



CATALOGO 2020





INDICE

- 5 LINEA MINI 10 · 45 Gr.
- 11 LINEA PANINI 55 · 70 Gr.
- 17 LINEA GASTRONOMIA 80 · 140 Gr.
- 33 PANI GRANDI 450 · 1900 Gr.
- 41 PANE IN CASSETTA
- 42 LEGENDA



LINEA MINI



LINEA MINI**5001676
MICRO PANINETTI
AL LATTE**

gr 10 • 4,7 cm Ø
110 PZ/CT • 160 CT/PAL
DECONGELARE 30' - 22°

**2104406
PANINETTI
AL LATTE**

gr 22 • 8,5 cm
6X25 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 30' - 22°

**2104204
MINI
HAMBURGER**

gr 30 • 7 cm Ø
6X20 PZ/CT • 40 CT/PAL
DECONGELARE 30' - 22°



2104406

LINEA MINI**5001376
MINI MIX
SOFFICI**

gr 17 • 5 cm Ø
3X77 PZ/CT • 60 CT/PAL
DECONGELARE 30' - 22°

**5000837
LINEA
RUSTICHINI**

gr 35 • 6,5 cm Ø
150 PZ/CT • 56 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 200° 3-5'

**5001355
MINI PAGNOTTELLA
CLASSICA**

gr 35 • 7x7 cm
3X35 PZ/CT • 64 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 200° 3-5'



5000837

LINEA MINI**2104379****MISTO
MINI CLASSICO**

gr 35 • 8 cm
4X25 PZ/CT • 56 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 200° 4-6'

**2104237****ASSORTIMENTO
MINI DIAMANTI**

gr 30 • 11 cm
3X45 PZ/CT • 40 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 8-10'

**2104398****BAGUETTE
MIGNON**

gr 35 • 8 cm
180 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 8-10'

**LINEA MINI****2104392****ASSORTIMENTO
MINI CIABATTA**

gr 45 • 6,5 x 6,5 cm
3X25 PZ/CT • 56 CT/PAL
CUOCERE 200° 0-3'

**5001865****5001279****ASSORTIMENTO MINI
PAGNOTTELLE MEDITERRANEE**

gr 45 • 10,5 cm
3X12 PZ/CT • 120 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 200° 4-6'

**5001865****MINI ROSE
ASSORTITE**

gr 30 • 6 cm
135 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 4-6'



**“Quando gli uomini
condividono il pane
condividono la loro amicizia”.**

JEAN CARDONNEL



LINEA PANINI



LINEA PANINI**2104374
PANINO
AL LATTE**

gr 55 • 14,5 cm
4X20 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 30' - 22°

**5001843
PANINO
CON FORMAGGIO GRATINATO**

gr 70 • 8,5 cm Ø
50 PZ/CT • 56 CT/PAL
DECONGELARE 30'



NEW



5001843

LINEA PANINI**2104532
KAISER**

gr 60 • 10,5 cm Ø
100 PZ/CT • 28 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 11-13'

**5000796
PANINO
GALIZIANO**

gr 60 • 16 cm
50 PZ/CT • 72 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 8-10'

**2103232
KAISER
MULTICEREALI**

gr 60 • 10 cm Ø
110 PZ/CT • 28 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 11-13'

**5001099
KAISER MULTICEREALI
CON SEMI**

gr 60 • 10,5 cm Ø
120 PZ/CT • 28 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 11-13'



LINEA PANINI**5001862
PANINO DI FRUMENTO BIANCO
CON FIOCCHI DI PATATE**

gr 55 • 7 cm Ø
90 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 8-10'



NEW

**5001863
PANINO DI FRUMENTO SCURO
CON FIOCCHI DI PATATE**

gr 55 • 7 cm Ø
90 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 8-10'



NEW

**5001864
PANINO MULTICEREALI AL FARRO
CON FIOCCHI DI PATATE**

gr 55 • 7 cm Ø
90 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 8-10'



