



**ADESSO
PIZZA!**

COLLECTION 2026



**L'impasto prima di tutto,
privilegiaMO ciÚ che non
passa: Esperienza, Qualit  e
Materia PRIMA.**

**The dough above all,
we choosE what lasts:
Experience, Quality, and
Raw Materials.**

LA NOSTRA INTELLIGENZA ARTIGIANALE PER I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE

OUR ARTISANAL INTELLIGENCE FOR
CATERING PROFESSIONALS

INDICE/INDEX

6/9 **AZIENDA | COMPANY**

10/11 **LA PALA!**

12/13 **PINSA ROMANA**

14/15 **TEGLIA ROMA**

16/17 **PREMIUM**

18/19 **PLUS**

20/21 **FLEX**

22/23 **EASY**

24/25 **FREE**

26/27 **LE SPECIALITÀ | THE SPECIALTIES**

28/29 **PIZZE SNACK**

30/31 **PANINI GOURMET | GOURMET SANDWICHES**

32/33 **iBUNS BURGER**

34/35 **IL PANE | THE BREAD**

36/37 **IMPASTI PROX24 | DOUGH TO LEAVEN**

38/39 **IMPASTO POSITANO | NEAPOLITAN DOUGH**

40/41 **PANETTO PRONTO | PRELEAVENED DOUGH**

42/43 **DISCO PIZZA**

44/45 **FORNI ELETTRICI | ELECTRIC OVENS**



LA NOSTRA INTELLIGENZA ARTIGIANALE

In un mondo dove si sta sempre più sviluppando l'intelligenza artificiale, Serris Italia risponde con la sua intelligenza artigianale. Per produrre le nostre pizze e i nostri panini, è fondamentale la presenza di personale qualificato che con le mani dà vita a prodotti unici. Dallo sviluppo e preparazione della ricetta all'impasto, dalla stesura alla farcitura fino al confezionamento, i nostri operatori sono i protagonisti con grande passione e voglia di superarsi tutti i giorni.

LA NOSTRA MISSIONE: SVILUPPARE LA PIÙ AMPIA GAMMA DI SOLUZIONI PIZZA CON CREATIVITÀ, FLESSIBILITÀ E PASSIONE PER L'ARTIGIANALITÀ.

Dagli impasti crudi alle basi precotte, la nostra dedizione si coniuga con la creatività per realizzare sia pizze tradizionali che impasti per esperienze gourmet, ogni pizza è plasmata dalla nostra passione per l'artigianalità, garantendo che ogni morso sia un viaggio attraverso sapori autentici. La nostra missione è sviluppare la più ampia gamma di soluzioni pizza per la ristorazione, dal nostro cuore alle vostre tavole, rendendo ogni momento un'esperienza culinaria unica e indimenticabile.

OUR ARTISANAL INTELLIGENCE

In a world where artificial intelligence is increasingly developing, Serris Italia responds with its artisanal intelligence. To produce our pizzas and sandwiches, the presence of qualified personnel is essential, bringing unique products to life with their hands. From recipe development and preparation to dough preparation, from rolling out to toppings to packaging, our workers are the protagonists, with great passion and a desire to surpass themselves every day.

OUR MISSION: DEVELOP THE WIDEST RANGE OF PIZZA SOLUTIONS WITH CREATIVITY, FLEXIBILITY AND PASSION FOR CRAFTSMANSHIP.

From raw dough to pre-cooked bases, our dedication is combined with creativity to create traditional pizzas and dough for gourmet experiences. Each pizza is shaped by our passion for craftsmanship, ensuring that every bite is a journey through authentic flavors. From our hearts to your tables, making every moment a unique and unforgettable culinary experience.

EVOLUZIONE DELL'AZIENDA

2008: sviluppo del “sistema pizza” composto da uno speciale kit con un impasto facile da stendere “disco pizza”, salsa di pomodoro e mozzarella cubettata. Per la cottura, sono stati sviluppati dei forni a pietra compatti per ottenere una pizza di alta qualità in soli 2 minuti e in poco spazio.

2017: costruzione del nuovo impianto di produzione con attrezzature all'avanguardia in grado di garantire flessibilità e produttività, pur mantenendo elevata artigianalità.

