



Le RICETTE di CAMILLO

• IL PANIFICIO DI •
CAMILLO
FORNAIO DAL 1963

Camillo



Le RICETTE di CAMILLO

CATALOGO GENERALE PRODOTTI

- IL PANIFICIO DI CAMILLO -

Il Panificio di Camillo è stato fondato da Camillo Bassini nel 1963 nel centro storico di Predappio, sulle colline romagnole.

Da quel giorno ha fatto tanta strada e da piccolo forno di campagna è diventato un'azienda moderna e competitiva. Nella primavera del 2018 i F.lli Alessandro e Raffaele Bassini, figli di Camillo, decidono di trasferire l'azienda in una sede più spaziosa nel comune di Forlì.

Cambia l'organizzazione e si sviluppano le competenze, restano uguali ricette, materie prime e passione artigianale.

Oggi lo stabilimento di 3500 metri quadri ospita un'attività che si avvale di moderne tecnologie per la produzione di pane, pizze, focacce e dolci crudi, cotti e precotti, ma nel quale resta radicata l'impronta tradizionale data da Camillo oltre 60 anni fa.

Una gamma variegata di prodotti da forno realizzata con l'efficienza di un'industria e con la qualità ed esperienza che avrebbe un artigiano.

Per i F.lli Bassini fare il pane non è solo un lavoro, è un affare di famiglia.



LA FILOSOFIA di CAMILLO

-PASTA MADRE-

Dal 1963, i nostri prodotti contengono pasta madre e alcuni solo 100% pasta madre, la massima espressione della panificazione. Parliamo di un mix di farina e acqua sottoposto a una contaminazione da parte di microrganismi presenti nell'ambiente, il cui sviluppo crea all'interno dell'impasto una microflora ricca di batteri lattici.

Grazie alla pasta madre, riusciamo ad ottenere impasti sempre più gustosi, con profumi intensi e struttura sempre più alveolata.

- BIGA E LENTA LIEVITAZIONE -

La biga è un preimpasto di acqua, farina e poco lievito di birra, che matura per 18-20 ore all'interno di piccole mastelline in un ambiente a temperatura controllata. Grazie a questo metodo, associato alla pasta madre, riusciamo ad ottenere impasti sempre più gustosi, digeribili con profumi intensi e struttura sempre più alveolata.

La lenta lievitazione sprigiona profumi e sapori appaganti, migliora la digestione e metabolismo



- COTTURA SU PIETRA -

Non dimentichiamoci l'importanza della COTTURA SU PIETRA, che associata ai due noti ingredienti (Pasta Madre e Biga), è la chiave per una lunga shelf-life.

La cottura statica su pietra refrattaria regala ai panificati una crosta croccante dal sapore antico.

Qual è il collegamento tra la lunga shelf-life e la cottura su pietra?

Niente di più semplice! Una cottura statica a temperatura costante, senza ricircolo d'aria permette una maggiore idratazione che si manifesta con un impasto soffice all'interno, un'umidità ben distribuita e una crosta esterna fragrante.

- ETICHETTA PULITA -

Un catalogo orientato sulla scelta Vegana/Vegetariana, accompagnata dall'attenzione per l'etichetta pulita è un bel traguardo per il Panificio di Camillo.

Proporre prodotti clean label significa utilizzare pochi ingredienti, non aggiungere additivi e conservanti e controllare attentamente la filiera delle materie prime utilizzate.

Le nostre etichette sono facili da leggere, corte e il più possibile prive delle tanto odiate sigle, E200, E400 ecc. che indicano la presenza di additivi, conservanti, emulsionanti e stabilizzanti.



- PLANT BASED DIET E DIETE FLEXITARIANE -

Il nostro catalogo è orientato a un'alimentazione plant based, vegana, vegetariana e flexitariana: circa il 75% dei prodotti è vegano, il 20% è vegetariano e il restante 5% è tradizionale.

Con l'assortimento dei prodotti a catalogo riteniamo di soddisfare le esigenze dei nostri clienti e pensiamo che una corretta comunicazione possa far incrociare l'interesse del consumatore con l'offerta dell'azienda e del nostro distributore.

VEGANI 75%

VEGETARIANI 20%:

Rustico Madre con Semi e Yogurt (SCPP417)

Pizza Margherita (SCFP364)

Mini Bun al latte e grano duro al latte
(SCPF008/SCPF496)

Mini Bun con gocce di cioccolato (SCPF021)

Mini Bun cereali antichi (SCPF024)

Potato Roll (SCPF012)

Linea Bun 100g

Pizzetta Margherita 45g /120g
(SC425/SCFF428)

Pinsa ripiena veg. con mozzarella e pomodoro
(SCFP498)

Linea Torte

Ciambella Romagnola (SC210)

TRADIZIONALI 5%:

Pinsa Ripiena Tradizionale con mozzarella e
prosciutto cotto (SCFP499)

Focaccina con Wurstel (SCFF604)

Erbazzone (SC141)

- SOSTENIBILITÀ e AMBIENTE -

Il Panificio di Camillo è attento alle questioni ambientali.

Le nostre pratiche industriali sostenibili:

- Installazione di un impianto fotovoltaico per la produzione di 310kW di luce (giorno)
- Utilizzo esclusivo di Cartoni FSC provenienti da foreste piantate
- Convergenza degli scarti di produzione in una centrale per la produzione di biogas.
- Investimento in tecnologia 5.0 per garantire ulteriore risparmio di CO₂.

