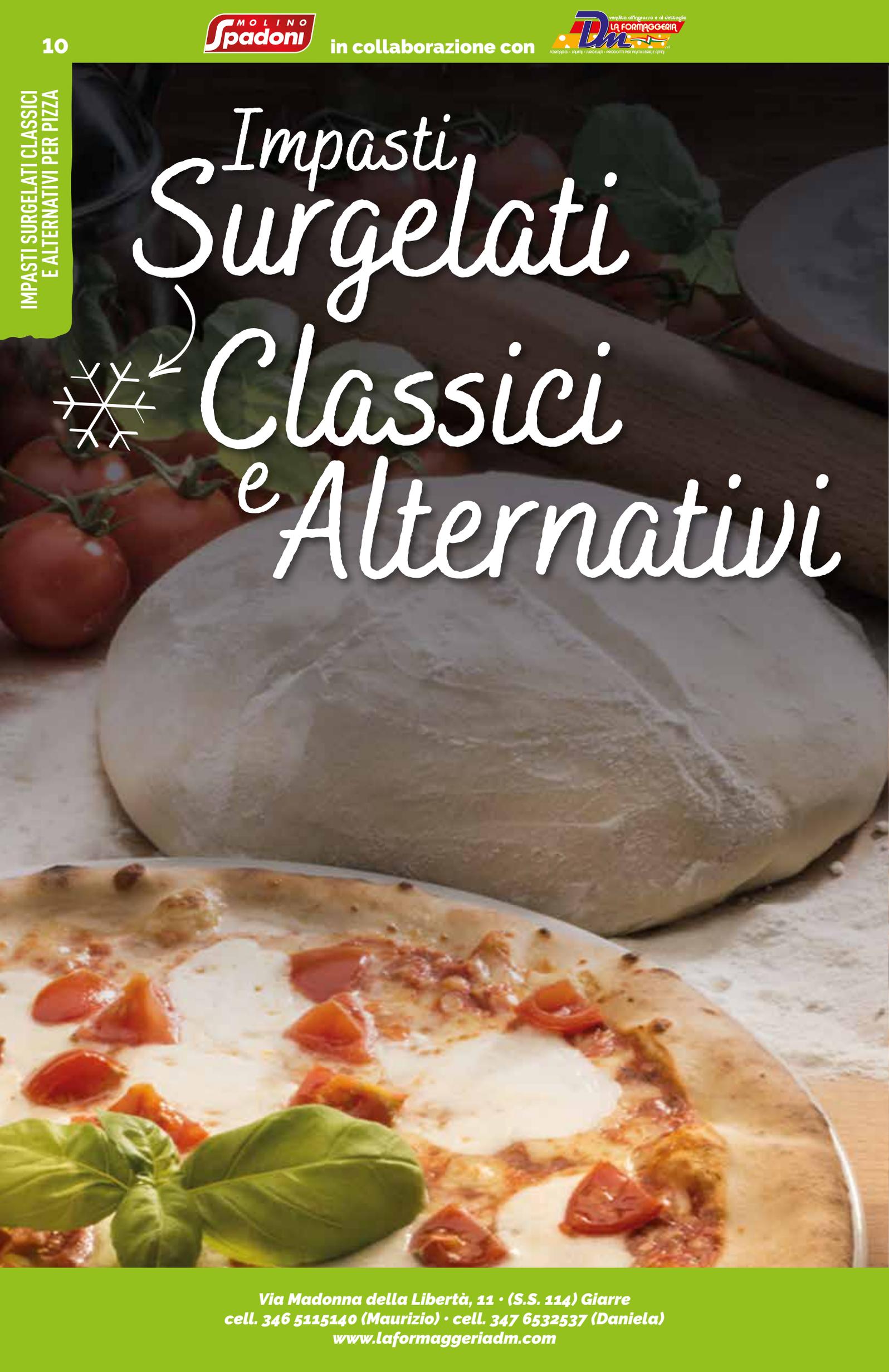
L'impasto è perfetto, sempre.

IMPASTI SURGELATI CLASSICI
E ALTERNATIVI PER PIZZA

Le palline surgelate sono una soluzione tecnica per il pizzaiolo o il gestore che cerca non solo la praticità ma anche uno **standard qualitativo elevato e costante**, magari in presenza di più punti vendita, con personale diverso. Il lavoro del pizzaiolo si apre all'innovazione e risponde alle esigenze di gusto del cliente, anche in termini di impasto, **senza sprechi** ed in qualsiasi momento. Con la pallina surgelata sarà più semplice mettere a menù sapori diversi, senza difficoltà di gestione di farine che derivano da grani differenti e hanno comportamenti particolari in termini di coesione e lievitazione.

Preparare una pizza leggera alla soia oppure una gustosa 7 cereali, diventa facile e veloce, anche per piccoli numeri.

Tutti gli impasti sono a base di **pasta madre**, per garantire sempre il sapore autentico e la leggerezza di una pizza da professionisti.



Impasti Surgelati Classici e Alternativi

Classici

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CONF.	CONF. x CRT	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
PP008	Impasto Classico con P.Madre	210g	70	1	70	6	8	48	39x39x19	12	8002213008196
PP007	Impasto Classico con P.Madre	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213007038
PP031	Impasto Classico con P.Madre	650g	5	3	15	6	9	54	39x39x19	12	8002213012049

Alternativi

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CONF.	CONF. x CRT	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
PP053	Impasto al Khorasan Kamut® con P. Madre	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213011479
PP005	Impasto al Farro Integrale con P. Madre	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213007014
PP006	Impasto alla Soia con P. Madre	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213007021
PP010	Impasto ai 7 Cereali con P. Madre	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213007403
PP025	Impasto per prodotti della panetteria fine con Carbone Vegetale con P. Madre	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213009117
PP016	Impasto Integrale con P. Madre	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213014968

