

Nuove idee per il pane



Il ritorno del pane tradizionale

II Pane ha assunto una speciale importanza nella ristorazione, primo ad arrivare in tavola, è diventato l'elemento rivelatore. Se il "cestino del pane" è curato, se possiamo assaporare pani diversi, fragranti, stuzzicanti allora anche il resto del pasto sarà all'altezza. Se poi arriva in tavola caldo, allora sprigiona il meglio di se e predispone i clienti ad un viaggio nel gusto che sarà certamente entusiasmante. Dipral propone una raffinata selezione di pani realizzati secondo ricette che uniscono i pregi della tradizione alle nuove conoscenze nell'ambito della nutrizione e della salute aggiungendo poi la fantasia dei bread-stylist per dare una nuova forma ed una qualità eccezionale ad uno dei prodotti più buoni e indispensabili a tavola! La sfida è stata raccolta ed ha prodotto due linee: una più fedele alla tradizione del pane "rustico" che però non è più un pane povero, tutt'altro. Il rispetto dei metodi tradizionali che prevedono lunghi tempi di lievitazione per sviluppare la fragranza del pane, cotture su pietra, l'assenza di addittivi, la scelta del giusto tipo di lievito combinati con miscele di farine altamente selezionate e diversi tipi di cereali ha creato la magia. Pani che ricordano l'infanzia ma con nuove forme accattivanti e sapori ricercati. L'altra linea è estremamente innovativa e conferisce al pane un ruolo di spicco che non aveva mai avuto prima. La proposta è originale e stuzzicante, le ricette gustose con abbinamenti insoliti e l'aspetto è davvero invitante! Nuovi sapori, colori e forme conferiscono al pane la possibilità di diventare il protagonista di ricette nuove e sfiziose. Un ruolo diverso, che lo vede, per la prima volta, diventare la star indiscussa di aperitivi e antipasti creativi. Per ogni esigenza della ristorazione. Non contiene coloranti nè conservanti. Precotto e surgelato.



The return of traditional bread

Bread has a very special role in catering, it is the first to arrive on the table, and it has become the opening element to a meal. If the "bread basket" is delicious, if one can taste a range of flavourful, appetizing varieties of bread, then the rest of the meal will rise to that level. And if the bread comes to the table warm, then it releases its best aromas and prepares the diners for an exciting gastronomic journey. Dipral offers a fine selection of breads made according to recipes that combine tradition with new knowledge about nutrition and health, with the addition of creativity of our bread-stylist, who are always creating new shapes of exceptional quality for one of our best and essential products! We took up the challenge and two new lines of breads were created: one more faithful to the tradition of "rustic" bread, and the other one extremely innovative.

The first line is all about bread-baking done with total respect towards traditional methods of preparation, with long periods of fermentation to develop the right fragrance, cooked on stones, free of additives, with a choice of the right kind of yeast combined with carefully selected blends of flour and different kinds of grains. This is a Bread that recalls childhood, but with new shapes and refined flavors. The second line is extremely innovative and it lends to the bread a "fashionable" role that it has never had before. This bread is original and appetizing, baked with tasty recipes that offer unusual combination with a really inviting look. New flavours, colors and shapes give to the bread the ability to become the main feature in several new and delicious recipes.

This is a new role for bread, which can become the undisputed star of a creative cocktails and appetizers. It contains no dyes or preservatives. Pre-cooked and frozen.





Gusto tradizionale Traditional taste

Lavorato a mano



Pronto all'occorrenza Ready to use

Un sapore delicato
A delicate flavor











Aspetto invitante e rustico
A rustic and tempting look
Cotto su nietra

Cotto su pietra Stone baked







linea PANI FRESCHI



Mini friselle quadrate

CODICE: 50914 PESO: 2kg PEZZI:4x500g



Mini friselle tonde

CODICE:50912 PESO: 2kg PEZZI:4x500g



Stoglie di pane

CODICE: 50916 PESO: 2kg PEZZI:4x500g







linea PANI SPECIALI



pavé NORDICO

CODICE: 17373 PESO: 330 g PEZZI: 26



FRANCESINE

naturali

CODICE: 17370 PESO: 120 g PEZZI: 50



FRANCESINE

semi e cereali

CODICE: 17371 PESO: 120 g PEZZI: 50



FRANCESINE

segale e cereali

CODICE: 17372 PESO: 120 g PEZZI: 50















linea STICK GOURMET 70 GR

STICK GOURMET muesli

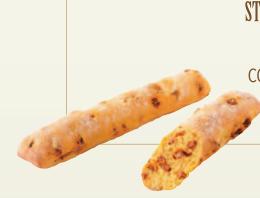


STICK GOURMET olive e rosmarino

CODICE: 17376 PESO: 70 g PEZZI: 40

STICK GOURMET pomodori marinati e rosmarino

CODICE: 17374 PESO: 70g PEZZI: 40



STICK GOURMET chorizo

CODICE: 17377 PESO: 70 g PEZZI: 40

Il ritorno alla tradizione the return of traditional bread





linea "PANI Lenôtre"