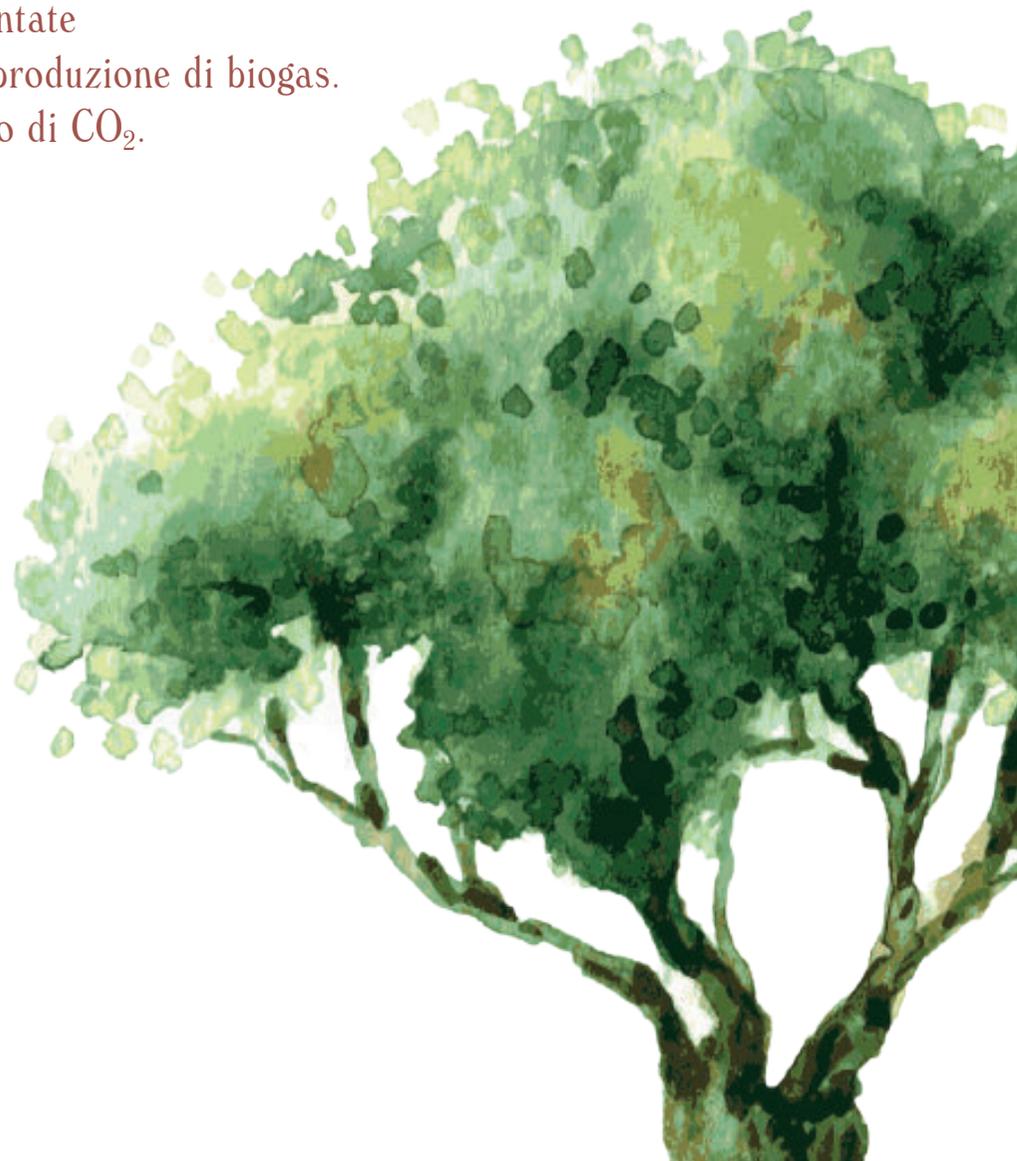
GRAZIE AL NOSTRO IMPIANTO FOTOVOLTAICO:

Produciamo: 328.907 kWh/anno

Risparmiamo: 148.995 Kg/CO₂

Pari al lavoro di assorbimento

CO₂ di 622 alberi/anno



PROGETTO RUSTICO MADRE



PROGETTO RUSTICO MADRE - *Non solo pasta madre, ma pasta madre in purezza*

Da oggi sono disponibili anche i nostri pani con pasta madre in purezza. Per loro abbiamo creato una linea esclusiva che si chiama RUSTICO MADRE® e realizzato una comunicazione ad hoc che valorizzi e informi sui benefici di un prodotto ricco di qualità, perfetto per una clientela esigente e attenta all'alimentazione. Questo catalogo non vuole in alcun modo rappresentare una nuova linea guida sull'utilizzo e sull'utilità della pasta madre nella panificazione e di conseguenza nell'alimentazione, vuol solo porre in evidenza gli studi scientifici che sono stati fatti e che sfociano in molteplici pubblicazioni e in una nutrita bibliografia che descrive le potenzialità del pane di pasta madre.



