



Pane senza sale dalla forma ovale e caratterizzato da intagli che ne favoriscono la lievitazione.

'() | STIRATINO

500/1000 g





Pane senza sale dalla forma squadrata.

°03 <mark>BOZZA</mark> ALTA



Pane con farina di tipo 1, dalla consistenza più grezza e caratterizzato da una forma irregolare e grinzosa.

°05

PANE BRUTTO

500/1000 g

Pane senza sale dalla forma estremamente irregolare e dalla crosta croccante e grinzosa.

°()4

PANACCIO SCIOCCO

10 g | 200/1000 g



Pane realizzato con farine di cereali e meno raffinate, dalla forma allungata.

06 FILINO MULTICEREALI

10 g | 200/1000 g





Soffice panino dalla forma allungata largamente utilizzato come base per gustosi panini.

°08 CIABATTINA BIANCA

100 g

Panino friabile con crosta lucida.

°07 PANING

100 g



Panini di varie forme e formati, realizzati con miscele di farine tradizionali, ai cereali o integrali. Si prestano particolarmente come basi per la preparazione di gustosi panini farciti, orientandosi verso le necessità della GDO e del settore della ristorazione Panino ottenuto con miscele di farine integrali, dalla crosta lucida.

PANINO LUCIDO INTEGRALE

100 g



Panino dalla forma tondeggiante con crosta croccante, caratterizzato da uno spacco in superficie.

°1 () SPACCATA

100 g



Focaccia rettangolare dalla mollica soffice e dalla crosta croccante, stesa e bucherellata a mano e cosparsa di olio di oliva in superficie.

FOCACCIA RUSTICA

1900 g

Focaccia tonda dalla mollica soffice e dalla crosta croccante, stesa e bucherellata a mano e cosparsa di olio di oliva in superficie.

FOCACCIA FOCACCIA EOLO TONDA

570 g

Le nostre focacce, realizzate secondo la tradizionale ricetta regionale con gli ingredienti genuini che la nostra terra ci offre, garantendo la fragranza ed il profumo del prodotto come appena sfornato.

Focaccia rettangolare stesa e bucherellata a mano, oliata e abbondantemente salata in superficie.

°14 FOCACCIA SALATA

1700 g



Focaccia dalla forma ovale farcita in superficie con peperoni, olio di oliva, sale e pepe.



300 g

°17

Focaccia dalla forma ovale farcita in superficie con pomodori a rondelle, olio di oliva, sale e origano.

SCHIACCIATA FARCITA AL POMODORO

300 g

Lo stesso impasto delle nostre focacce, arricchito grazie all'estro dei nostri fornai con farciture a base di verdure fresche, olio di oliva ed erbe.

Un prodotto artigianale ricco di gusto e colore.





Marchi

Via Portogallo, 16 Zona industriale "La Tura" 56032 Buti (Pisa) – Italia

> Tel +39 0587 725095 Fax +39 0587 725152

www.marchivanda.it marchi@marchivanda.com