MODALITÀ DI SCONGELAMENTO

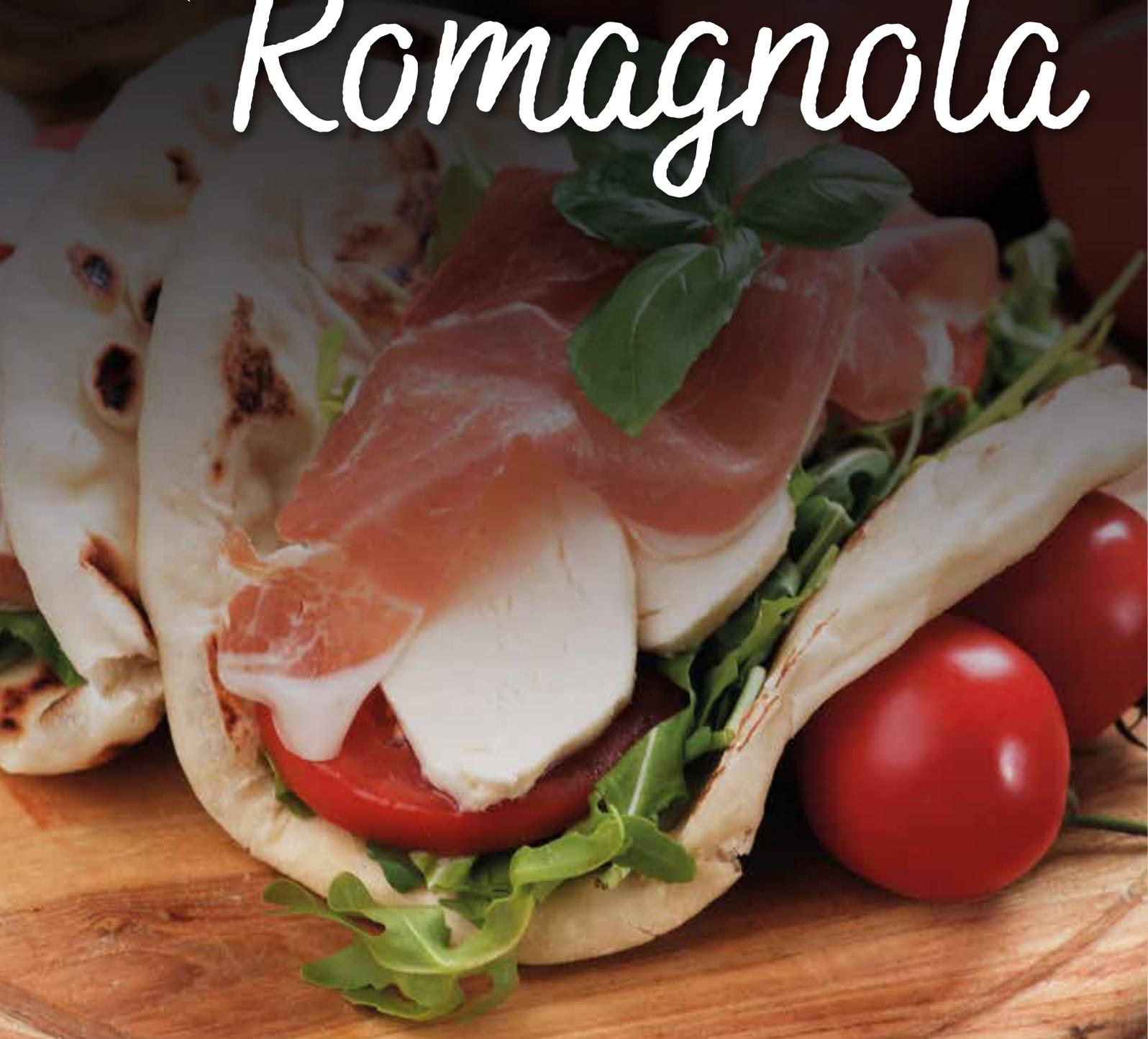
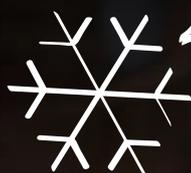
SCONGELAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE: +22/25 °C

Deporre gli impasti in una cassetta, coprire con un coperchio o un'altra cassetta e far scongelare a temperatura ambiente per 10 ore.

SCONGELAMENTO IN FRIGORIFERO: 0/+4°C

Deporre gli impasti in una cassetta, coprire con un coperchio o un'altra cassetta e posizionare in frigo a 0/+4° per 24/48/72 ore.

Impasti Surgelati per Piadina Romagnola



La Romagna a tavola



IMPASTI SURGELATI PER
PIADINA ROMAGNOLA

Pratiche palline per ottenere tutti i giorni la vera e fresca Piadina Romagnola.

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CONF.	CONF. x CRT	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
PP021	Impasto per Piadina	120g	105	1	105	6	8	48	39x39x19	12	8002213008103
PP020	Impasto per Piadina	200g	70	1	70	6	8	48	39x39x19	12	8002213007410
PP022	Impasto per Piadina integrale	200g	70	1	70	6	8	48	39x39x19	12	8002213013893
PP023	Impasto per Piadina ai 7 cereali	200g	70	1	70	6	8	48	39x39x19	12	8002213013909
PP024	Impasto per Piadina al riso nerone	200g	70	1	70	6	8	48	39x39x19	12	8002213013916

MODALITÀ DI SCONGELAMENTO

SCONGELAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE: +22/25 °C

Scongelare gli impasti in cassetta (coperti) a temperatura ambiente per 6-8 ore.

SCONGELAMENTO IN FRIGORIFERO: +4 °C

Scongelare gli impasti in cassetta (coperti), riporli in frigorifero per 14-16 ore.

I Panificati Surgelati Fragranti e Profumati



Pani, ciabattine e ciabatte, pratici, veloci,
sempre fragranti che cambiano la qualità a tavola.



Cod. KRS049 - KRS001



Pane Sciocco® tipo "0" Senza Sale

È il caratteristico pane senza sale della tradizione romagnola, da usare per gli snack più saporiti o per accompagnare una degustazione di salumi di Mora Romagnola e formaggi tipici. Realizzato con pasta madre, viene lievitato a lungo e può quindi offrire grande leggerezza e sapore.



BIGA



SENZA SALE



PASTA MADRE



Peso del prodotto: 300g - 550g



Pezzi per cartone: 20 - 5



Tempo di scongelamento: 20-25 minuti



Tempo di cottura: 20-35 minuti a 200/210°C



Precotto

Cod. KRS039



Pane Sciocco® tipo "1" Senza Sale

Il pane sciocco tipo 1 mantiene le stesse caratteristiche della versione tradizionale ed è realizzato con l'aggiunta di farina tipo 1 da grano macinato a pietra.



BIGA



SENZA SALE



PASTA MADRE



GRANO MACINATO
A PIETRA



Peso del prodotto: 300g



Pezzi per cartone: 20



Tempo di scongelamento: 20-25 minuti



Tempo di cottura: 20-25 minuti a 200/210°C



Precotto

Cod. K506



Pane Brusco® tipo "1" Senza Sale

Realizzato con farina tipo 1, da grano macinato a pietra, pasta madre e biga, viene lavorato manualmente conferendogli un aspetto rustico. Presenta una crosta croccante ed una mollica compatta. Grazie a queste caratteristiche, il prodotto si conserva per più giorni.