pane di CAMPAGNA

CODICE: 16795 PESO: 45 gr PEZZI: 60



pane alle **OLIVE**

CODICE: 16792 PESO: 45 gr PEZZI: 45

pane MULTICEREALE

CODICE: 16794 PESO: 45 gr PEZZI: 60



pan FUSETTE

CODICE: 16793 PESO: 45 gr PEZZI: 50



linea PANI CLASSICI & MIGNON



ASSORTIMENTO GOURMET

CIABATTINA, MICRO BAGUETTE, PANE OLIVE E NOCI, VIENNESE

CODICE: 17320 PESO: 30 gr

PEZZI: 100 (25X4)



ASSORTIMENTO PANINI MORBIDI

(AL GUSTO DI: CURRY, BASILICO, CALAMARI, POMODORO)

CODICE: 17323

PESO: 40 gr

PEZZI: 72 (18X4)



ASSORTIMENTO HÔTELLERIE

(CON: SEMI DI ZUCCA, PAPAVERI, SESAMO, MULTICEREALI)

CODICE: 17321

PESO: 45 gr

PEZZI: 120 (30X4)











pane tipo MICRO BAGUETTE

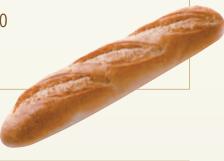
CODICE: 17299 PESO: 30 gr PEZZI: 144



linea PANI CLASSICI & MIGNON

pane tipo MINI BAGUETTE

CODICE: 17300 PESO: 100 gr PEZZI: 72



pane tipo MOLLETTE

CODICE: 18501 PESO: 108 gr PEZZI: 50

pane per HAMBURGER

CODICE: 17352 PESO: 84 gr PEZZI: 30



pane tipo **VIENNA**

CODICE: 18870 PESO: 95 gr PEZZI: 76









pane RUSTICO

CODICE: 16776 PESO: 450 gr PEZZI: 16



pane ai **CEREALI**

CODICE: 16774 PESO: 450 gr PEZZI: 16



linea PANI "Lenôtre"

Il ritorno del pane tradizionale

nuova gamma di pani dell'antica tradizione, dove il lievito naturale, la lunga lievitazione, l'uso di cereali, la cottura su pietra rendono il suo gusto unico.

The return of traditional bread

a new line of traditional breads, made with natural rising agents, using cereals and cooking on stone, for a unique taste.

pane TARTARUGA

CODICE: 16772 PESO: 300 gr PEZZI: 25







linea PANI "Lenôtre"

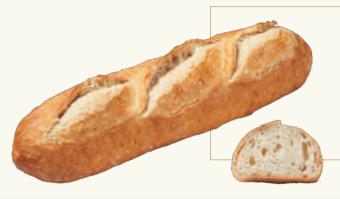






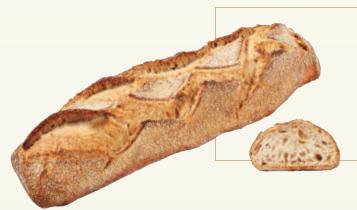


linea PANI "Lenôtre"