NEW



5001862 5001863 5001864

LINEA PANINI
**5001435
PANINO NOCI E UVETTA
GLUTEN FREE**

gr 60 • 16 cm X 9,5 cm
1X36 PZ/CT • 88 CT/PAL
DECONGELARE 30' - 22°



5001435

**5001777
CIABATTINA
GLUTEN FREE**

gr 82 • 10 cm X 6,5 cm
1X40 PZ/CT • 112 CT/PAL
DECONGELARE 60' - 22°



**“Tutti i mali si possono
alleviare con il pane”.**

MIGUEL DE CERVANTES



LINEA GASTRONOMIA

LINEA GASTRONOMIA

5001883

**PANE FOCACCIA
PRETAGLIATO**gr 80 • 16 cm x 10 cm
9X4 PZ/CT • 56 CT/PAL
DECONGELARE 120'

5000265

**FOCACCIA TONDA
ALLE ERBE PRETAGLIATA**gr 100 • 12,5 cm Ø
50 PZ/CT • 48 CT/PAL
DECONGELARE 120'

5000483

**PANINO FOCACCIA
PRETAGLIATO**gr 80 • 19,5 cm
7X6 PZ/CT • 48 CT/PAL
DECONGELARE 120'

5000786

**FOCACCIA IN TEGLIA
AL ROSMARINO**gr 800 • 37 cm x 27 cm
4X1 PZ/CT • 80 CT/PAL
DECONGELARE 120'

LINEA GASTRONOMIA

PANESCO
FOOD.COM

5001801

**PANINO CRYSTAL
PRETAGLIATO**gr 75 • 12 cm Ø
30 PZ/CT • 56 CT/PAL
CUOCERE 200° 0-3'

NEW



5001800

**PANINO CRYSTAL
ALLA BIRRA PRETAGLIATO**gr 80 • 12 cm Ø
30 PZ/CT • 56 CT/PAL
CUOCERE 200° 0-3'

NEW



5001802

**PANINO CRYSTAL
MULTICEREALI PRETAGLIATO**gr 70 • 12 cm Ø
30 PZ/CT • 56 CT/PAL
CUOCERE 200° 0-3'

NEW



5001801 5001802 5001800

LINEA GASTRONOMIA**2104377
PANINO HAMBURGER
PRETAGLIATO**

gr 85 • 11,5 cm Ø
50 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 30' - 22°

**5001601
PANINO HAMBURGER
MULTICEREALI**

gr 85 • 11,5 cm Ø
50 PZ/CT • 40 CT/PAL
DECONGELARE 30' - 22°

**5001675
PANINO HAMBURGER
BREZEL PRETAGLIATO**

gr 80 • 10,5 cm Ø
2X21 PZ/CT • 56 CT/PAL
DECONGELARE 30' - 22°
CUOCERE 200° 0-3'



5001601

LINEA GASTRONOMIA
**2104425
PANINO
PER HOT DOG**

gr 70 • 17 cm
60 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 30' - 22°



**“Adoro i panini.
Diciamolo chiaro, la vita
è più bella tra due pezzi
di pane”.**

JEFF MAURO

**5001725
PANINO PER HOT DOG
BREZEL PRETAGLIATO**

gr 80 • 19 cm
3X20 PZ/CT • 40 CT/PAL
DECONGELARE 90' - 22°
CUOCERE 200° 0-3'

**2103645
PANINO SOFFICE
MULTICEREALI**

gr 110 • 12,5 cm Ø
40 PZ/CT • 40 CT/PAL
DECONGELARE 60'



LINEA GASTRONOMIA**5001143
TRIANGOLO
AL MAIS**

gr 100 • 16,8 cm
56 PZ/CT • 40 CT/PAL
DECONGELARE 60' - 22°

**5001142
TRIANGOLO
MULTICEREALI**

gr 100 • 15,8 cm
56 PZ/CT • 40 CT/PAL
DECONGELARE 60' - 22°

**5001612
CIABATTA QUADRATA
PRETAGLIATA**

gr 100 • 12cm x 12 cm
6X6 PZ/CT • 56 CT/PAL
CUOCERE 200° 0-3'