BIGA



SENZA SALE



PASTA MADRE



GRANO MACINATO
A PIETRA



Peso del prodotto: 300g



Pezzi per cartone: 20



Tempo di scongelamento: 20-25 minuti



Tempo di cottura: 20-30 minuti a 200/210°C



Precotto

Cod. K500



Ciabattina spaccata tipo "0"

Leggera e fragrante perché realizzata con pasta madre e biga. L'impasto ad alta idratazione conferisce al prodotto un'alveolatura più sviluppata.



BIGA



PASTA MADRE



Peso del prodotto: 120g



Pezzi per cartone: 40



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C



Precotto

Cod. K501



Ciabattina spaccata tipo "1"

Questo prodotto mantiene le stesse caratteristiche della ricetta classica con l'aggiunta di farina tipo 1 da grano macinato a pietra.



BIGA



PASTA MADRE

GRANO MACINATO
A PIETRA

Peso del prodotto: 120g



Pezzi per cartone: 40



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C



Precotto

Cod. K502



Ciabattina spaccata ai 7 Cereali

Questo prodotto mantiene le stesse caratteristiche della ricetta classica con l'aggiunta di farina di cereali e semi.



BIGA



PASTA MADRE



7 CEREALI



Peso del prodotto: 120g



Pezzi per cartone: 40



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C



Precotto

Cod. K504



Ciabattina al Riso Nerone

Ciabattina con l'aggiunta di riso nerone, ingrediente ricco di fibre, sali minerali e dal caratteristico colore violaceo.



BIGA



PASTA MADRE



Peso del prodotto: 120g



Pezzi per cartone: 40



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C



Precotto

Cod. K503



Ciabattina ai Ceci Germogliati e Curcuma

Ciabattina con farina tipo 1 caratterizzata dall'aggiunta di ceci germogliati, legumi ricchi di proteine, vitamine e sali minerali. Arricchita con la curcuma, spezia che le conferisce il suo particolare colore.



BIGA



PASTA MADRE



GRANO MACINATO
A PIETRA



Peso del prodotto: 120g



Pezzi per cartone: 40



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C



Precotto

Cod. K505



Ciabatta tipo "1"

Questo prodotto, di dimensioni maggiori rispetto alla versione "ciabattina", mantiene le stesse caratteristiche della ricetta classica con l'aggiunta di farina tipo 1 da grano macinato a pietra.



BIGA



PASTA MADRE



GRANO MACINATO
A PIETRA



Peso del prodotto: 220g



Pezzi per cartone: 22



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 16-20 minuti a 180/190°C



Precotto

Cod. K531



Ciabatta Stirata tipo "0"

Realizzata con farina tipo "0", pasta madre e biga, fatta lievitare per 24 ore e stirata a mano prima della cottura. Dal colore dorato, si presenta con una crosta croccante e con un'alveolatura interna pronunciata.



BIGA



PASTA MADRE



Peso del prodotto: 240g ca.



Pezzi per cartone: 25-27



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C



Precotto

Cod. K526



Chicche di Ciabatta tipo "0"

Questi bocconcini di pane morbido sono realizzati con farina tipo "0", pasta madre e biga, lavorati a mano e fatti lievitare 24 ore. Dal colore dorato, si presentano con una crosta croccante e con un'alveolatura interna pronunciata.



BIGA



PASTA MADRE



Peso del prodotto: 25g ca.



Pezzi per cartone: 75-85



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 5-6 minuti a 180/190°C



Precotto

COD. K527



Chicche di Ciabatta al riso nerone

Bocconcini di pane morbido realizzati con farina tipo "00" e riso nerone, che gli conferisce il caratteristico colore violaceo, pasta madre e biga, lavorati a mano e fatti lievitare 24 ore. Si presentano con una crosta croccante e con un'alveolatura interna pronunciata.



BIGA



PASTA MADRE



Peso del prodotto: 25g ca.



Pezzi per cartone: 75-85



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 5-6 minuti a 180/190°C



Precotto

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
KRS049	Pane Sciocco Senza Sale	300g	20	6	6	36	39x39x30	24	8002213010946
KRS001	Pane Sciocco Senza Sale	550g	5	6	8	48	39x39x19	24	8002213009933
KRS039	Pane Sciocco Senza Sale tipo "1"	300g	20	6	6	36	39x39x30	24	8002213010441
K506	Pane Brusco tipo "1" Mac. Pietra	300g	20	6	6	36	39x39x30	24	8002213012957
K500	Ciabattina spaccata tipo "0"	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012896
K501	Ciabattina spaccata tipo "1" Mac. Pietra	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012902
K502	Ciabattina spaccata ai 7 Cereali	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012919
K504	Ciabattina al Riso Nerone	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012933
K503	Ciabattina ai Ceci Germogliati e Curcuma	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012926
K505	Ciabatta tipo "1" Mac. Pietra	220g	22	6	6	36	39x39x30	24	8002213012940
K531	Ciabatta Stirata tipo "0"	240g ca. Crt 6,24Kg	25-27	4	6	24	59x39x31	24	8002213014135
K526	Chicche di Ciabatta tipo "0"	25g ca. Crt 2Kg	75-85	8	8	64	39x29x22	24	8002213014128
K527	Chicche di Ciabatta al Riso Nerone	25g ca. Crt 2Kg	75-85	8	8	64	39x29x22	24	8002213014951



Panificati Cotti e Pretagliati

Cod. K512



BIGA



PASTA MADRE

Ciabattina spaccata tipo "0"

Ciabattina spaccata con farina tipo "0", cotta e pretagliata. Leggera e fragrante poiché realizzata con pasta madre e biga. Dall'impasto ad alta idratazione che conferisce al prodotto un'alveolatura più sviluppata.

Confezionata singolarmente.



Peso del prodotto: 120g



Pezzi per cartone: 22



Tempo di scongelamento: 15 minuti



Tempo di cottura: 4 minuti a 180/190°C



Cotto e pretagliato

Cod. K513



BIGA



PASTA MADRE

GRANO MACINATO
A PIETRA

Ciabattina spaccata ai Ceci Germogliati e Curcuma

Ciabattina spaccata, cotta e pretagliata, con l'aggiunta di ceci germogliati, arricchita con la curcuma, spezia che le conferisce il suo particolare colore. Leggera e fragrante poiché realizzata con pasta madre e biga. Dall'impasto ad alta idratazione che conferisce al prodotto un'alveolatura più sviluppata.