2020: evoluzione della gamma di prodotti e incremento dei volumi di produzione hanno richiesto l'adeguamento del layout produttivo con l'inserimento di nuovi macchinari, tra i quali il forno a tunnel in pietra, per aumentare la qualità e rendere efficiente il processo produttivo.

2023: automatizzazione del processo di surgelazione delle basi precotte tramite la nuova spirale di surgelazione che trasporta i prodotti direttamente dal forno alla cella di confezionamento.

2025: implementazione di un impianto fotovoltaico per migliorare l'impatto sull'ambiente.

COMPANY EVOLUTION

2008: development of the “pizza system,” a special kit consisting of an easy-to-roll “pizza disc,” tomato sauce, and diced mozzarella. We developed compact stone ovens for baking high-quality pizza in just two minutes and a small space.

2017: construction of the new production plant with cutting-edge equipment capable of guaranteeing flexibility and productivity while maintaining high craftsmanship.

2020: the evolution of the product range and increase in production volumes required the adaptation of the production layout with the addition of new machinery, including the stone tunnel oven, to increase quality and make the process efficient and productive.

2023: automation of the freezing process of pre-cooked bases via the new freezing spiral located at the exit of the oven, which transports the products directly to the packaging cell.

2025: implementation of a photovoltaic system to improve environmental impact.



LAVORIAMO COME UNA GRANDE PIZZERIA

Elevata qualità e lavorazione artigianale per pizze uniche e mai uguali. Dalla scelta delle materie prime ai processi di lavorazione, ci impegniamo tutti i giorni per offrire prodotti preparati con ingredienti semplici, genuini, di qualità, che differenzia la nostra pizza da tutte le altre nell'aspetto, nel sapore, nella consistenza, nella leggerezza. Gli elementi distintivi delle nostre pizze sono digeribilità, artigianalità e qualità. L'alta digeribilità grazie agli impasti indiretti con biga, alla lunga lievitazione di almeno 24 ore e al lievito madre, senza aggiunta di agenti lievitanti chimici. L'artigianalità sta nella manualità e nella stesura dell'impasto. La pizza infatti risulta "irregolare" come nelle pizzerie tradizionali. Anche le farciture vengono effettuate a mano: utilizziamo la salsa di pomodoro della migliore qualità di origine italiana con mozzarella fiordilatte, prodotta con vero caglio e con fermenti lattici naturali selezionati.

WE WORK LIKE A LARGE PIZZERIA

High quality and artisanal workmanship, for unique and never-the-same pizzas. From the choice of raw materials to the manufacturing processes, we strive every day to offer products prepared with simple, genuine, quality ingredients, which differentiates our pizza from all the others in terms of appearance, flavor, consistency, and lightness. The distinguishing elements of our pizzas are quality, digestibility, and craftsmanship. Their high digestibility comes from indirect doughs made with biga, a long leavening of at least 24 hours, and sourdough starter, with no added chemical leavening agents. Craftsmanship lies in the hands-on process and the manual stretching of the dough. Each pizza is intentionally "irregular," just like those made in traditional pizzerias. Toppings are also applied by hand: we use top-quality Italian tomato sauce and fiordilatte mozzarella, produced with real rennet and selected natural lactic cultures.



QUALITÀ CERTIFICATA

Tutti i prodotti di Serris Italia, oltre al costante e rigoroso controllo qualità, rispondono alle regolamentazioni comunitarie in tema di sicurezza alimentare e, soprattutto, non contengono materie prime geneticamente modificate (OGM). L'unico conservante è il freddo: la surgelazione istantanea mediante abbattimento garantisce sempre un prodotto di alta qualità, mantenendo inalterate le caratteristiche originali, la freschezza, l'aspetto, il gusto e le qualità nutrizionali, senza conservanti aggiunti. I prodotti si conservano a -18 °C almeno 12 mesi e alcuni fino a 18 mesi. Il confezionamento avviene a temperature comprese tra 0 °C e 6 °C, verificando l'assenza di elementi estranei. Nel 2018, Serris Italia ottiene la certificazione ICEA per la produzione di impasti e basi precotte biologiche. Dal 2020 l'azienda ha raggiunto la certificazione internazionale IFS, che attesta la qualità del processo e il rispetto di regole più severe per la produzione di prodotti alimentari.

