

Qualità, tradizione
e **cura** di ogni dettaglio







PROFILO AZIENDALE

I Maestri del Forno nasce nel 2018, dall'**esperienza lavorativa pluridecennale** dei soci fondatori, svolta in diversi settori, da quello commerciale a quello produttivo. L'obiettivo primario è l'**eccellenza**, sia dei **prodotti** che dei **processi produttivi**, ponendo particolare attenzione alla salute del consumatore.

La *mission* è fornire ai propri clienti (**D.O.** e **G.D.O.**) una gamma di prodotti e una *customer experience* di alto livello.

L'azienda è fortemente impegnata nel perseguire il miglioramento delle proprie prestazioni per la **qualità e la sicurezza alimentare** ed a minimizzare l'impatto ambientale derivante dalle sue attività. E

LA PRODUZIONE



Lavorazione manuale e processi produttivi di avanguardia. I nostri prodotti conservano la **tradizione**, la sapienza e le ricette originali dei **maestri fornai**, ma allo stesso tempo sono frutto di **continua ricerca e innovazione** nei processi produttivi per presentare al mercato prodotti di eccellenza.

Il nostro pane ha ingredienti di qualità superiore. Così come insegna la tradizione, la lievitazione dura 24 ore, per la massima digeribilità, e la cottura avviene rigorosamente su pietra



PRODOTTI DA FORNO

Realizzati con pasta acida lievitata 24 ore
e cotti su pietra



il **SALTIMBOCCA**
il **MINI-SALTIMBOCCA**
il **PANUOZZO**
la **PUCCIA**
la **BASE per PIZZA**



il SALTIMBOCCA

Disponibile nelle confezioni da 2 pezzi (250g)
e 4 pezzi (500g)

INGREDIENTI:

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito, farina di **grano** tenero maltato, destrosio, conservanti. Contiene **glutine**.

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100g:

Energia	1161 kJ / 275 kcal
Grassi	3,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	51,2 g
di cui zuccheri	1,9 g
Fibre alimentari	1,3 g
Proteine	8,0 g
Sale	0,8 g

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:

Scaldare il forno fino alla temperatura di 180-200°C.
Togliere il prodotto dalla confezione ed infornare per 1-2 minuti per facilitare la separazione delle due sfoglie.

Farcire i saltimbocca secondo i gusti e riscaldare nuovamente per esaltarne il sapore, fino alla doratura desiderata.

CONFEZIONAMENTO:

Confezione: Film + etichetta specifica
Cartone: 15 confezioni (x2) - 10 confezioni (x4)
Dimensioni Cartone: 400 x 290x 210mm
Pallettizzazione: 64 cartoni (8 cartoni per 8 strati)
Dimensioni pallet: 800 x 1200 x 1830mm
Confezioni per pallet : 960 (x2) - 640 (x4)
Saltimbocca per pallet: 1920 (x2) - 2560 (x4)





il **MINI-SALTIMBOCCA**

Disponibile nelle confezioni da 4 pezzi (320g)
e 6 pezzi (480g)

IINGREDIENTI:

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito, farina di **grano** tenero maltato, destrosio, conservanti. Contiene **glutine**.

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100g:

Energia	1161 kJ / 275 kcal
Grassi	3,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	51,2 g
di cui zuccheri	1,9 g
Fibre alimentari	1,3 g
Proteine	8,0 g
Sale	0,8 g

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:

Scaldare il forno fino alla temperatura di 180-200°C.
Togliere il prodotto dalla confezione ed infornare per 1-2 minuti per facilitare la separazione delle due sfoglie.

Farcire i mini saltimbocca secondo i gusti e riscaldare nuovamente per esaltarne il sapore, fino alla doratura desiderata.

CONFEZIONAMENTO:

Confezione: Film + etichetta specifica
Cartone: 15 confezioni (x2) - 10 confezioni (x4)
Dimensioni Cartone: 400 x 290x 210mm
Pallettizzazione: 64 cartoni (8 cartoni per 8 strati)
Dimensioni pallet: 800 x 1200 x 1830mm
Confezioni per pallet : 960 (x4) - 640 (x6)
Mini Saltimbocca per pallet: 3840





il PANUOZZO

Confezione da 2 pezzi (480g)

INGREDIENTI:

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito, farina di **grano** tenero maltato, destrosio, conservanti. Contiene **glutine**.