Confezionata singolarmente.



Peso del prodotto: 120g



Pezzi per cartone: 22



Tempo di scongelamento: 15 minuti



Tempo di cottura: 4 minuti a 180/190°C



Cotto e pretagliato

Cod. K514



BIGA



PASTA MADRE

Ciabattina spaccata al Riso Nerone

Ciabattina spaccata, cotta e pretagliata, con l'aggiunta di riso nerone che gli conferisce il caratteristico colore violaceo. Leggera e fragrante poiché realizzata con pasta madre e biga. Dall'impasto ad alta idratazione che conferisce al prodotto un'alveolatura più sviluppata. Confezionata singolarmente.



Peso del prodotto: 120g



Pezzi per cartone: 22



Tempo di scongelamento: 15 minuti



Tempo di cottura: 4 minuti a 180/190°C



Cotto e pretagliato

Cod. K519



BIGA



PASTA MADRE



OLIO EVO

Schiacciata all'olio

Schiacciata alla pala, cotta e pretagliata, realizzata con pasta madre e biga, stesa a mano e condita in superficie con olio extravergine di oliva, di dimensioni 18x13 cm. Confezionata singolarmente.



Peso del prodotto: 170g



Pezzi per cartone: 20



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C



Cotto e pretagliato

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
K512	Ciabattina spaccata tipo "0" cotta e pretagliata	120g	22	8	8	64	39x29x22	24	8002213013121
K513	Ciabattina spaccata ai Ceci Germogliati e Curcuma cotta e pretagliata	120g	22	8	8	64	39x29x22	24	8002213014265
K514	Ciabattina spaccata al riso nerone cotta e pretagliata	120g	22	8	8	64	39x29x22	24	8002213014272
K519	Schiacciata all'olio 18x13 cm cotta e pretagliata	170g	20	6	9	54	41x32x20	24	8002213013701

La linea dei PanPinsa

NOVITÀ

Pronte da farcire
a piacere

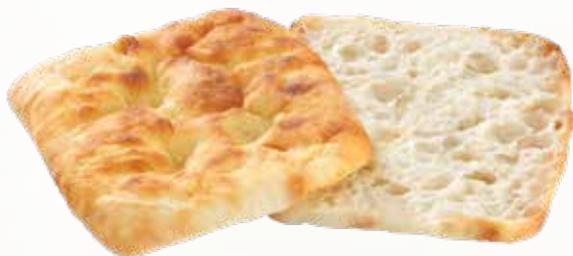
Stese
a mano



Pratiche e veloci
da utilizzare

COTTI E PRETAGLIATI

Cod. K544



PanPinsa tipo "0"

Una schiacciatina cotta e pretagliata, già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciatina molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro. Confezione da 4 pezzi.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



Dimensioni: L 13 x P 13 cm



Peso del prodotto: 100g x 4



Confezioni per cartone: 7 (28 pezzi)



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C



Cotto e pretagliato

Cod. K545



PanPinsa Integrale

Una schiacciatina cotta e pretagliata, già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine a cui viene aggiunta anche la farina integrale. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciatina molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro. Confezione da 4 pezzi.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



Dimensioni: L 13 x P 13 cm



Peso del prodotto: 100g x 4



Confezioni per cartone: 7 (28 pezzi)



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C



Cotto e pretagliato

COTTO E INTERO

Cod. K550



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO

PanPinsa Maxi tipo "0"

Una schiacciata cotta e già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciata molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro.

Confezione da 2 pezzi.



Dimensioni: L 24 x P 14 cm



Peso del prodotto: 200g x 2



Confezioni per cartone: 7 (14 pezzi)



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



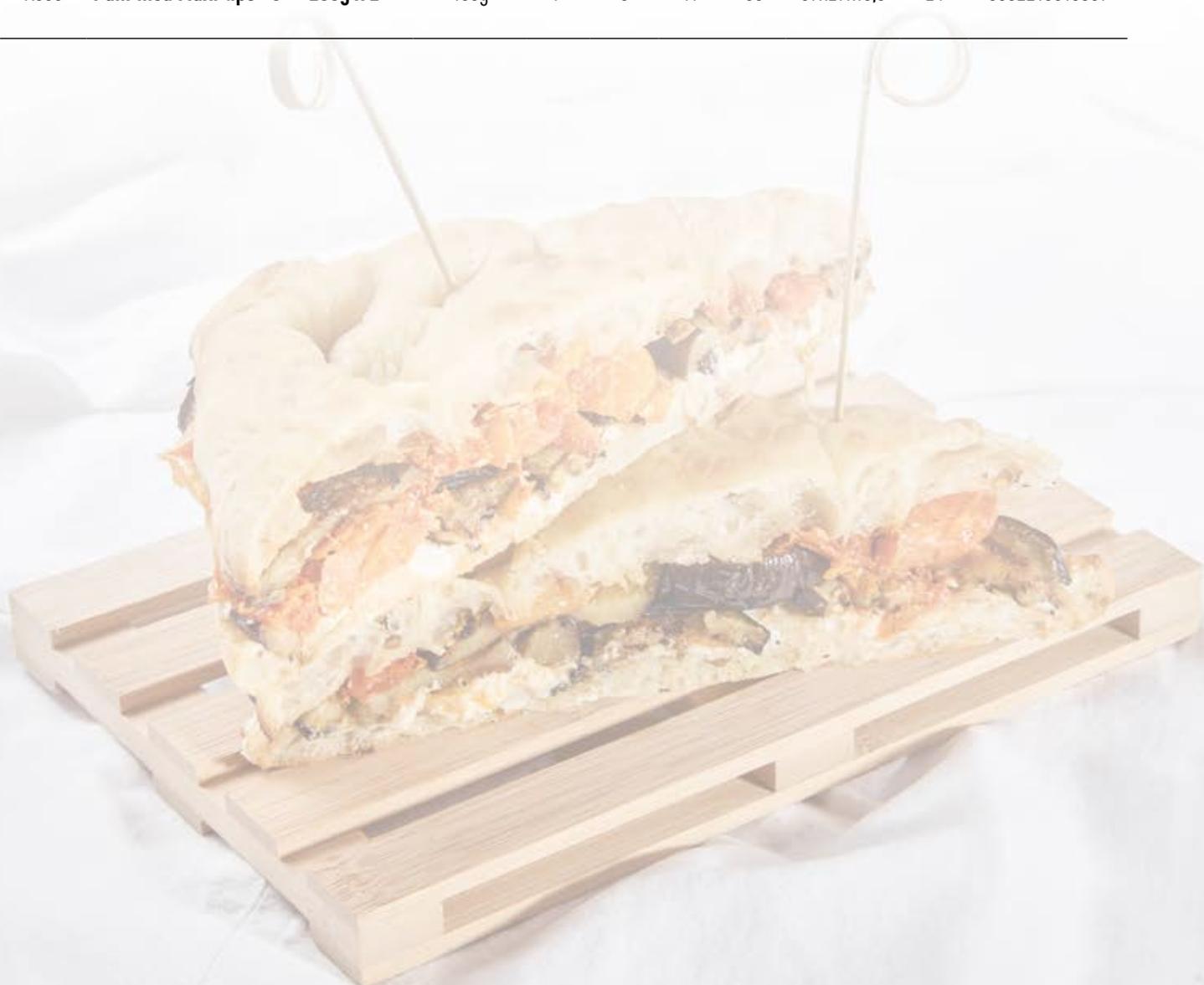
Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C