CERTIFIED QUALITY

In addition to constant and rigorous quality control, all Serris Italia products comply with European Community regulations on food safety (traceability, labeling, and HACCP) and do not contain genetically modified raw materials (GMOs). The only preservative is cold: instant freezing by blast chilling always guarantees a high-quality product, maintaining its original characteristics, freshness, appearance, taste, and nutritional qualities, without added preservatives. The products can be stored at -18 °C for at least 12 months and some up to 18 months. The packaging process takes place between 0 °C and 6 °C, checking for the absence of foreign elements. Since 2018, Serris Italia has obtained ICEA certification for the production of organic doughs and pre-cooked bases. Since 2020, the company has held the international IFS certification, which attests to the quality of its processes and compliance with stricter regulations for the production of food products.





Un prodotto, tante idee

Ogni nostra Pala viene preparata con un impasto ad alta idratazione (circa l'80% di acqua), con biga e con maturazione molto lunga che favorisce la digeribilità. La stesura avviene a mano con olio EVO e la precottura avviene direttamente su pietra.

Consente di essere utilizzata sia come pizza gourmet che come focaccia per snack e aperitivi di grande qualità.

One product, many ideas

Each of our Palas is prepared with a highly hydrated dough (about 80% water), biga, and very long maturation, which favors digestibility. The kneading is done by hand with extravirgin olive oil, and the Pala is baked directly on stone.

It can be used as a gourmet pizza and as a focaccia for a high-quality snack and aperitif.

DECONGELAMENTO: **NO**
 FORNO A LEGNA: **300°C | 3 min**
 FORNO ELETTRICO/GAS: **300°C | 3 min**
 FORNO VENTILATO: **250°C | 5 min**

DEFROSTING: **NO**
 WOOD-FIRED OVEN: **300°C | 3 min**
 ELECTRIC/GAS OVEN: **300°C | 3 min**
 CONVECTION OVEN: **250°C | 5 min**

NEW!



**LA PALA
 MONO CLASSICA 30x18**
 cod. 134044
 Peso/Weight: 230 g
 Formato/Size: 30x18 cm
 Cartone/Box: 16 pezzi/pieces
 Pallet: 48 cartoni/boxes



**LA PALA
 MONO INTEGRALE 30x18**
 cod. 134068
 Peso/Weight: 230 g
 Formato/Size: 30x18 cm
 Cartone/Box: 16 pezzi/pieces
 Pallet: 48 cartoni/boxes



**LA PALA
 TONDA 30**
 cod. 134047
 Peso/Weight: 240 g
 Formato/Size: Ø 30 cm
 Cartone/Box: 13 pezzi/pieces
 Pallet: 48 cartoni/boxes



**LA PALA
 TONDA 32**
 cod. 134065
 Peso/Weight: 290 g
 Formato/Size: Ø 32 cm
 Cartone/Box: 15 pezzi/pieces
 Pallet: 30 cartoni/boxes

NEW!



**LA PALA
 MEDIA 40x30**
 cod. 134045
 Peso/Weight: 490 g
 Formato/Size: 40x30 cm
 Cartone/Box: 8 pezzi/pieces
 Pallet: 48 cartoni/boxes



**LA PALA
 MAXI 55x25**
 cod. 134046
 Peso/Weight: 540 g
 Formato/Size: 55x25 cm
 Cartone/Box: 8 pezzi/pieces
 Pallet: 42 cartoni/boxes



**LA PALA
 MEGA 60x30**
 cod. 134011
 Peso/Weight: 750 g
 Formato/Size: 60x30 cm
 Cartone/Box: 8 pezzi/pieces
 Pallet: 32 cartoni/boxes



pinsa

Croccante e soffice con tanto gusto

La nostra pinsa romana, croccante fuori e soffice dentro, viene preparata con farina di tipo “0” macinata a pietra, germe di grano, mais, soia e riso. Realizziamo la biga con il lievito madre e stendiamo a mano, con olio extra vergine, l’impasto che viene poi cotto nel nostro forno a pietra. Proponiamo 2 versioni: impasto ad alta idratazione (HQ) e a media idratazione, per risultati ed esigenze differenti.