Secondo gli studi in calce il pane con pasta madre consumato nell'ambito di una dieta varia ed uno stile di vita sano potrebbe contribuire a:

- Garantire maggiore digeribilità
- Contribuire alla riduzione dell'indice glicemico
- Aiutare il riequilibrio del microbiota intestinale
- Favorire maggiore biodisponibilità di sali minerali



Bibliografia di riferimento:

- De Vuyst L. & Neysens P., *The sourdough microflora: biodiversity and metabolic interactions*. Trends in Food Science & Technology, 16(1-3), 43-56 (2005);
Poutanen, Flander & Katina, *Sourdough and cereal fermentation in a nutritional perspective*. Food Microbiology 26(7), 693-699 (2009)
Corsetti & Settanni, *Lactic acid bacteria in sourdough fermentation*. Food research International 40(5), 539-558 (2007)
Gobbetti, De Angelis, Di Cagno & Rizzello, *Sourdough lactic acid bacteria: exploration of non-starter lactic acid bacteria and their contributions to bread quality, safety and human health* FEMS Microbiology reviews, 32(4), 719-739 (2008)
Katina, Arendt, Liukkonen, Autio, Flander, Poutanen, *Potential of sourdough for healthier cereal products*, Trends in Food Science & Technology 16(1-3), 104-112 (2005)
Zanini, Baschè, Ferraresi, Ricci, Lanzarotto, Marullo & Villanacci. *Digestibility and inflammatory potential of gluten peptides in celiac disease after sourdough fermentatio: An in vitro study*, Scientific Reports, 5 13631(2015)
Pico, Reglero & Cifuentes. *The potential of sourdough fermented by lactic acid bacteria to improve the safety, technological and health properties of breads*, Food Science and Technology International 21(4), 341-357 (2015)

RUSTICO MADRE INTEGRALE CON CRUSCA A FOGLIA LARGA



- Pane di pasta madre (Lievitato 100% con pasta madre)
- Cotto su pietra
- Con farina integrale con crusca a foglia larga
- Ad alto contenuto di fibre
- Senza lievito di birra
- A basso contenuto di grassi (Senza grassi aggiunti)

cod. SCPF026 – 26/28x12x8(H) cm

Pz. per cartone 10 | Kg per cartone 5,50 | Peso al pz. 550 g

RUSTICO MADRE CON NOCI



- Pane di pasta madre (Lievitato 100% con pasta madre)
- Fonte di proteine
- Senza lievito di birra
- Con farine tipo 1 e farine integrali multi-cereali
- Senza lievito di birra

cod. SCPP423 - diam. ca. 19x8(H) cm

Pz. per cartone 10 | Kg per cartone 5,79 | Peso al pz. 579 g

RUSTICO MADRE GRANO DURO 1KG



- Pane di pasta madre (Lievitato 100% con pasta madre)
- Cotto su pietra
- Senza lievito di birra
- Con rimacinato di semola di grano duro
- A basso contenuto di grassi (Senza grassi aggiunti)

cod. SCPF497 - cm 36x20x8,5(H) cm

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 5,00 | Peso al pz. 1 Kg

RUSTICO MADRE DI GRANO DURO 556g



- Pane di pasta madre (Lievitato 100% con pasta madre)
- Precotto su pietra
- Senza lievito di birra
- Fonte di proteine
- Con rimacinato di semola di grano duro
- A basso contenuto di grassi (Senza grassi aggiunti)

cod. SC432 - 26/28x12x7,9(H) cm

Pz. per cartone 9 | Kg per cartone 5,00 | Peso al pz. 556 g

RUSTICO MADRE TIPO 1



- Pane di pasta madre (Lievitato 100% con pasta madre)
- Cotto su pietra
- Senza lievito di birra
- Fonte di proteine
- Con farine tipo 1 e farine integrali multi-cereali
- A basso contenuto di grassi (Senza grassi aggiunti)

cod. SCPF025 – diam. Circa 15/18x8(H) cm

Pz. per cartone 10 | Kg per cartone 4,50 | Peso al pz. 450 g

RUSTICO MADRE CON SEMI E YOGURT



- Pane di pasta madre (Lievitato 100% con pasta madre)
- Precotto su pietra
- Fonte di proteine
- Con semi di cereali macerati nello yogurt
- Con farine tipo 1 e farine integrali multi-cereali
- Con topping di semi vari
- Senza lievito di birra

cod. SCPP417 - circa 26x13x9 (H) cm

Pz. per cartone 10 | Kg per cartone 5,79 | Peso al pz. 579 g

PRECOTTO PANE



PANE ACQUA & FARINA



- Precotto su pietra
- Senza grassi aggiunti
- A basso contenuto di sale

cod. SCPP322 - Scatola piccola - 32x16x7(H)

Pz. per cartone 8 | Kg per cartone 4,48 | Peso al pz. 560 g

PANE CAFONE



- Precotto su pietra
- Con pasta madre
- Lunga lievitazione
- Senza grassi aggiunti

cod. SCPP451 - 27 X 13 X 7,5(H) cm

Pz. per cartone 9 | Kg per cartone 5,04 | Peso al pz. 560 g

IL PANE DEL BOSCAIOLO



- Precotto su pietra
- Con pasta acida di segale
- Ad alto contenuto di fibre
- Senza grassi aggiunti
- Fonte di proteine

cod. SCPP414 - 18x13x8,5(H) cm

Pz. per cartone 12 | Kg per cartone 4,56 | Peso al pz. 380 g

PAGNOTTA PROTEICA
ad alto contenuto di fibre e proteine

- Precotto su pietra
- Con farina integrale e farina di ceci
- Fonte di fibre
- Ad alto contenuto di proteine
- Senza zuccheri aggiunti
- Basso contenuto di carboidrati

cod. SCPP418 - diam 14/19 x 7,5/8,5 (H) cm

Pz. per cartone 10 | Kg per cartone 5,79 | Peso al pz. 579 g

**Come rendiamo
leggero il nostro pane?**

**Aggiungiamo poco lievito,
lasciamo riposare l'impasto
molto a lungo,
utilizziamo sempre
la PASTA MADRE
e produciamo
con impasti indiretti
(la famosa BIGA!)**