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100g:

Energia	1161 kJ / 275 kcal
Grassi	3,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	51,2 g
di cui zuccheri	1,9 g
Fibre alimentari	1,3 g
Proteine	8,0 g
Sale	0,8 g



CONSIGLI DI PREPARAZIONE:

Scaldare il forno fino alla temperatura di 180-200°C. Togliere il prodotto dalla confezione ed infornare per 1-2 minuti per facilitare la separazione delle due sfoglie.

Farcire i panuozzi secondo i gusti e riscaldare nuovamente per esaltarne il sapore, fino alla doratura desiderata.

CONFEZIONAMENTO:

Confezione: Film + etichetta specifica

Cartone: 10 confezioni

Dimensioni Cartone: 400 x 290x 210mm

Pallettizzazione: 64 cartoni (8 cartoni per 8 strati)

Dimensioni pallet: 800 x 1200 x 1830mm

Confezioni per pallet : 640

Panuozzi per pallet: 1280





la **PUCCIA**

Disponibile nelle confezioni da 2 pezzi (250g)
e 4 pezzi (500g)

INGREDIENTI:

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito, farina di **grano** tenero maltato, destrosio, conservanti. Contiene **glutine**.

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100g:

Energia	1161 kJ / 275 kcal
Grassi	3,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	51,2 g
di cui zuccheri	1,9 g
Fibre alimentari	1,3 g
Proteine	8,0 g
Sale	0,8 g



CONSIGLI DI PREPARAZIONE:

Scaldare il forno fino alla temperatura di 180-200°C.
Togliere il prodotto dalla confezione ed infornare per 1-2 minuti per facilitare la separazione delle due sfoglie.

Farcire le pucce secondo i gusti e riscaldare nuovamente per esaltarne il sapore, fino alla doratura desiderata.

CONFEZIONAMENTO:

Confezione: Film + etichetta specifica
Cartone: 15 confezioni (x2) - 10 confezioni (x4)
Dimensioni Cartone: 400 x 290x 210mm
Pallettizzazione: 64 cartoni (8 cartoni per 8 strati)
Dimensioni pallet: 800 x 1200 x 1830mm
Confezioni per pallet : 960 (x2) - 640 (x4)
Pucce per pallet: 1920 (x2) - 2560 (x4)



la **BASE** per **PIZZA**

Confezione da 2 pezzi (420g)

INGREDIENTI:

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito, farina di **grano** tenero maltato, destrosio, amido di **frumento**, conservanti. Contiene **glutine**

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100g

Energia	1138 kJ / 318 kcal
Grassi	7,9 g
di cui acidi grassi saturi	2,2 g
Carboidrati	51,9 g
di cui zuccheri	3,9 g
Fibre alimentari	3,2 g
Proteine	8,1 g
Sale	1,8 g



CONSIGLI DI PREPARAZIONE:

Pre-riscaldare il forno e la teglia fino alla temperatura di 180-200 °C.

Togliere il prodotto dalla confezione e condire con gli ingredienti desiderati.

Posizionare il prodotto sulla teglia calda ed infornare nella parte bassa per 6-7 minuti in modalità statica.

CONFEZIONAMENTO:

Confezione: Film prestampato + et. lotto e scad.

Cartone: 8 confezioni

Dimensioni Cartone: 530 x 290x 180mm

Pallettizzazione: 60 cartoni (6 cartoni per 10 strati)

Dimensioni pallet: 800 x 1200 x 1830mm

Confezioni per pallet : 480

Basi pizza per pallet: 960





I MAESTRI DEL FORNO

Sede legale e stabilimento:
Via Torre Lupara snc, Località Fontaniello
Pastorano (CE) - 81050

Uff. Commerciale tel: +39 348 288 7314
Uff. Amministrativo tel: +39 338 801 6229
Fax: +39 0823 654 154

Call Center:
+39 0823 654 162
+39 0823 654 172

email: info@imaestrildelforno.it
web: www.imaestrildelforno.it



*Per in nostri
partners della
D.O. e G.D.O.
puntiamo
all'**eccellenza**
sia dei prodotti
che dei sistemi
produttivi*