Crispy and soft with so much taste

Our pinsa is crunchy on the outside and soft on the inside and prepared with stone-ground type “0” flour, wheat germ, corn, soy, and rice. We make the biga with a sourdough starter and we roll out the dough by hand with extra-virgin olive oil, and then bake it in our stone oven. We offer 2 versions: high hydration (HQ) and medium hydration dough, for different results and needs.

DECONGELAMENTO: **NO**
 FORNO A LEGNA: **300°C | 3 min**
 FORNO ELETTRICO/GAS: **300°C | 3 min**
 FORNO VENTILATO: **250°C | 5 min**

DEFROSTING: **NO**
 WOOD-FIRED OVEN: **300°C | 3 min**
 ELECTRIC/GAS OVEN: **300°C | 3 min**
 CONVECTION OVEN: **250°C | 5 min**

NEW!



PINSA HQ MONO 30X18

cod. 134061
 Peso/Weight: 240 g
 Formato/Size: 30x18 cm
 Cartone/Box: 16 pezzi/pieces
 Pallet: 48 cartoni/boxes



PINSA MONO 30X18

cod. 134043
 Peso/Weight: 230 g
 Formato/Size: 30x18 cm
 Cartone/Box: 16 pezzi/pieces
 Pallet: 48 cartoni/boxes



PINSA MONO PRO 35x22

cod. 134067
 Peso/Weight: 260 g
 Formato/Size: 35x22 cm
 Cartone/Box: 14 pezzi/pieces
 Pallet: 48 cartoni/boxes





Teglia Roma

Unica e indimenticabile

Il segreto della nostra pizza in teglia è la doppia lievitazione di tutto l'impasto a temperature variabili e con umidità controllata. Croccantezza e fragranza, oltre alla versatilità di utilizzo, rendono unica questa pizza, caratteristiche che si mantengono anche se viene riscaldata, grazie all'alta idratazione. La nostra Teglia "Roma" può essere utilizzata anche per preparare gustose ed originali bruschette.

Unique and unforgettable

The secret of our squared pizza is the double-leavening of the entire dough at variable temperatures with controlled humidity. Crunchiness and fragrance, in addition to the versatility of use, make this pizza unique, characteristics that are maintained even if it is reheated, thanks to the high hydration. Our Teglia "Roma" can also be used to prepare tasty and original bruschetta.

DECONGELAMENTO: **20-25 min**
 FORNO A LEGNA: **260°C | 4 min**
 FORNO ELETTRICO/GAS: **260°C | 4 min**
 FORNO VENTILATO: **250°C | 6 min**

DEFROSTING: **20-25 min**
 WOOD-FIRED OVEN: **260°C | 4 min**
 ELECTRIC/GAS OVEN: **260°C | 4 min**
 CONVECTION OVEN: **250°C | 6 min**



BASE TEGLIA "ROMA" 1000

cod. 134021
 Peso/ Weight: 1000 g
 Formato/Size: 60x40 cm
 Cartone/Box: 8 pezzi/pieces
 Pallet: 32 cartoni/boxes



BASE TEGLIA "ROMA" 500

cod. 134003
 Peso/ Weight: 500 g
 Formato/Size: 40x30 cm
 Cartone/Box: 5 pezzi/pieces
 Pallet: 96 cartoni/boxes



TRANCIO TEGLIA "ROMA" MARGHERITA 900

cod. 131617
 Peso/ Weight: 900 g
 Formato/Size: 40x30 cm
 Cartone/Box: 5 pezzi/pieces
 Pallet: 96 cartoni/boxes





PREMIUM

La pizza con il cornicione stile napoletano

Le basi pizza Premium vengono realizzate con un impasto ad alta idratazione (circa il 65% di acqua) preparato con biga e lievito madre. La doppia lievitazione garantisce un'elevata digeribilità con un fattore estetico distintivo.