MINI PANE ACQUA & FARINA



MINIMO D'ORDINE
1 PALLET

- Precotto su pietra
- Senza grassi aggiunti
- Da una ricetta di famiglia
- A basso contenuto di sale

cod. SCPP441 – 16x8x4,5(H) cm

Pz. per cartone 95 | Kg per cartone 10,45 | Peso al pz. 110 g

BOCCONCINI FANTASIA (4 GUSTI)



- Semola
- Cereali
- Curcuma
- Olive

cod. SCPP435 - 7x7x3,6(H) cm

Sacchetti per cartone 12 | Pezzi per cartone 132/140 ca. |

Peso al pz. 38/40 g | Kg per cartone 5,28 g

**ogni scatola di bocconcini fantasia contiene: 12 buste suddivise in 4 gusti:
14 pezzi per busta circa**



BOCCONCINI ALL'OLIO



MINIMO D'ORDINE
1 PALLET

- Con olio

cod. SCPP327 - diam 7x7x3,6(H) cm

Pz. per cartone 75/85 ca. | Kg per cartone 3,40 | Peso al pz. 40 g

PANINO SICILIANO 38g



- Senza latte
- Con pasta madre
- Fonte di proteine
- Con topping di semi di sesamo
- Con semola rimacinata di grano duro

cod. SCPP443 – diam 6 cm

Pz. per cartone 132 | Kg per cartone 5,02 | Peso al pz. 38 g

PANINO SICILIANO 85g



- Senza latte
- Con pasta madre
- Fonte di proteine
- Con topping di semi di sesamo
- Con semola rimacinata di grano duro

cod. SCPP332 – diam 11 cm

Pz. per cartone 45 | Kg per cartone 3,82 | Peso al pz. 85 g



**PRECOTTO
FOCACCE**

BASE BIANCA



- Ideale per le tue creazioni
- Disponibile in 2 formati

cod. SCFP350 - Base 30x40 cm

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 3,30 | Peso al pz. 550 g

cod. SCFP359 - Base 60x40 cm

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 5,30 | Peso al pz. 1060 g

PIZZA MARGHERITA



- Schiacciata a mano

cod. SCFP364 - 30x40 cm

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 4,90 | Peso al pz. 980 g

Le nostre focacce 30x40
sono tutte schiacciate e
farcite a mano.

Un prodotto gustoso
e di qualità.

BASE ROSSA - Ideale per Sfincione



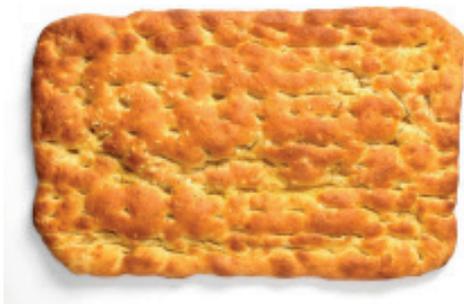
- Pronta da farcire
- Schiacciata a mano

cod. SCFP349 - Base 30x40 cm

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 3,94 | Peso al pz. 788 g



SCHIACCIATA TOSCANA



- Con olio extravergine d'oliva
- Precotta su pietra
- Schiacciata a mano
- Con pasta madre
- Con semola rimacinata di grano duro
- Senza sale nell'impasto

cod. SCFP423 - 33x23 cm

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 3,00 | Peso al pz. 600 g

FOCACCIA CAMPAGNOLA



- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Con pasta madre
- Con rosmarino in superficie

cod. SCFP377 diam. 27/28 cm

Pz. per cartone 9 | Kg per cartone 3,78 | Peso al pz. 420 g



FOCACCIA DI CAMILLO alla pala



- Con olio extravergine d'oliva
- Precotta su pietra
- Schiacciata a mano
- Con pasta madre
- Con semola rimacinata di grano duro

cod. SCFP380 - 38x18 cm

Pz. per cartone 12 | Kg per cartone 5,40 | Peso al pz. 450 g

IDRA - Base alla pala romana



- Precotta su pietra
- Con olio extravergine d'oliva
- Disponibile in 2 dimensioni
- Schiacciata a mano
- Con pasta madre

cod. SCFP453 - 18x35cm

Pz. per cartone 14 | Kg per cartone 3,78 | Peso al pz. 270 g

cod. SCFP453G - 25x53cm

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 3,30 | Peso al pz. 550 g

FOCACCIA DI CAMILLO ALLA PALA (ai cereali)



- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Con pasta madre
- Con farine antiche
- Precotta su pietra

cod. SCFPF504 - 38x18 cm

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 2,70 | Peso al pz. 450 g

FOCACCIA STIRATA SCROKKIA ai cereali



- Con olio extravergine d'oliva
- Precotta su pietra
- Schiacciata a mano
- Con pasta madre
- Con miscela di cereali e semi

cod. SCFP440 - 33x15

Pz. per cartone 8 | Kg per cartone 2,40 | Peso al pz. 300 g

FOCACCIA DEL SOLE SCROKKIA con curcuma e zenzero



- Con olio extravergine d'oliva
- Precotta su pietra
- Schiacciata a mano
- Con pasta madre

cod. SCFP443 - 33x15 cm

Pz. per cartone 8 | Kg per cartone 2,40 | Peso al pz. 300 g

FOCACCIA STIRATA SCROKKIA



- Con olio extravergine d'oliva
- Precotta su pietra
- Schiacciata a mano
- Due opzioni di confezione
- Con pasta madre

cod. SCFP445 - 33 x15cm - Scatola piccola

Pz. per cartone 8 | Kg per cartone 2,40 | Peso al pz. 300 g

cod. SCFP437 - 33 x 15 cm - Scatola grande

Pz. per cartone 18 | Kg per cartone 5,40 | Peso al pz. 300 g

PINSA RIPIENA TRADIZIONALE CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO



immagine esplicativa che mostra il prodotto tagliato a metà

- Con olio extravergine d'oliva
- Precotta su pietra
- Con pasta madre
- Con semola rimacinata di grano duro

cod. SCFP499 - 27x35cm

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 5,40 | Peso al pz. 900 g

PINSA RIPIENA VEGETARIANA CON MOZZARELLA E POMODORO



immagine esplicativa che mostra il prodotto tagliato a metà

- Con olio extravergine d'oliva
- Precotta su pietra
- Con pasta madre
- Con semola rimacinata di grano duro
- Con topping di origano

cod. SCFP498 - 27x35cm

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 5,40 | Peso al pz. 900 g

PINSA RIPIENA VEGANA CON VERDURE



immagine esplicativa che mostra il prodotto tagliato a metà

- Con olio extravergine d'oliva
- Precotta su pietra
- Con pasta madre
- Con semola rimacinata di grano duro
- Con topping di rosmarino

cod. SCFP500 - 27x35cm

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 5,40 | Peso al pz. 900 g

PINSA POCKET

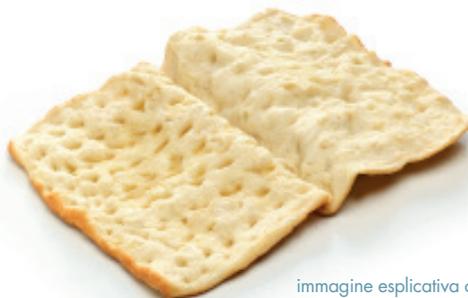


immagine esplicativa che mostra il prodotto tagliato a metà

- Con olio extravergine d'oliva
- Con pasta madre
- Schiacciata a mano
- Farcita a mano

cod. SCFF512 - 27x35cm

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 3,60 | Peso al pz. 600 g



COTTO PANE



MINI BUNS - PANINI AL LATTE



- Già cotto, solo da decongelare
- Con pasta madre

cod. SCPF008 - diam. 5,5/6,5 cm

Pz. per cartone 60 ca. | Kg per cartone 1,92 | Peso al pz. 32 g

MINI BUNS CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE



- Già cotto, solo da decongelare
- Con pasta madre

cod. SCPF021 - diam 5,5/6,5 cm

Pz. per cartone 60 ca. | Kg per cartone 1,92 | Peso al pz. 32 g

MINI BUNS CEREALI ANTICHI



- Già cotto, solo da decongelare
- Con pasta madre
- Topping di semi vari

cod. SCPF024 - diam 5,5/6,5 cm

Pz. per cartone 60 ca. | Kg per cartone 1,92 | Peso al pz. 32 g

MINI BUNS PROTEICI



- Con pasta madre
- Senza latte
- Fonte di Fibre
- Già cotto, solo da decongelare
- Fonte di proteine

cod. SCPF022 - diam 5,5/6,5 cm

Pz. per cartone 60 ca. | Kg per cartone 1,92 | Peso al pz. 32 g

MINI BUNS FANTASIA



- Già cotto, solo da decongelare
- Con pasta madre
- Senza latte
- Topping di semi di sesamo

ogni scatola di minibun fantasia contiene: 4 buste suddivise in 4 gusti: 14 pezzi per busta circa

cod. SCPFM1 - diam 6,5 cm

Pz. per cartone 56 ca. | Kg per cartone 1,79 | Peso al pz. 32 g

MINI BUNS PANINI AL LATTE CON GRANO DURO



- Già cotto, solo da decongelare
- Con pasta madre

cod. SCPF496 - diam 5,5/6,5 cm

Pz. per cartone 60 ca. | Kg per cartone 1,92 | Peso al pz. 32 g

POTATO ROLL



- Con pasta madre
- Già cotto, solo da decongelare
- Con fiocchi di patate disidratate

cod. SCPF012 - diam. 10/11 cm

Pz. per cartone 17/20 | Kg per cartone 1,60 | Peso al pz. 80 g

BUNS TIPO "0"



