

# IntraPan<sup>®</sup>



# LE GOLOSE BRUSCHETTE



**CROCCANTI E SFIZIOSE,  
COME QUELLE DI CASA**

Pane ad alta idratazione con lievito madre, tanti gusti golosi  
e lavorazione artigianale: le bruschette Intrapan per la G.D.O

[WWW.INTRAPAN.IT](http://WWW.INTRAPAN.IT)





# INTRAPAN PER LA G.D.O.

## UN PASTO BUONO E VELOCE, CHE PROFUMA DI CASA

Le bruschette Intrapan sono una proposta golosa e comoda per un pasto veloce. Gli ingredienti sono scelti con cura e la **lavorazione è artigianale**, con particolare attenzione al pane che è frutto della collaborazione con un forno locale: una ciabatta dalla forma irregolare che viene prodotta con impasto ad alta idratazione e lievitazione libera, scelte che si raccontano nell'alveolatura del pane. All'assaggio la caratteristica principale delle bruschette è la **croccantezza** del prodotto, che si riaccende dopo averlo riscaldato per qualche minuto, quando il formaggio si scioglie e sembra come appena sfornata. Nel banco frigo del

supermercato, la linea di bruschette si riconosce per un **packaging essenziale e trasparente** che vuole mettere in evidenza tutto il prodotto, anche le imperfezioni artigianali, e far capire fin dal primo momento la ricerca della qualità di ogni singolo ingrediente, dagli affettati alle verdure. La base di tutte le bruschette è sempre pomodoro e mozzarella e i gusti proposti sono quelli classici della tradizione, come la capricciosa, prosciutto e funghi e verdure. Non mancano nemmeno le proposte più sfiziose, come il gusto porchetta, peperoni e Gran Moravia che dichiara la passione per i prodotti locali e del territorio.





# LE BRUSCHETTE



## PACK TRASPARENTE E QUALITÀ ARTIGIANALE

Abbiamo scelto un packaging trasparente per mettere in evidenza la vera qualità delle bruschette Intrapan, che si racconta nella selezione dei migliori ingredienti e nella pazienza della lavorazione artigianale. Ogni bruschetta è diversa dalle altre, proprio come quelle fatte in casa, e si distingue per il gusto genuino che non solo si riconosce all'assaggio, ma si vede già dalla confezione proposta nel banco frigo del supermercato.

## SFIZIOSA E VELOCE

Le cose buone di solito hanno bisogno di tempo, in questo caso alla lavorazione ci abbiamo pensato noi. Bastano solo pochi minuti per riscaldare il prodotto e consumarlo come se fosse appena fatto. Si consiglia di riscaldare in forno a 200 C° per 7 minuti o in padella antiaderente con coperchio a fuoco medio basso per una cottura più veloce.



## PANE AD ALTA IDRATAZIONE

Il carattere croccante delle bruschette Intrapan nasce dalla scelta del pane ad alta idratazione e a lievitazione libera: una ciabatta dalla forma irregolare che mostra le alveolature tipiche di una buona e attenta lievitazione. Il pane utilizzato è frutto di una solida collaborazione con un forno locale.

## 7 GUSTI GOLOSI

Le bruschette Intrapan si propongono in sette gusti classici ed estremamente appetitosi.

- Verde e speck
- Prosciutto cotto e funghi
- Misto bosco
- Verdure
- Porchetta, peperoni e Gran Moravia
- Capricciosa
- Tonno Peperoni





# LA GAMMA BRUSCHETTE



**Cod. 570**  
**Verde e Speck**

Pane | passata di pomodoro | origano | mozzarella | speck | formaggio verde

**Pz. per ct.** 6 pz.  
**Peso** 205 g  
**Shelf Life** 35 giorni



**Cod. 573**  
**Misto Bosco**

Pane | passata di pomodoro | origano | mozzarella | formaggio Edamer | pancetta arrotolata | funghi misti

**Pz. per ct.** 6 pz.  
**Peso** 235 g  
**Shelf Life** 35 giorni



**Cod. 571**  
**Prosciutto Funghi**

Pane | passata di pomodoro | origano | mozzarella | formaggio Edamer | prosciutto cotto | funghi trifolati

**Pz. per ct.** 6 pz.  
**Peso** 235 g  
**Shelf Life** 35 giorni



**Cod. 575**  
**Verdure**

Pane | passata di pomodoro | origano | mozzarella | formaggio Edamer | verdure grigliate | pomodori

**Pz. per ct.** 6 pz.  
**Peso** 235 g  
**Shelf Life** 35 giorni



**Cod. 580**  
**Capricciosa**

Pane | passata di pomodoro | origano | mozzarella | formaggio Edamer | prosciutto cotto | capriccio di verdure | salamino piccante

**Pz. per ct.** 6 pz.  
**Peso** 245 g  
**Shelf Life** 35 giorni



**Cod. 582**  
**Tonno Peperoni**

Pane | passata di pomodoro | origano | mozzarella | formaggio Edamer | tonno | peperoni grigliati

**Pz. per ct.** 6 pz.  
**Peso** 240 g  
**Shelf Life** 35 giorni

**Cod. 576**  
**Porchetta Peperoni Gran Moravia**



Pane | passata di pomodoro | origano | mozzarella | porchetta | peperoni grigliati | Gran Moravia

**Pz. per ct.** 6 pz.  
**Peso** 235 g  
**Shelf Life** 35 giorni



## Tabella riassuntiva Bruschette

Codice	Prodotto	Ingredienti	Peso	Shelf-life	Pz. x Cartone	Ci. x Strato
570	Verde Speck	Pane con lievito madre, passata di pomodoro, origano, mozzarella, speck, formaggio verde	205 g	35 gg	6	16
571	Prosciutto Funghi	Pane con lievito madre, passata di pomodoro, origano, mozzarella, formaggio Edamer, prosciutto cotto, funghi trifolati	235 g	35 gg	6	16
573	Misto Bosco	Pane con lievito madre, passata di pomodoro, origano, mozzarella, formaggio Edamer, pancetta arrotolata, funghi misti	235 g	35 gg	6	16
575	Verdure	Pane con lievito madre, passata di pomodoro, origano, mozzarella, formaggio Edamer, verdure grigliate, pomodori	235 g	35 gg	6	16
576	Porchetta Peperoni Gran Moravia	Pane con lievito madre, passata di pomodoro, origano, mozzarella, formaggio Edamer, porchetta, peperoni grigliati, formaggio Gran Moravia	235 g	35 gg	6	16
580	Capricciosa	Pane con lievito madre, passata di pomodoro, origano, mozzarella, formaggio Edamer, prosciutto cotto, capriccio di verdure, salamino piccante	245 g	35 gg	6	16
582	Tonno Peperoni	Pane con lievito madre, passata di pomodoro, origano, mozzarella, formaggio Edamer, tonno, peperoni grigliati	240 g	35 gg	6	16





Intrapan S.r.l.

Intrapan Srl Via S. M. Kolbe 26/28, 36016 Thiene (VI) - Italy

☎ Tel. 0445.365883    @ info@intrapan.it



[www.intrapan.it](http://www.intrapan.it)

**IntraPan**<sup>®</sup>