La base viene preparata con farine tipo "0", maltate ed olio extra vergine di oliva poi viene stesa, farcita a mano e infine cotta su forno a pietra.

Pizza with Neapolitan style crust

Premium pizza bases are made with a high-hydration dough (around 65% water), prepared with biga and natural sourdough starter. Double fermentation ensures high digestibility along with a distinctive visual appeal.

The base is made using type "0" malted flours and extra virgin olive oil, then hand-stretched, hand-topped, and finally baked in a stone oven.

DECONGELAMENTO: **NO**
FORNO A LEGNA: **300°C | 2.5 min**
FORNO ELETTRICO/GAS: **300°C | 2.5 min**
FORNO VENTILATO: **250°C | 5 min**

DEFROSTING: **NO**
WOOD-FIRED OVEN: **300°C | 2.5 min**
ELECTRIC/GAS OVEN: **300°C | 2.5 min**
CONVECTION OVEN: **250°C | 5 min**



BASE PREMIUM 30

cod. 134077

Peso/Weight: 240 g

Formato/Size: Ø 30 cm

Cartone/Box: 16 pezzi/pieces

Pallet: 40 cartoni/boxes



BASE PREMIUM 32

cod. 134071

Peso/Weight: 250 g

Formato/Size: Ø 32 cm

Cartone/Box: 15 pezzi/pieces

Pallet: 30 cartoni/boxes



BASE PREMIUM 32 POMODORO

cod. 131622

Peso/Weight: 330 g

Formato/Size: Ø 32 cm

Cartone/Box: 15 pezzi/pieces

Pallet: 30 cartoni/boxes



BASE PREMIUM 32 MARGHERITA

cod. 131623

Peso/Weight: 410 g

Formato/Size: Ø 32 cm

Cartone/Box: 15 pezzi/pieces

Pallet: 30 cartoni/boxes





BASE PLUS 32 CLASSICO

cod. 134041

Peso/Weight: 220 g

Formato/Size: Ø 32 cm

Cartone/Box: 32 pezzi/pieces

Pallet: 30 cartoni/boxes



BASE PLUS 32 INTEGRALE/WHOLEWHEAT

cod. 134049

Peso/Weight: 220 g

Formato/Size: Ø 32 cm

Cartone/Box: 20 pezzi/pieces

Pallet: 60 cartoni/boxes



BASE PLUS 32 KAMUT® KHORASAN

cod. 134051

Peso/Weight: 220 g

Formato/Size: Ø 32 cm

Cartone/Box: 20 pezzi/pieces

Pallet: 60 cartoni/boxes



BASE PLUS 50 CLASSICO

cod. 134090

Peso/Weight: 600 g

Formato/Size: Ø 50 cm

Cartone/Box: 20 pezzi/pieces

Pallet: 22 cartoni/boxes

Pizza prebiotica: buona e che fa bene

È la nostra base pizza preparata con lievito madre probiotico italiano che migliora la flora batterica e contribuisce a migliorare il sistema immunitario. La speciale ricetta e la lunga lievitazione garantiscono alta digeribilità e gusto caratteristico.

La precottura nel forno a pietra permette di esaltare anche il fattore estetico della pizza.

Prebiotic pizza: tasty and healthy

It is our pizza base prepared with Italian probiotic sourdough, which improves the bacterial flora and helps strengthen the immune system. The special recipe and the long leavening guarantee high digestibility and characteristic taste.

Prebaking in the stone oven also enhances the aesthetic factor of the pizza.

DECONGELAMENTO: **NO**

FORNO A LEGNA: **300°C | 2.5 min**

FORNO ELETTRICO/GAS: **300°C | 2.5 min**

FORNO VENTILATO: **250°C | 5 min**

DEFROSTING: **NO**

WOOD-FIRED OVEN: **300°C | 2.5 min**

ELECTRIC/GAS OVEN: **300°C | 2.5 min**

CONVECTION OVEN: **250°C | 5 min**





flex

La pizza ad alta flessibilità

È una base per pizza con caratteristiche di estrema morbidezza per poter essere anche arrotolata ed essere offerta come “street food”.

Le pizze Flex sono stese e farcite a mano e poi cotte nel forno a pietra.