- Con pasta madre
- Già cotto, solo da decongelare

cod. SCPF010 - diam 12/13 cm

Pz. per cartone 16/18 | Kg per cartone 1,80 | Peso al pz. 100 g

BUNS CON GRANO DURO E SEMI DI SESAMO



- Già cotto, solo da decongelare
- Con pasta madre

cod. SCPF019 - diam 12/13 cm

Pz. per cartone 16/18 | Kg per cartone 1,80 | Peso al pz. 100 g

BUNS TIPO "0" CON SEMI DI SESAMO



- Con pasta madre
- Già cotto, solo da decongelare

cod. SCPF009 - diam 12/13 cm

Pz. per cartone 16/18 | Kg per cartone 1,80 | Peso al pz. 100 g

BUNS CEREALI ANTICHI



- Con pasta madre
- Con farine integrali multigrani
- Già cotto, solo da decongelare
- Topping di semi vari

cod. SPP420 - diam 12/13 cm

Pz. per cartone 16/18 | Kg per cartone 1,80 | Peso al pz. 100 g

BUNS CEREALI ANTICHI E TOPPING DI FIOCCHI D'AVENA



- Con pasta madre
- Topping di fiocchi d'avena
- Con farine integrali multigrani
- Già cotto, solo da decongelare

cod. SCPF020 - diam 12/13 cm

Pz. per cartone 16/18 | Kg per cartone 1,80 | Peso al pz. 100 g

PANE ARABO AL GRANO KHORASAN



- Con pasta madre

cod. SCPF004 - diam. 14/15 cm

Pz. per cartone 16/18 | Kg per cartone 1,80 | Peso al pz. 100 g

CAFONCELLO



- Cotto su pietra
- Con pasta madre
- Basso contenuto di grassi (0.9 su 100g)

cod. SCPF498 - 15x6 cm

Pz. per cartone 30 | Kg per cartone 2,40 | Peso al pz. 70/80 g

MICRO BUNS



- Con pasta madre
- Già cotto, solo da decongelare
- Fonte di proteine
- Senza Latte

cod. SCPF034 - diam. 5,5/6 cm

Pz. per cartone 91/93 | Kg per cartone 1,92 | Peso al pz. 21 g

TARTARUGA PROTEICA

ad alto contenuto di fibre e proteine



- Ricco di fibre e proteine
- Senza zuccheri aggiunti
- Con pasta madre
- Con farine di: avena, lino, CECI, girasole e grits di ceci germogliati + Farina integrale

cod. SCPF018SAC - 9,5x10x5(H) cm

Pz. per cartone 30 | Kg per cartone 2,70 | Peso al pz. 90 g

MICRO BUNS FANTASIA



- Senza latte
- Con Pasta Madre
- Con coloranti naturali vegetali
- Cotto, solo da decongelare
- Con topping di sesamo
- 4 buste, 20 pezzi circa per busta

cod. SCPFM5 - diam. 5,5/6,5 cm

Pz. per cartone 80 | Kg per cartone 1,68 | Peso al pz. 21 g

Il Pane Proteico è gustoso, nutriente e allo stesso tempo permette di aumentare notevolmente l'apporto giornaliero di proteine senza consumare carne o latticini.

COTTO FOCACCINE E MONOPORZIONI



FOCACCINA CON WURSTEL CON GRANO DURO



- Con olio extra vergine d'oliva
- Già cotto, solo da decongelare
- Farcite a mano
- Con farina rimacinata di semola di grano duro
- Con pasta madre

cod. SCFF604 - diam 8/10 cm

Pz. per cartone 75/80 | Kg per cartone 3,80 | Peso al pz. 45/50g

FOCACCINA ALLE ZUCCHINE CON GRANO DURO



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotto, solo da decongelare
- Farcite a mano
- Con farina rimacinata di semola di grano duro
- Con pasta madre

cod. SCFF603 - 8/10 cm

Pz. per cartone 75/80 | Kg per cartone 4,00 | Peso al pz. 47/53 g

FOCACCINA ALL'OLIO EXTRAVERGINE CON GRANO DURO



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotto, solo da decongelare
- Schiacciate a mano
- Con farina rimacinata di semola di grano duro
- Con pasta madre

cod. SCFF610 - diam 8/10 cm

Pz. per cartone 51/56 | Kg per cartone 2,51 | Peso al pz. 45/50 g

FOCACCINA AI POMODORINI CON GRANO DURO



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotto, solo da decongelare
- Farcite a mano
- Con farina rimacinata di semola di grano duro
- Con pasta madre

cod. SCFF503 diam. 8/10 cm

Pz. per cartone 75/80 | Kg per cartone 4,00 | Peso al pz. 45/50 g

FOCACCINA ALLE CIPOLLE CON GRANO DURO



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotto, solo da decongelare
- Farcite a mano
- Con farina rimacinata di semola di grano duro
- Con pasta madre

cod. SCFF600 - diam 8/10 cm

Pz. per cartone 75/80 | Kg per cartone 4,00 | Peso al pz. 45/53 g

FOCACCINA ALLE OLIVE CON GRANO DURO



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotto, solo da decongelare
- Farcite a mano
- Con farina rimacinata di semola di grano duro
- Con pasta madre

cod. SCFF501 - diam 8/10 cm

Pz. per cartone 75/80 | Kg per cartone 4,00 | Peso al pz. 45/50g

PIZZETTA MARGHERITA CON GRANO DURO



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotta, solo da scongelare
- Con pasta madre
- Con farina rimacinata di semola di grano duro

cod. SC425 - diam. 8/10 cm

Pz. per cartone 75/80 | Kg per cartone 4,00 | Peso al pz. 45/50 g

MICRO FOCACCINA EVO



- Con olio extravergine
- Senza zuccheri aggiunti
- Cotto, solo da scongelare
- Schiacciate a mano

