

IntraPan[®]



Ho.Re.Ca.

LE GOLOSE BRUSCHETTE



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

Pane croccante con lievito madre e tanti gusti golosi:
le bruschette Intrapan per il canale HO.RE.CA.

WWW.INTRAPAN.IT



INTRAPAN PER L'HO.RE.CA.

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 fatto con il lievito madre. All'assaggio la caratteristica principale delle bruschette è la **croccantezza** del prodotto, che si riaccende dopo averlo riscaldato per qualche minuto in forno o fornello, quando il formaggio si scioglie e il

pane diventa dorato. La linea bruschette per il canale ho.re.ca., si fa riconoscere dal cliente per l'aspetto genuino e le imperfezioni artigianali, che raccontano 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



UNA PROPOSTA CROCCANTE

All'assaggio la caratteristica principale delle bruschette è la croccantezza del prodotto, che si riaccende dopo aver riscaldato per qualche minuto il prodotto.

SFIZIOSA E VELOCE

Le cose buone di solito hanno bisogno di tempo, in questo caso alla lavorazione ci abbiamo pensato noi e 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 fornello per 7 minuti.



PANE AD ALTA IDRATAZIONE CON LIEVITO MADRE

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 e 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	Ct. 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

IntraPan[®]