Sono disponibili come basi neutre da farcire e basi con pomodoro.

La versione margherita con mozzarella distribuita prima della precottura, aiuta a ridurre i tempi di preparazione e di cottura finale.

Highly flexible pizza

It's a pizza base with extremely soft characteristics that can also be rolled up and offered as “street food”.

The Flex pizzas are rolled out, topped by hand, and baked in a stone oven.

They are available as plain bases to be topped and bases with tomato.

The Margherita pizza version topped with mozzarella before pre-baking reduces preparation and final baking times.

DECONGELAMENTO: **NO**
 FORNO A LEGNA: **300°C | 2.5 min**
 FORNO ELETTRICO/GAS: **300°C | 2.5 min**
 FORNO VENTILATO: **250°C | 5 min**

DEFROSTING: **NO**
 WOOD-FIRED OVEN: **300°C | 2.5 min**
 ELECTRIC/GAS OVEN: **300°C | 2.5 min**
 CONVECTION OVEN: **250°C | 5 min**



BASE FLEX 24

cod. 134076
 Peso/Weight: 165 g
 Formato/Size: Ø 24 cm
 Cartone/Box: 24 pezzi/pieces
 Pallet: 60 cartoni/boxes



BASE FLEX 30

cod. 134081
 Peso/Weight: 220 g
 Formato/Size: Ø 30 cm
 Cartone/Box: 25 pezzi/pieces
 Pallet: 40 cartoni/boxes



BASE FLEX 32

cod. 134083
 Peso/Weight: 220 g
 Formato/Size: Ø 32 cm
 Cartone/Box: 25 pezzi/pieces
 Pallet: 30 cartoni/boxes



BASE FLEX 30 POMODORO

cod. 131697
 Peso/Weight: 310 g
 Formato/Size: Ø 30 cm
 Cartone/Box: 25 pezzi/pieces
 Pallet: 40 cartoni/boxes



BASE FLEX 32 POMODORO

cod. 131624
 Peso/Weight: 310 g
 Formato/Size: Ø 32 cm
 Cartone/Box: 20 pezzi/pieces
 Pallet: 30 cartoni/boxes



BASE FLEX 24 MARGHERITA

cod. 131647
 Peso/Weight: 250 g
 Formato/Size: Ø 24 cm
 Cartone/Box: 22 pezzi/pieces
 Pallet: 60 cartoni/boxes



BASE FLEX 30 MARGHERITA

cod. 131698
 Peso/Weight: 380 g
 Formato/Size: Ø 30 cm
 Cartone/Box: 20 pezzi/pieces
 Pallet: 40 cartoni/boxes



BASE FLEX 32 MARGHERITA

cod. 131646
 Peso/Weight: 380 g
 Formato/Size: Ø 32 cm
 Cartone/Box: 20 pezzi/pieces
 Pallet: 30 cartoni/boxes



NEW!



BASE ROTONDA EASY 30

cod. 135000

Peso/Weight: 220 g

Formato/Size: Ø 30 cm

Cartone/Box: 25 pezzi/pieces

Pallet: 40 cartoni/boxes

NEW!



BASE OVALE EASY 37x22

cod. 135002

Peso/Weight: 220 g

Formato/Size: 37x22 cm

Cartone/Box: 25 pezzi/pieces

Pallet: 40 cartoni/boxes

NEW!



BASE ROTONDA EASY 30 POMODORO

cod. 135001

Peso/Weight: 310 g

Formato/Size: Ø 30 cm

Cartone/Box: 25 pezzi/pieces

Pallet: 40 cartoni/boxes

NEW!



BASE OVALE EASY 37x22 POMODORO

cod. 135003

Peso/Weight: 310 g

Formato/Size: 37x22 cm

Cartone/Box: 25 pezzi/pieces

Pallet: 40 cartoni/boxes

La pizza “2D” super performante

E’ “2D” perchè usiamo lo stesso impasto per realizzare 2 diverse forme, le basi rotonde e le basi ovali. Rotonde per offrire la classica pizza da piatto, ovali per diversificare l’offerta con un formato stile pizza alla pala oppure per arricchire il banco a vista o come novità nel menù tra gli snack.