Cod. SCFF004 - diam. 6,5/7 cm

Pz. per cartone 125 ca | Kg per cartone 2,50 | Peso al pz. 20 g

MICRO FOCACCINA CON POMODORINI



- Con olio extravergine
- Con topping di pomodorini (23%)
- Senza zuccheri aggiunti
- Cotto, solo da scongelare
- Schiacciate a mano
- Farcite a mano

cod. SCFF005 - diam. 7/8 cm

Pz. per cartone 120 ca | Kg per cartone 3,00 | Peso al pz. 25 g

FOCACCINA ALL'OLIO EXTRAVERGINE



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotta, solo da scongelare
- Schiacciata a mano
- Con pasta madre
- In un sacchetto di propilene, in banco frigo a +4°C si conserva fino a 3 giorni

cod. SCFF414 - diam 8/10 cm

Pz. per cartone 51/56 | Kg per cartone 2,51 | Peso al pz. 45/50 g

MICRO FOCACCINA CON OLIVE



- Con olio extravergine
- Con topping di olive intere denocciolate (17%)
- Senza zuccheri aggiunti
- Già cotta, solo da scongelare
- Schiacciate a mano
- Farcite a mano

Cod. SCFF006 - diam. 6,5/7,5 cm

Pz. per cartone 120 ca | Kg per cartone 2,50 | Peso al pz. 21 g



ROMANINA all'olio extravergine



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotta, solo da decongelare
- Schiacciata a mano
- Con pasta madre
- Con semola rimacinata di grano duro

cod. SCFF450 - 16x8x3,5(H) cm

Pz. per cartone 25/30 | Kg per cartone 2,40 | Peso al pz. 80 g

FOCACCINA ROMAGNOLA ai cereali



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotta, solo da decongelare
- Schiacciate a mano
- Con pasta madre

cod. SCFF397 - diam 14/15 cm

Pz. per cartone 15/17 | Kg per cartone 1,70 | Peso al pz. 100 g

FOCACCINA ROMAGNOLA



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotta, solo da decongelare
- Schiacciate a mano
- Con pasta madre
- Con topping di rosmarino

cod. SCFF396 - diam 14/15 cm

Pz. per cartone 15/17 | Kg per cartone 1,70 | Peso al pz. 100 g

FOCACCINA ROMAGNOLA CON POMODORINI



MINIMO D'ORDINE
1 PALLET

- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotta, solo da decongelare
- Farcite a mano
- Con pasta madre

cod. SCFF399 - diam 14/15 cm

Pz. per cartone 15/17 | Kg per cartone 2,04 | Peso al pz. 120 g

FOCACCINA ROMAGNOLA CON OLIVE VERDI



MINIMO D'ORDINE
1 PALLET

- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotta, solo da decongelare
- Farcite a mano
- Con pasta madre

cod. SCFF402 - diam 14/15 cm

Pz. per cartone 15/17 | Kg per cartone 2,04 | Peso al pz. 120 g

PIZZETTA MARGHERITA



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotta, solo da decongelare
- Con pasta madre

cod. SCFF428 - diam 14/16 cm

Pz. per cartone 23/25 | Kg per cartone 3,00 | Peso al pz. 120 g



COTTO FOCACCCE

FOCACCIA CON OLIVE



- Con olio extravergine d'oliva
- Ricca di olive nell'impasto
- Schiacciata a mano
- Con topping di olive intere denocciolate

cod. SCFF508 - 30x40 cm

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 4,12 | Peso al pz. 825 g

FOCACCIA LIGURE



- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Da una ricetta regionale

cod. SCFF407 - 30x40 cm

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 3,75 | Peso al pz. 750 g

FOCACCIA AI POMODORINI

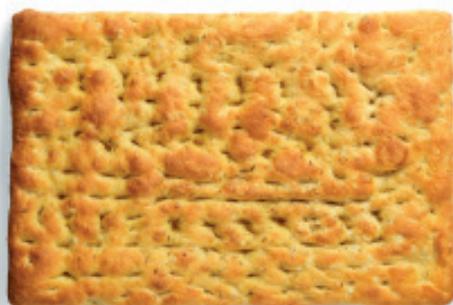


- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano

cod. SCFF495 - 30x40 cm

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 5,00 | Peso al pz. 1000 g

FOCACCIA AL ROSMARINO



- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano

cod. SCFF421 - 30x40 cm

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 3,85 | Peso al pz. 770 g

FOCACCIA ALLA CIPOLLA



- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano

cod. SCFF418 - 30x40 cm

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 4,00 | Peso al pz. 800g

Le nostre focacce
cotte 30x40
sono ottime in ogni occasione,
già pronte solo da riscaldare.

FOCACCIA CAMPAGNOLA



- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Con pasta madre
- Con topping di rosmarino

cod. SCFF416 - diam. 27/28 cm

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 2,10 | Peso al pz. 420 g

FOCACCIA CAMPAGNOLA ai cereali



- Con olio extravergine d'oliva
- Con pasta madre
- Schiacciata a mano
- Con miscela di cereali e semi

cod. SCFF406 - diam 27/28 cm

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 2,10 | Peso al pz. 420 g

FOCACCIA DI CAMILLO ALLA PALA
(Romana)