**5000795
MISTO
DELLE ARDENNE**

gr 80 • 17 cm
6X10 PZ/CT • 48 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 8-10'

**LINEA GASTRONOMIA**
**5000514
PANINETTO
RUSTICO**

gr 90 • 11 cm
50 PZ/CT • 40 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 8-10'

**2104378
PANINO
MULTICEREALI AL FARRO**

gr 110 • 12 cm Ø
50 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 11-13'

**5001768
BAGEL
MULTICEREALI**

gr 135 • 12 cm Ø
32 PZ/CT • 44 CT/PAL
CUOCERE 200° 0-3'



5001768

LINEA GASTRONOMIA

2104368

CIABATTA

gr 120 • 24 cm
45 PZ/CT • 36 CT/PAL
CUOCERE 200° 0-3'



2104395

CIABATTA
MULTICEREALI

gr 85 • 12,5 cm
55 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 8-10'



2104410

PANINO PRE-GRIGLIATO
PRETAGLIATO

gr 110 • 21 cm
55 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 30' - 22°
CUOCERE 200° 4-6'
PIASTRA 220° 3-5'



2104218

PANINO MULTICEREALI
PRE-GRIGLIATO PRETAGLIATO

gr 110 • 21 cm
55 PZ/CT • 40 CT/PAL
DECONGELARE 30' - 22°
CUOCERE 200° 4-6'
PIASTRA 220° 3-5'



LINEA GASTRONOMIA

PANESCO
FOOD.COM

5001859

PANINO DI FRUMENTO BIANCO
CON FIOCCHI DI PATATE

gr 110 • 10 cm Ø
45 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 9-11'



NEW



5001860

PANINO DI FRUMENTO SCURO
CON FIOCCHI DI PATATE

gr 110 • 10 cm Ø
45 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 9-11'



NEW



5001861

PANINO MULTICEREALI AL FARRO
CON FIOCCHI DI PATATE

gr 110 • 10 cm Ø
45 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 9-11'



NEW



5001861

LINEA GASTRONOMIA**5001181
PAGNOTTELLA
RUSTICA**

gr 110 • 14 cm
45 PZ/CT • 40 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 200° 8-10'

**5001257
BARRA RUSTICA
MULTICEREALI**

gr 100 • 22 cm
70 PZ/CT • 32 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 11-13'

**5001182
PAGNOTTELLA
AL MALTO**

gr 110 • 14 cm
45 PZ/CT • 40 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 200° 8-10'

**5001117
BARRA
RUSTICA**

gr 100 • 22 cm
70 PZ/CT • 32 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 11-13'

**LINEA GASTRONOMIA**
**5001201
PANINO
RUSTICO**

gr 125 • 21 cm
40 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 8-10'



**“Non c'è cibo
di re più gustoso
del pane”.**

PROVERBIO

**5000954
PANINO RUSTICO
MULTICEREALI**

gr 125 • 21 cm
40 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 8-10'

**5001379
PANINO RUSTICO
RICCO DI FIBRE**

gr 150 • 25,5 cm
45 PZ/CT • 40 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 14-16'



LINEA GASTRONOMIA

5001853
DEMI BAGUETTE
INTRECCIATA

gr 115 • 23 cm
 40 PZ/CT • 48 CT/PAL
 DECONGELARE 15' - 22°
 CUOCERE 180° 9-11'

NEW


5001854
DEMI BAGUETTE INTRECCIATA
POMODORO E PEPERONCINO

gr 125 • 23 cm
 40 PZ/CT • 48 CT/PAL
 DECONGELARE 15' - 22°
 CUOCERE 180° 9-11'