Easy è super performante, perché è facile da preparare, ma soprattutto è facile cadere nella tentazione d’assaggiarla!

The super performing “2D” pizza

It’s “2D” because we use the same dough to create two different shapes: round and oval. Round to offer the classic pizza, oval to diversify the offering with a special style, or to enhance the display counter or as a new addition to the snack menu.

Easy is super performing, because it’s easy to prepare, but above all, it’s easy to give in to the temptation to try it!

DECONGELAMENTO: **NO**

FORNO A LEGNA: **300°C | 2.5 min**

FORNO ELETTRICO/GAS: **300°C | 2.5 min**

FORNO VENTILATO: **250°C | 5 min**

DEFROSTING: **NO**

WOOD-FIRED OVEN: **300°C | 2.5 min**

ELECTRIC/GAS OVEN: **300°C | 2.5 min**

CONVECTION OVEN: **250°C | 5 min**





Free

Tanto gusto, senza glutine e senza lattosio

Lo speciale impasto preparato con farina di riso, farina di legumi e acqua di mare del Salento abbina elementi salutari a un sapore che stupisce e sorprende anche i palati più fini.

La linea pizze senza glutine “Free” è disponibile in varie soluzioni tutte confezionate singolarmente.

Full of flavor, gluten-free and lactose-free

The special dough prepared with rice flour, legume flour and, sea water from Salento combines healthy elements with a flavor that amazes and surprises even the most refined palates.

The “Free” pizza line is available in various individually packaged solutions.

DECONGELAMENTO: **NO**
 FORNO A LEGNA: **300°C | 2.5 min**
 FORNO ELETTRICO/GAS: **300°C | 2.5 min**
 FORNO VENTILATO: **250°C | 6 min**

DEFROSTING: **NO**
 WOOD-FIRED OVEN: **300°C | 2.5 min**
 ELECTRIC/GAS OVEN: **300°C | 2.5 min**
 CONVECTION OVEN: **250°C | 6 min**



PANETTO FREE
S/GLUTINE E S/LATTOSIO
 cod. 133025
 Peso/Weight: 250 g
 Cartone/Box: 20 pezzi/pieces
 Pallet: 120 cartoni/boxes



BASE FREE 30
S/GLUTINE E S/LATTOSIO
 cod. 134013
 Peso/Weight: 240 g
 Formato/Size: Ø 30 cm
 Cartone/Box: 14 pezzi/pieces
 Pallet: 60 cartoni/boxes



BASE FREE 30
S/GLUTINE E S/LATTOSIO
CON TEGLIA ALLUMINIO
 cod. 134059
 Peso/Weight: 240 g
 Formato/Size: Ø 30 cm
 Cartone/Box: 14 pezzi/pieces
 Pallet: 60 cartoni/boxes



PINSA FREE 30x17
S/GLUTINE E S/LATTOSIO
 cod. 134042
 Peso/Weight: 240 g
 Formato/Size: 30x17 cm
 Cartone/Box: 12 pezzi/pieces
 Pallet: 60 cartoni/boxes



PIZZA FREE MARGHERITA 26
S/GLUTINE E S/LATTOSIO
CON FLOWPACK INFORMABILE
 cod. 131649
 Peso/Weight: 350 g
 Formato/Size: Ø 26 cm
 Cartone/Box: 10 pezzi/pieces
 Pallet: 96 cartoni/boxes





Idee per “arredare” il banco del bar

Pala Alta: morbida e alveolata all’interno, fuori croccante e gustosa. Spicca per il suo gusto avvolgente, ma anche per la sua versatilità, fantastica tagliata al centro e farcita con ingredienti di qualità oppure può essere farcita anche in superficie.

Focaccia “Genova”: la focaccia alla genovese è tra i primissimi street food al mondo, facile da tagliare e farcire per offrire uno snack gustosissimo.

Base Pizza con pomodoro: alta e morbida, con l’aggiunto del pomodoro in superficie è perfetta per accogliere ogni ingrediente.

La Spianata Romana: impasto morbido adatto per preparare “la pizza rotolo” o come alternativa alla piadina. Stesa con olio di semi per un gusto piacevole.