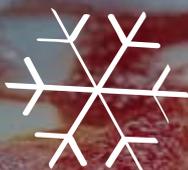
Cotto



COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
K544	PanPinsa tipo "0" - 100g x 4	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015309
K545	PanPinsa Integrale - 100g x 4	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015316
K546	PanPinsa ai 7 Cereali - 100g x 4	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015323
K547	PanPinsa al Riso Nerone - 100g x 4	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015330
K548	PanPinsa alla Curcuma e Semi di Lino - 100g x 4	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015347
K549	PanPinsa alla Mediterranea - 100g x 4	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015354
K550	PanPinsa Maxi tipo "0" - 200g x 2	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015361



Basi per Pizza alla Pala Surgelate



L'impasto viene prodotto esclusivamente da biga e pasta madre e lasciato lievitare per 24 ore.

Dalla forma rettangolare e tonda, tutte stese a mano come da tradizione. Pasta molto digeribile, gusto e profumo più intensi e migliore struttura con alveolatura più sviluppata.

Cod. KRS042SING



BIGA



PASTA MADRE



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 33 x P 28 c



Peso del prodotto: 600g



Pezzi per cartone: 5



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti

**Forno professionale:**

Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/270°C

**Forno ventilato:**

Tempo di cottura: 8-10 minuti 220°C

Pizza Margherita alla Pala

Dalla forma rettangolare e stesa a mano come da tradizione. Farcita con pomodoro 100% italiano e mozzarella senza lattosio con latte fresco italiano di alta qualità e un filo di olio evo. Si presenta con un bordo croccante, alveolata e soffice all'interno. La confezione contiene 2 porzioni.



PER TEGLIA 60X30

Cod. K561



Basepizza alla Pala tipo "0"

Dalla forma rettangolare e stesa a mano come da tradizione. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.



BIGA



PASTA MADRE



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 58 x P 29 c



Peso del prodotto: 700g



Pezzi per cartone: 11



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno professional:
Tempo di cottura: 6-7 minuti a 280°C



Forno ventilato:
Tempo di cottura: 6-7 minuti 220°C

PER TEGLIA 60X40

Cod. KRS058



Basepizza alla Pala tipo "1"

Dalla forma rettangolare e stesa a mano come da tradizione, con l'aggiunta di farina tipo 1. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.



BIGA



PASTA MADRE



GRANO
MACINATO
A PIETRA



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 57 x P 36 cm



Peso del prodotto: 900g



Pezzi per cartone: 8



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno professional:
Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/270°C

PER TEGLIA DIAM. 40

Cod. KRS062



Basepizza Rotonda tipo "0"

Dalla forma rotonda e stesa a mano come da tradizione. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.



BIGA



PASTA MADRE



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: diam. 38 cm



Peso del prodotto: 600g



Pezzi per cartone: 10



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno professional:
Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/270°C

PER TEGLIA DIAM. 30

Cod. K515-K538



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO

Basepizza Rotonda tipo "0"

Dalla forma rotonda e stesa a mano come da tradizione. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.



Dimensioni: diam. 28 cm / 31 cm



Peso del prodotto: 220 g



Pezzi per cartone: 14



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti

**Forno professional:**

Tempo di cottura: 7-8 minuti a 260/270°C

POSSIBILI PROPOSTE DI FARCITURE GOURMET

*Prosciutto Crudo di Parma Dop,
squacquerone di Romagna Dop e rucola*



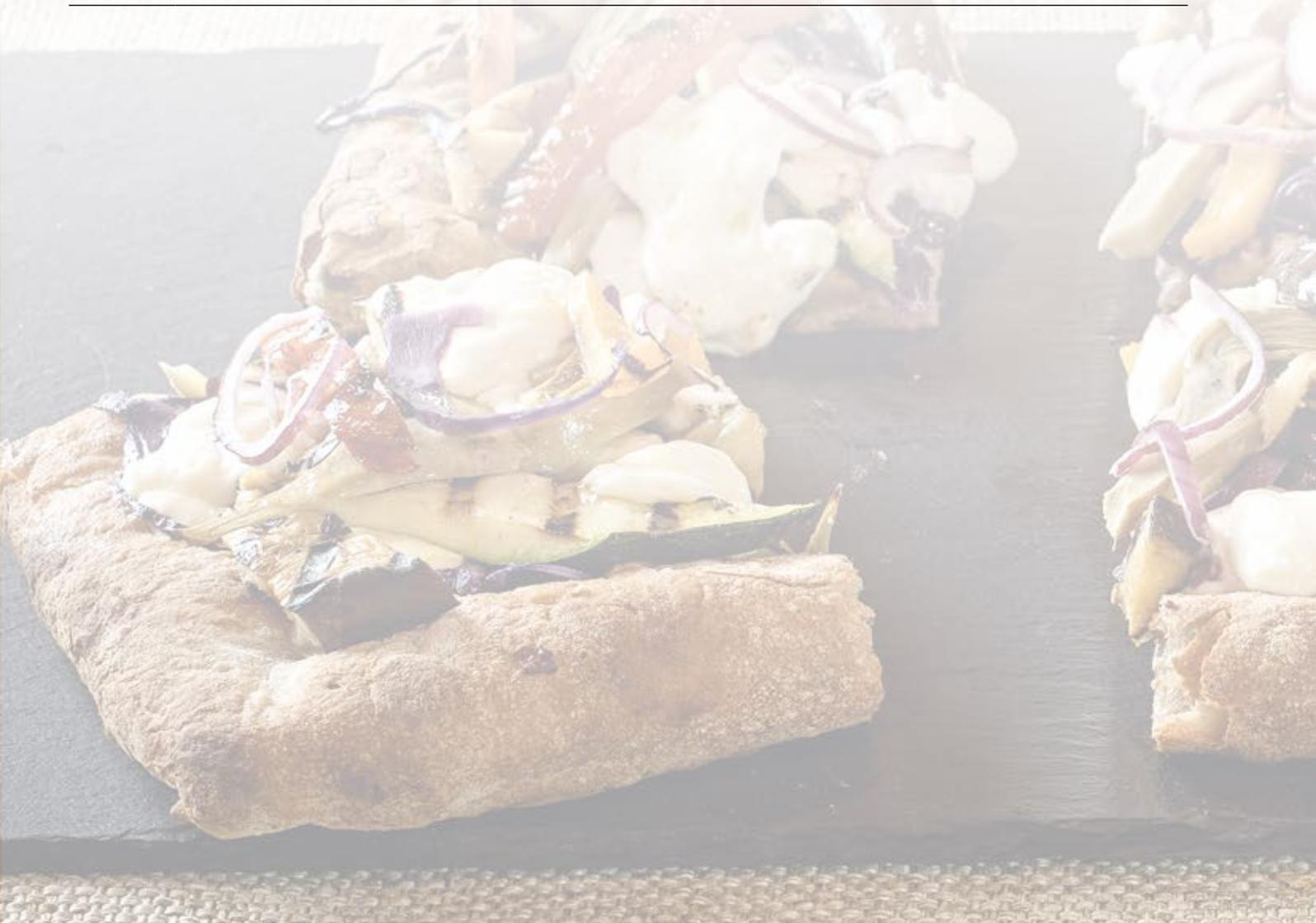
*Verdure grigliate e Stanco di Brisighella
a latte crudo*