NEW


5001855
DEMI BAGUETTE INTRECCIATA
MULTICEREALI

gr 125 • 23 cm
 40 PZ/CT • 48 CT/PAL
 DECONGELARE 15' - 22°
 CUOCERE 180° 9-11'

NEW


5001856
DEMI BAGUETTE INTRECCIATA
ALLA CIPOLLA

gr 125 • 23 cm
 40 PZ/CT • 48 CT/PAL
 DECONGELARE 15' - 22°
 CUOCERE 180° 9-11'

NEW



LINEA GASTRONOMIA

5000055
TUNNBROAD

gr 37 • 23 cm x 18 cm
 8X8 PZ/CT • 96 CT/PAL
 DECONGELARE 30' - 22°



**“Non è un pane
 che accompagna,
 ma un pane
 che completa”.**

MASSIMO ROSSETTI

5000617
PANE
CESTINO

gr 125 • 12,5 cm Ø
 3X12 PZ/CT • 40 CT/PAL
 DECONGELARE 30' - 22°



5000617



LINEA GASTRONOMIA**2104361****MINI
BAGUETTE**

gr 85 • 17 cm
65 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 11-13'

**2104391****MINI BAGUETTE
MULTICEREALI**

gr 85 • 17 cm
65 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 11-13'

**2104411****BAGUETTE
"FRANCESINO"**

gr 105 • 19 cm
50 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 11-13'



2104391

LINEA GASTRONOMIA
2104362**DEMI
BAGUETTE**

gr 125 • 27 cm
45 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 11-13'

**2104365****DEMI BAGUETTE
MULTICEREALI**

gr 125 • 27 cm
45 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 11-13'

**2104405****DEMI BAGUETTE
SOFFICE**

gr 140 • 27 cm
45 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 60'

**2104404****DEMI BAGUETTE
MULTICEREALI SOFFICE**

gr 140 • 27 cm
45 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 60'





PANE



PANI GRANDI

PANI GRANDI

5001858

2104369

BAGUETTE

gr 250 • 57 cm
30 PZ/CT • 24 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 14-16'



5000559

CIABATTA

gr 250 • 28 cm
24 PZ/CT • 40 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 11-13'



2104381

**BAGUETTE
MULTICEREALI**

gr 250 • 57 cm
24 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 14-16'

**PANI GRANDI**

5001857

**BAGUETTE
INTRECCIATA**

gr 350 • 52 cm
15 PZ/CT • 32 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 11-13'



NEW



4040219

**CROSS BAGUETTE
BIANCA**

gr 260 • 54,5 cm
25 PZ/CT • 28 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 210° 14-16'



NEW



5001858

**BAGUETTE
INTRECCIATA MULTICEREALI**

gr 400 • 28 cm
15 PZ/CT • 32 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 180° 11-13'



NEW



4040220

**CROSS BAGUETTE
MULTICEREALI**

gr 260 • 54,5 cm
25 PZ/CT • 28 CT/PAL
DECONGELARE 15' - 22°
CUOCERE 210° 14-16'



NEW



PANI GRANDI**2307046
PANE RUSTICO
BIANCO**

gr 540 • 19,5 cm
15 PZ/CT • 32 CT/PAL
DECONGELARE 60/90' - 22°
CUOCERE 210° 14-16'

NEW

**4030045
PAGNOTTINA
MULTICEREALI**

gr 465 • 17 cm
15 PZ/CT • 32 CT/PAL
DECONGELARE 60/90' - 22°
CUOCERE 180° 14-16'

NEW

**2104184
MICHE
TRADIZIONALE**

gr 450 • 18 cm
14 PZ/CT • 32 CT/PAL
DECONGELARE 60/90' - 22°
CUOCERE 210° 14-16'

NEW

**2104414
PANE
CON MIRTILLI**

gr 450 • 16,5 cm
14 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 60/90' - 22°
CUOCERE 210° 14-16'

**PANI GRANDI****4295411
PANE SCURO
AI SEMI DI GIRASOLE**

gr 420 • 22 cm
18 PZ/CT • 28 CT/PAL
DECONGELARE 60' - 22°
CUOCERE 200° 8-10'