- Con olio extravergine d'oliva
- Cotta su pietra
- Schiacciata a mano
- Con pasta madre
- Con semola rimacinata di grano duro

cod. SCFF409 - 38x18 cm

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 2,70 | Peso al pz. 450 g

**I nostri prodotti cotti
sono già pronti,
facili da utilizzare,
veloci e gustosissimi.**



FOCACCIONA TIPO PUGLIESE con olive pomodorini e capperi



- Cotta su pietra
- Confezionata singolarmente
- Con pasta madre
- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Ideale per 4 persone
- Con semola rimacinata di grano duro

cod. SCFF487-T6 - diam. 37/38 cm

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 5,70 | Peso al pz. 950 g

FOCACCIONA TIPO PUGLIESE con pomodorini



- Cotta su pietra
- Confezionata singolarmente
- Con pasta madre
- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Ideale per 4 persone
- Con semola rimacinata di grano duro

cod. SCFF433-T6 - diam. 37/38 cm

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 5,70 | Peso al pz. 950 g

FOCACCIONA TIPO PUGLIESE con cipolla



- Cotta su pietra
- Confezionata singolarmente
- Con pasta madre
- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Ideale per 4 persone
- Con semola rimacinata di grano duro

cod. SCFF434-T6 - diam. 37/38 cm

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 5,70 | Peso al pz. 950 g

FOCACCIONA TIPO PUGLIESE con verdure grigliate



- Cotta su pietra
- Confezionata singolarmente
- Con pasta madre
- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Ideale per 4 persone
- Con semola rimacinata di grano duro

cod. SCFF435-T6 - diam. 37/38 cm

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 5,70 | Peso al pz. 950 g

FOCACCIONA CON GRANO DURO E STRACCHINO



- Cotta su pietra
- Con pasta madre
- Con olio extravergine d'oliva
- Con semola rimacinata di grano duro
- Schiacciata a mano
- Farcita a mano

Cod. SCFF615 - diam. 37/38 cm

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 5,70 | Peso al pz. 950 g

FOCACCIONA TIPO PUGLIESE con patate



- Cotta su pietra
- Confezionata singolarmente
- Con pasta madre
- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Ideale per 4 persone
- Con semola rimacinata di grano duro

cod. SCFF437-T6 - diam. 37/38 cm

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 5,70 | Peso al pz. 950 g

FOCACCIONA TIPO PUGLIESE



- Cotta su pietra
- Con pasta madre
- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Ideale per 4 persone
- Con semola rimacinata di grano duro

cod. SCFF490 - diam. 37/38 cm

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 3,90 | Peso al pz. 650g

FOCACCIA TIPO BARESE

con pomodorini e olive



- Con fiocchi di patate
- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Con semola rimacinata di grano duro
- Cotta su teglia

cod. SCFF350 - diam circa 30 cm

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 2,750 | Peso al pz. 550 g





COTTO
PASTICCERIA
CRUDO
PASTICCERIA
DOLCE e SALATO

TORTA DI MELE RUSTICA



- Mele a fette
- Già pronta
- Solo da congelare

cod. SC-148 - diam. 27 cm - Pretagliata 14 fette

Pz. per cartone 4 | Kg per cartone 5,60 | Peso al pz. 1400 g

TORTA DI RISO ARBORIO



- Con burro
- Con riso arborio
- Senza olio di palma
- Già pronta
- Solo da congelare

cod. SC-062 diam. 27 cm - Pretagliata 14 fette

Pz. per cartone 4 | Kg per cartone 6,00 | Peso al pz. 1500 g

VENEZIANA



- Con pasta madre
- Schiacciata a mano
- Cotta, solo da congelare

Cod. SC292 - diam 11 cm

Pz. per cartone 30 | Kg per cartone 2,7 | Peso al pz. 90 g

TORTA VEGANA LAMPONI E CIOCCOLATO



- Vegana
- Già pronta
- Solo da congelare

cod. SC-439 - diam. 27 cm - INTERA

Pz. per cartone 4 | Kg per cartone 5,60 | Peso al pz. 1400 g

BRIOCHE



- Con pasta madre
- Cotta, solo da congelare
- Fonte di Proteine

Cod. SC291 - diam 11 cm

Pz. per cartone 24 ca | Kg per cartone 1,68 | Peso al pz. 70 g

L'eccellenza qualitativa della nostra piccola pasticceria è ottenuta unendo una continua innovazione dei processi con lo "stile" artigianale che caratterizza i nostri prodotti dolciari.

CIAMBELLA ROMAGNOLA CRUDA



- Tipico dolce regionale

cod. SC210 - 24x14x2,5(H) cm

Pz. per cartone 24 | Kg per cartone 8,64 | Peso al pz. 360 g

ERBAZZONE



- Torta di brisé con spinaci, parmigiano reggiano e ciccioli

cod. SC141

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 7,20 | Peso al pz. 1200 g





CRUDO PRELIEVITATO

FOCACCIA CRUDA PRELIEVITATA



è anche una base
ideale per produrre
la tua PINSA!



- Con biga
- Una base ideale
- Con semola rimacinata di grano duro

cod. SCPC323 - 23x19x2(H) cm

Pz. per cartone 12 | Kg per cartone 6,60 | Peso al pz. 550 g

Per fare una pinsa:

Conservare il prodotto a **-18°C**

Posizionare il prodotto su una tavola infarinata

Far riposare per **40 minuti**

Stendere a mano l'impasto fino ad ottenere lo stesso spessore di una focaccia romana

Infornare con pala di legno in forno a platea **70% Cielo, 30% Platea per 3/4 minuti**

Per fare una pinsa farcita:

Cuocere prima di condire per **4 minuti a 280°C**

Farcire a tuo piacimento

Terminare la cottura in forno a **280°C per 3 minuti**

alessandro

raffaele



Revisione del 6/12/2024

GRAZIE !

Il Panificio di Camillo Srl Via Euclide 8/A - 47121 (FC) Italy

Tel. +39 0543 703707 - Fax. +39 0543 701095

www.ilpanificiodicamillo.it

info@ilpanificiodicamillo.it