Lardo di Mora Romagnola e radicchio Trevigiano



*Pancetta di Mora Romagnola, Squacquerone
di Romagna DOP e radicchio rosso*

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
KRS063	Basepizza alla Pala 29x19 cm	210g	18	6	6	36	41x32x31	24	8002213012605
K561	Basepizza alla Pala 58x29 cm	700g	11	4	6	24	59x39x31	24	8002213014883
KRS058	Basepizza alla Pala tipo "1" 57x36 cm	900g	8	4	5	20	59x39x31	24	8002213011684
KRS062	Basepizza Rotonda diam. 38 cm	600g	10	6	6	36	39x39x30	24	8002213012599
K515	Basepizza Rotonda diam. 28 cm	220g	14	8	5	40	39x29x35	24	8002213013138
K538	Basepizza Rotonda diam. 31 cm	220g	14	6	6	36	39x39x30	24	8002213014708
KRS036SING	Basepizza alla Pala 33x28 cm - conf. sing.	500g	5	6	8	48	41x32x20	24	8002213011615
KRS037SING	Basepizza alla Pala ai 7 Cereali 33x28 cm - conf. sing.	500g	5	6	8	48	41x32x20	24	8002213011622
KRS042SING	Pizza Margherita alla Pala 33x28 cm - conf. sing.	600g	5	6	8	48	41x32x20	12	8002213010823
K533	Basepizza alla pala X3 29X19 cm - conf. X3	630g	8	6	6	36	41x32x31	24	8002213014142



Pinse Surgelate Precotte

L'impasto delle **Pinse Surgelate** viene prodotto esclusivamente con **pasta madre**, rinfrescata giornalmente dagli **anni '60 e biga**; caratterizzato da un'**altissima idratazione**, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende **alveolato e soffice**. A seguito di una lievitazione di almeno **48 ore**, l'impasto viene **steso rigorosamente a mano come da tradizione**, garantendo un risultato artigianale anche nell'aspetto. Il risultato finale è una Pinsa molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, **croccante fuori e morbida dentro**, con una fragranza e un gusto davvero intensi.



COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
K537	Pinse Surgelata 29x19	210g	12	8	8	64	39x29x22	24	8002213014975
K539	Pinse Surgelata 55x25	600g	12	4	6	24	59x39x31	24	8002213014982
K540SING	Pinse Surgelata 39x29	460g	6	8	8	64	39x29x20	24	8002213015125

Cod. K537



Pinsa Surgelata 29x19

Pinsa surgelata realizzata con uno speciale mix di farine: farina di grano tenero, farina di soia, farina di riso e pasta madre. Croccante fuori e morbida dentro, con un'alveolatura ben sviluppata. Basta farla scongelare a temperatura ambiente e rinvenirla in forno; sarà pronta per essere farcita a piacere o anche come semplice focaccia con l'aggiunta di olio e sale prima della cottura.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 29 x P 19 cm



Peso del prodotto: 210g



Pezzi per cartone: 12



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno statico:
Per 4/5 minuti a 280°C



Forno ventilato:
Per 4/5 minuti a 220°C

Cod. K539



Pinsa Surgelata 55x25

Pinsa surgelata realizzata con uno speciale mix di farine: farina di grano tenero, farina di soia, farina di riso e pasta madre. Croccante fuori e morbida dentro, con un'alveolatura ben sviluppata. Basta farla scongelare a temperatura ambiente e rinvenirla in forno; sarà pronta per essere farcita a piacere o anche come semplice focaccia con l'aggiunta di olio e sale prima della cottura.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 55 x P 25 cm



Peso del prodotto: 600g



Pezzi per cartone: 12



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno statico:
Per 6/7 minuti a 280°C



Forno ventilato:
Per 6/7 minuti a 220°C

Cod. K540SING



Pinsa Surgelata 39x29 Confezionata Singolarmente

Pinsa surgelata realizzata con uno speciale mix di farine: farina di grano tenero, farina di soia, farina di riso e pasta madre. Croccante fuori e morbida dentro, con un'alveolatura ben sviluppata. Basta farla scongelare a temperatura ambiente e rinvenirla in forno; sarà pronta per essere farcita a piacere o anche come semplice focaccia con l'aggiunta di olio e sale prima della cottura.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 39 x P 29 cm



Peso del prodotto: 460g



Pezzi per cartone: 6



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno statico:
Per 6/7 minuti a 280°C



Forno ventilato:
Per 6/7 minuti a 220°C

Pinse Surgelate Precotte

L'impasto delle **Pinse Surgelate** viene prodotto esclusivamente con **pasta madre**, rinfrescata giornalmente dagli **anni '60 e biga**; caratterizzato da un'**altissima idratazione**, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende **alveolato e soffice**. A seguito di una lievitazione di almeno **48 ore**, l'impasto viene **steso rigorosamente a mano come da tradizione**, garantendo un risultato artigianale anche nell'aspetto. Il risultato finale è una Pinsa molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, **croccante fuori e morbida dentro**, con una fragranza e un gusto davvero intensi.



COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
K537	Pinse Surgelata 29x19	210g	12	8	8	64	39x29x22	24	8002213014975
K539	Pinse Surgelata 55x25	600g	12	4	6	24	59x39x31	24	8002213014982
K540SING	Pinse Surgelata 39x29	460g	6	8	8	64	39x29x20	24	8002213015125

Cod. K537



Pinsa Surgelata 29x19

Pinsa surgelata realizzata con uno speciale mix di farine: farina di grano tenero, farina di soia, farina di riso e pasta madre. Croccante fuori e morbida dentro, con un'alveolatura ben sviluppata. Basta farla scongelare a temperatura ambiente e rinvenirla in forno; sarà pronta per essere farcita a piacere o anche come semplice focaccia con l'aggiunta di olio e sale prima della cottura.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 29 x P 19 cm



Peso del prodotto: 210g



Pezzi per cartone: 12



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno statico:
Per 4/5 minuti a 280°C



Forno ventilato:
Per 4/5 minuti a 220°C

Cod. K539



Pinsa Surgelata 55x25

Pinsa surgelata realizzata con uno speciale mix di farine: farina di grano tenero, farina di soia, farina di riso e pasta madre. Croccante fuori e morbida dentro, con un'alveolatura ben sviluppata. Basta farla scongelare a temperatura ambiente e rinvenirla in forno; sarà pronta per essere farcita a piacere o anche come semplice focaccia con l'aggiunta di olio e sale prima della cottura.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 55 x P 25 cm



Peso del prodotto: 600g



Pezzi per cartone: 12



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno statico:
Per 6/7 minuti a 280°C



Forno ventilato:
Per 6/7 minuti a 220°C

Cod. K540SING



Pinsa Surgelata 39x29 Confezionata Singolarmente

Pinsa surgelata realizzata con uno speciale mix di farine: farina di grano tenero, farina di soia, farina di riso e pasta madre. Croccante fuori e morbida dentro, con un'alveolatura ben sviluppata. Basta farla scongelare a temperatura ambiente e rinvenirla in forno; sarà pronta per essere farcita a piacere o anche come semplice focaccia con l'aggiunta di olio e sale prima della cottura.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 39 x P 29 cm



Peso del prodotto: 460g



Pezzi per cartone: 6



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti

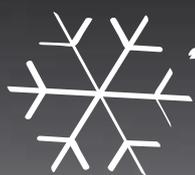


Forno statico:
Per 6/7 minuti a 280°C



Forno ventilato:
Per 6/7 minuti a 220°C

Focacce Soffici Surgelate



Soffici, alte, dal bordo croccante, cotte al tegamino.
Prodotti versatili da aggiungere a menù.



FOCACCIA SOFFICE ALTA

Cod. KRS023SING



- Dimensioni: diam. 24 cm
- Peso del prodotto: 250g
- Pezzi per cartone: 8
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 2-3 minuti a 180/200°C
- Cotto

Focaccia Soffice

Una focaccia soffice e gustosa adatta ad ogni tipo di utilizzo e farcitura, che permette di ampliare le proposte a menù.

Cod. K508



- Dimensioni: diam. 24 cm
- Peso del prodotto: 250g
- Pezzi per cartone: 8
- Tempo di scongelamento: 10-15 minuti
- Tempo di cottura: 2-3 minuti a 180/200°C
- Cotto

Focaccia Soffice ai 7 Cereali

Una focaccia soffice e gustosa, con l'aggiunta di farina di cereali e semi, adatta ad ogni tipo di utilizzo e farcitura, che permette di ampliare le proposte a menù.

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
KRS023SING	Focaccia Soffice - conf. sing.	250g	8	6	8	48	39x39x19	24	8002213010816
K508	Focaccia Soffice ai 7 Cereali conf. sing.	250g	8	6	8	48	39x39x19	24	8002213012971

LINEA DI PRODOTTI
SENZA GLUTINE SURGELATI

I Prodotti Senza Glutine Surgelati



Risposte sicure, di qualità ed innovative per soddisfare
le esigenze sempre più diffuse nel mercato.

Via Madonna della Libertà, 11 • (S.S. 114) Giarre
cell. 346 5115140 (Maurizio) • cell. 347 6532537 (Daniela)
www.laformaggeriadm.com

Cod. PP001



Impasto Senza Glutine

Una risposta pratica e veloce per il pizzaiolo che vuole introdurre nel proprio menù anche le pizze senza glutine.

CONFEZIONATI IN PRATICI SACCHETTI DA 10 IMPASTI

SCONGELAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE: +22/25 °C

Scongelare gli impasti in cassetta a temperatura ambiente per circa 3 ore avvolgendoli con pellicola estensibile; successivamente far lievitare per 1 ora.

SCONGELAMENTO IN FRIGORIFERO: +4 °C

Scongelare gli impasti in cassetta in frigorifero per 24 ore avvolgendoli con pellicola estensibile; successivamente far lievitare per 2 ore.

Una volta scongelato il prodotto, togliere la pellicola e stendere l'impasto su teglia di alluminio aiutandosi con staccapizza senza glutine. Infornare a 320 °C in forno dedicato per 3-4 minuti.

Cod. SG007RETAIL



Confezionato
singolarmente



Nel pratico pirottino
in alluminio per evitare
contaminazioni

Disco Pizza Senza Glutine

Dalla continua ricerca e sviluppo di Molino Spadoni, nasce il disco pizza senza glutine con il pratico pirottino in alluminio riciclabile, per ridurre al minimo le contaminazioni, garantendo a tutti la possibilità di mangiare con tranquillità senza dover rinunciare al gusto. Il risultato finale sarà una pizza gustosa adatta ad ogni tipo di farcitura.



Dimensioni: diam. 29 cm



Peso del prodotto: 280g



Pezzi per cartone: 8



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/280°C



Precotto

Cod. SG009



Disco Pizza Senza Glutine con farine integrali e semi

Disco pizza senza glutine nella versione integrale con farina di riso integrale e farina di grano saraceno integrale. Confezionato nel pratico pirottino in alluminio riciclabile, per ridurre al minimo le contaminazioni, garantendo a tutti la possibilità di mangiare con tranquillità senza dover rinunciare al gusto.