NEW

**5000921
PANE MULTICEREALI
BIO**

gr 450 • 24 cm
12 PZ/CT • 40 CT/PAL
DECONGELARE 60/90' - 22°
CUOCERE 210° 14-16'


**4295412
PANE SCURO
AI SEMI DI ZUCCA**

gr 420 • 22 cm
18 PZ/CT • 28 CT/PAL
DECONGELARE 60' - 22°
CUOCERE 200° 8-10'

NEW

**4295550
FILONCINO
AL GRANO SARACENO**

gr 420 • 23 cm
18 PZ/CT • 28 CT/PAL
DECONGELARE 60' - 22°
CUOCERE 200° 8-10'

NEW



PANI GRANDI**2104400
PAGNOTTA
BIANCA**

gr 550
11 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 60/90' - 22°
CUOCERE 210° 14-16'

**5000688
PAGNOTTA
SCURA**

gr 600
10 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 60/90' - 22°
CUOCERE 210° 9-11'

**2104401
PAGNOTTA
MULTICEREALI**

gr 600
11 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 60/90' - 22°
CUOCERE 210° 14-16'

**5001282
PAGNOTTA BIANCA
CONTADINA**

gr 600
12 PZ/CT • 36 CT/PAL
DECONGELARE 60/90' - 22°
CUOCERE 210° 14-16'

**PANI GRANDI****5001383
FILONE SCURO
RICCO DI FIBRE**

gr 830
6 PZ/CT • 40 CT/PAL
DECONGELARE 60/90' - 22°
CUOCERE 210° 9-11'

**5001442
PANE MULTICEREALI
RUSTICO**

gr 1100 • 41 cm
6 PZ/CT • 32 CT/PAL
DECONGELARE 60/90' - 22°
CUOCERE 210° 19-21'

**5000896
FILONE POLKA
MULTICEREALI**

gr 1100 • 49 cm
8 PZ/CT • 24 CT/PAL
DECONGELARE 60/90' - 22°
CUOCERE 210° 19-21'

**5001604
PANE INTEGRALE
MULTICEREALI**

gr 1900 • 46 cm
4 PZ/CT • 40 CT/PAL
DECONGELARE 60/90' - 22°
CUOCERE 210° 19-21'



**PANE IN CASSETTA****PANESCO**
FOOD.COM**5000484**
TRAMEZZINO CLASSICO BIANCO
10 FETTEgr 1000 • 45 cm
6 PZ/CT • 48 CT/PAL
DECONGELARE 30' - 22°**5001008**
PANE SANDWICH BIANCO
18+2 FETTEgr 800 • 24,5 cm
10 PZ/CT • 48 CT/PAL
DECONGELARE 60' - 22°**5001009**
PANE SANDWICH INTEGRALE
18+2 FETTEgr 800 • 24,5 cm
10 PZ/CT • 48 CT/PAL
DECONGELARE 60' - 22°

5001008

LEGENDA



LIEVITO MADRE



COTTO SU PIETRA



RICCO DI FIBRE



BIO



VEGANO



GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO



CON BURRO



GIÀ COTTO



SOLO PIASTRA



PRETAGLIATO

The logo consists of a solid green square. In the bottom-left corner of the square, the word "PANESCO" is written in a large, bold, white, sans-serif font. Directly below it, the text "FOOD.COM" is written in a smaller, bold, dark brown, sans-serif font. The entire green square is set against a white background and has a thin grey drop shadow.

PANESCO
FOOD.COM

ITALIA

DELSIGEL S.r.l.

Via della Meccanica, 1
04013 Sermoneta LT - Italy
T +39 77 33 19 437
panescoitalia@delsigel.it
www.delsigel.it



PANESCO LA LORRAINE BAKERY GROUP

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 59 10
F +32 53 82 59 20
info@panesco.com
www.panesco.com