GRAN PARISIEN

CODICE: 34672 PESO: 1000 gr PEZZI: 8



GRAN POCHON

CODICE: 34673 PESO: 1000 gr PEZZI: 8



GRAN CEREALIER

CODICE: 34674 PESO: 1000 gr PEZZI: 8













linea PANI CLASSICI



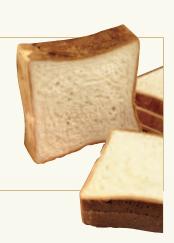




linea PANI freschi

PANCARRÈ FRESCO

CODICE: 4553 PESO: 1300 gr PEZZI: 30 fette 16x16 cm



PANBRIOCHE FRESCO

CODICE: 3669 PESO: 1000 gr PEZZI: 14 fette

TOAST FRESCO

CODICE: 4442 PESO: 1000 gr PEZZI: 30 fette 12x12 cm



PIZZA BIANCA

CODICE FRESCO: 50860 CODICE SURGELATO: 50885 PESO: 260 gr

PEZZI: 30



CODICE: 18855 PESO: 280 gr PEZZI: 6 fette 13,5x13,5 cm



PIZZA ROSSA

CODICE FRESCO: 50850 CODICE SURGELATO: 50880

PESO: 300 gr

PEZZI: 30

		codice/code	peso 💯	pezzi 😂	cottura 🛱	gradi ै		
	MINI FRISELLE quadrate	50914	2 kg	4x500g				
	MINI FRISELLE tonde	50912	2 kg	4x500g				
	SFOGLIE di pane	50916	2 kg	4x500g				
	pavè NORDICO	17373*	330g	26	12-14 min	190-200°C		
	FRANCESINE naturali	17370*	120g	50	10-12 min	190-200°C		
ALCONOMIC STREET, STRE	FRANCESINE semi e cereali	17371*	120g	50	10-12 min	190-200°C		
	FRANCESINE segale e cereali	17372*	120g	50	10-12 min	190-200°C		
Marie Francisco	STICK GOURMET pancetta emmental	17375*	70g	40	7-9 min	190-200°C		
1. 2. 00 E	STICK GOURMET muesli	17378*	70g	40	7-9 min	190-200°C		
	STICK GOURMET pomodori e rosmarino	17374*	70g	40	7-9 min	190-200°C		
20	* scongelare il prodotto prima di cuocere per circa 10-15 min.							

		codice	peso 💯 p	ezzi 😵	cottura 🛱	gradi 🝍
A STORY OF THE STO	STICK GOURMET olive e rosmarino	17376*	70g	40	7-9 min	190-200°C
The state of the s	STICK GOURMET chorizo	17377*	70g	40	7-9 min	190-200°C
	pane di CAMPAGNA	16795*	45 gr	60	8 min.	190°C
	pane MULTICEREALE	16794*	45 gr	60	8 min.	190°C
	pane alle OLIVE	16792*	45 gr	45	8 min.	190°C
	pane FUSETTE	16793*	45 gr	50	8 min.	190°C
	pane RUSTICO	16776*	450 gr	16	20 min.	190°C
	pane ai CEREALI	16774*	450 gr	16	20 min.	190℃
Water March	pane TARTARUGA	16772*	300 gr	25	16 min.	200 ℃
	pavé MULTICEREALE	16787*	450 gr	30	13 min.	190℃

²¹

And the same of th	pavé RUSTICO	codice/code 16785*	peso 450 gr	•	cottura 🖨 13 min.	gradi 8 190°C
	baguette RUSTICA	16780*	250 gr	25	8-10 min.	190℃
	micro BAGUETTE	17299*	30 gr	144	12-14 min.	190 °C
	mini BAGUETTE	17300*	100 gr	72	12-14 min.	190°C
	ASS. PANINI MORBIDI	17323	40 gr	72	15-20 min.	180°C
	ASS. HOTELLERIE	17321	45 gr	120	8-10 min.	185℃
	assortimento GOURMET	17320	30 gr	100	12-15 min.	190℃
	pane per HAMBURGER	17352*	84 gr	30	scongelare e p	iastrare a gusto
	pan MOLLETTE	18501*	108 gr	50	scongelare e p	iastrare a gusto
	pan VIENNE	18870*	95 gr	76	scongelare e p	iastrare a gusto
	BAGUETTE	17301*	200 gr	38	12-14 min.	190°C

²²

^{*} scongelare il prodotto prima di cuocere per circa 10-15 min.

BAGUETTE		codice 17310*	peso 45 350 gr	pezzi 😂 22	cottura 😩 8-10 min.	gradi 🕹 190°C
BAGUETTE INTEGRALE	2	17308*	200 gr	40	8-10 min.	190℃
focaccia MEDITERRANI	EA	19920*	125 gr	54	scongelare e pias	strare a gusto
CIABATTA speciale		17315*	250 gr	25	12-14 min.	190℃
CIABATTA		17316*	125 gr	54	12-14 min.	190℃
PANCARRÈ fresco		4553	1900 gr	30 fette	cad. 16x16 cm	
pane per TOAST fresco		4442	1000 gr	30 fette	cad. 12x12 cm	
pane per TOAST decorti	icato	18855	280 gr	6 fette ca	nd. 13,5x13,5 cm	
PANBRIOCHE fresco		3669	1000 gr	14 fette		
PIZZA BIANCA		50885 50860*	260 gr 260 gr	30 30	10-15 min. 5-8 min.	200 °C 200 °C
PIZZA ROSSA		50880 50850*	300 gr 300 gr	30 30	10-15 min. 5-8 min.	200 °C 200 °C

^{*} scongelare il prodotto prima di cuocere per circa 10-15 min.