Dimensioni: diam. 29 cm



Peso del prodotto: 280g



Pezzi per cartone: 8



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/280°C



Precotto

Più Servizio e Totale Sicurezza.

Nessuna contaminazione,
Nessuna pulizia del forno,
Nessun forno dedicato.

Grazie allo speciale sacchetto
infornabile che funge da barriera
anticontaminazione nel forno.



Cod. KRS057SING



Pomodoro 100% italiano



Mozzarella con latte 100% italiano
di alta qualità, senza lattosio



Dimensioni: diam. 29 cm



Peso del prodotto: 350g



Pezzi per cartone: 8



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 8-10 minuti a 240°C
SOLO in FORNO VENTILATO



Precotto

Pizza Margherita Senza Glutine Ovenable

La Pizza Margherita confezionata nel film per alimenti "ovenable", cioè che resiste alla cottura in forno, cuoce direttamente nello speciale sacchetto infornabile con barriera anticontaminazione. Non occorre avere attrezzature e locali dedicati per gestire in tutta sicurezza le richieste di persone intolleranti al glutine.

Cod. K510



Con Olio Extravergine di Oliva



Dimensioni: L 18 cm



Peso del prodotto: 70g



Pezzi per cartone: 35



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 8-10 minuti a 180°C
SOLO in FORNO VENTILATO



Precotto

Panino Bianco Senza Glutine Ovenable

Il Panino Bianco confezionato nel film per alimenti "ovenable", cioè che resiste alla cottura in forno, cuoce direttamente nello speciale sacchetto infornabile con barriera anticontaminazione. Non occorre avere attrezzature e locali dedicati per gestire in tutta sicurezza le richieste di persone intolleranti al glutine.

Il piacere di una Focaccia Soffice è per tutti

NOVITÀ

Confezionata
singolarmente nel
pratico sacchetto
"Ovenable"

Stesa
a mano



Soffice
e gustosa

2 modalità di preparazione alternative:

- Rigenerare in forno senza rischio di contaminazione
- **Decongelare a temperatura ambiente, il prodotto si conserva fino a 5 giorni fuori frigo**

Cod. SG010



Focaccina Soffice Senza Glutine Ovenable

Una soluzione comoda e gustosa, confezionata singolarmente nel pratico film «ovenable», realizzata con olio extravergine di oliva e stesa a mano. La Focaccina può essere consumata con la semplice aggiunta di sale grosso, olio e rosmarino, oppure farcita a piacere.



Con Olio Extravergine di Oliva



Peso del prodotto: 90g



Pezzi per cartone: 24

**2 modalità di preparazione alternative:**

Rinvenire il prodotto congelato per 4-5 minuti a 200/210°C.



Scongelare a temperatura ambiente e consumare. Il prodotto si conserva fino a 5 giorni fuori frigo.



Cotto

Cod. SG011



Focaccina Soffice Senza Glutine con farina di Ceci, Curcuma e Semi di Lino

Una soluzione comoda e gustosa, confezionata singolarmente nel pratico film «ovenable», realizzata con olio extravergine di oliva e stesa a mano, arricchita con semi di lino e con la curcuma, che le conferisce il suo particolare colore e gusto.



Con Olio Extravergine di Oliva



Peso del prodotto: 90g



Pezzi per cartone: 24

**2 modalità di preparazione alternative:**

Rinvenire il prodotto congelato per 4-5 minuti a 200/210°C.



Scongelare a temperatura ambiente e consumare. Il prodotto si conserva fino a 5 giorni fuori frigo.



Cotto

Cod. SG012



Focaccina Soffice Senza Glutine con Riso Nerone e Semi di Girasole

Una soluzione comoda e gustosa, confezionata singolarmente nel pratico film «ovenable», realizzata con olio extravergine di oliva e stesa a mano, l'aggiunta del riso nerone la caratterizza del colore violaceo.



Con Olio Extravergine di Oliva



Peso del prodotto: 90g



Pezzi per cartone: 24

**2 modalità di preparazione alternative:**

Rinvenire il prodotto congelato per 4-5 minuti a 200/210°C.



Scongelare a temperatura ambiente e consumare. Il prodotto si conserva fino a 5 giorni fuori frigo.



Cotto

Cod. SG013



Focaccina Soffice Senza Glutine gusto Mediterraneo

Una soluzione comoda e gustosa, confezionata singolarmente nel pratico film «ovenable», realizzata con olio extravergine di oliva, stesa a mano e con l'aggiunta dei tipici sapori mediterranei come fiocchi di pomodoro, capperi, olive nere e origano, che aggiungono note di gusto tipiche del nostro territorio.



Con Olio Extravergine di Oliva



Peso del prodotto: 110g



Pezzi per cartone: 24



2 modalità di preparazione alternative:

Rinvenire il prodotto congelato per 4-5 minuti a 200/210°C.



Scongelare a temperatura ambiente e consumare. Il prodotto si conserva fino a 5 giorni fuori frigo.



Cotto



COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
PP001	Impasto Senza Glutine	250g	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213006970
SG007RETAIL	Disco Pizza Senza Glutine	280g	8	6	9	54	39x39x19	24	8002213010717
SG009	Disco pizza senza glutine con farine integrali e semi	280g	8	6	9	54	39x39x19	24	8002213013640
KRS057SING	Pizza Margherita Senza Glutine Ovenable	350g	6	6	9	54	39x39x19	12	8002213011677
K510	Panino Bianco Senza Glutine Ovenable	70g	35	6	9	54	39x39x19	24	8002213013091
SG010	Focaccina Soffice Senza Glutine Ovenable	90g	24	6	9	54	39x39x19	24	8002213015118
SG011	Focaccina Soffice Senza Glutine con farina di Ceci, Curcuma e Semi di Lino	90g	24	6	9	54	39x39x19	24	8002213015378
SG012	Focaccina Soffice Senza Glutine con Riso Nerone e Semi di Girasole	90g	24	6	9	54	39x39x19	24	8002213015385
SG013	Focaccina Soffice Senza Glutine gusto Mediterraneo	110g	24	6	9	54	39x39x19	24	8002213015392

Un sacco
di cose buone



IN COLLABORAZIONE CON



Sede Legale:
MOLINO SPADONI S.p.A.
Via Ravegnana, 746 - 48125 Coccolia (RA) - ITALIA
Tel. +39 0544 569056
info@molinospadoni.it - www.molinospadoni.it

Seguici su   