Ideas to “decorate” the bar counter

Pala Alta: soft and airy on the inside, crispy and flavorful on the outside. It stands out for its enveloping flavor, but also for its versatility, fantastic when sliced in the center and stuffed with quality ingredients or it can also be filled on the surface.

Focaccia “Genova”: Genovese focaccia is among the very first street foods in the world, easy to cut and fill for a delicious snack.

Squared Pizza Base with tomato: tall and soft, with the addition of tomato on the top, it’s perfect for holding every ingredient.

La Spianata Romana: soft dough suitable for making “pizza roll” or as an alternative to piadina. Rolled out with seed oil for a pleasant flavor.

PALA ALTA
DECONGELAMENTO/DEFROSTING: **NO**
FORNO ELETTRICO o GAS/ELECTRIC or GAS OVEN: **200°C | 4-5 min**

FOCACCIA e BASE PIZZA POMODORO
DECONGELAMENTO/DEFROSTING: **30 min**
FORNO ELETTRICO o GAS/ELECTRIC or GAS OVEN: **180°C | 7 min**

LA SPIANATA ROMANA
DECONGELAMENTO/DEFROSTING: **10 min**
FORNO ELETTRICO o GAS/ELECTRIC or GAS OVEN: **250°C | 2-3 min**

NEW!



PALA ALTA MEDIA 40X30
cod. 134097
Peso/Weight: 800 g
Formato/Size: 40x30 cm
Cartone/Box: 8 pezzi/pieces
Pallet: 48 cartoni/boxes

NEW!



PALA ALTA MAXI 55X25
cod. 134096
Peso/Weight: 1000 g
Formato/Size: 55x25 cm
Cartone/Box: 8 pezzi/pieces
Pallet: 42 cartoni/boxes

NEW!



FOCACCIA “GENOVA” 40x30
cod. 304018
Peso/Weight: 670 g
Formato/Size: 40x30 cm
Cartone/Box: 9 pezzi/pieces
Pallet: 48 cartoni/boxes

NEW!



BASE PIZZA POMODORO 40x30
cod. 4252
Peso/Weight: 880 g
Formato/Size: 40x30 cm
Cartone/Box: 9 pezzi/pieces
Pallet: 48 cartoni/boxes



LA SPIANATA ROMANA 28
cod. 134028
Peso/Weight: 220 g
Formato/Size: Ø 28 cm
Cartone/Box: 20 pezzi/pieces
Pallet: 48 cartoni/boxes



LA SPIANATA ROMANA

Pizze Snack

Piccolo formato, grande qualità e praticità

Pala Mini Margherita e Pala Ovale Margherita: lo stesso impasto in formati diversi per utilizzi differenti. Si contraddistinguono per fragranza e leggerezza date dall'elevata idratazione, sono farcite con mozzarella fiordilatte e pomodoro italiano.

Pinsa+ Margherita: impasto con farina di riso e soia, croccante fuori e morbida dentro, simbolo della tradizione romana.

Trancetto Ready One: preparato con l'impasto della pizza in teglia, si caratterizza per la croccantezza e la fragranza, confezionato uno a uno.

Pizza Snack 18 margherita: pizzetta versatile, si contraddistingue per il suo impasto morbido e gustoso.

PALA MINI E OVALE MARGHERITA, PINSA + MARGHERITA, PIZZA SNACK 18 MARGHERITA
DECONGELAMENTO/DEFROSTING: **4-5 min**
FORNO ELETTRICO o GAS/ELECTRIC or GAS OVEN: **300°C | 3 min**
FORNO VENTILATO/CONVECTION OVEN: **250°C | 5 min**
FORNO INFRAROSSI/INFRARED OVEN: **250°C | 5 min**

Small format, high quality and practicality

Pala Mini Margherita and Pala Ovale Margherita: different formats for different uses. They are characterized by their fragrance and lightness given by their high hydration, and are stuffed with fiordilatte mozzarella and Italian tomato.

Pinsa+ Margherita: dough with rice and soy flour, crunchy on the outside and soft on the inside, symbol of the Roman tradition.

Trancetto Ready One: prepared with pizza dough in a pan, characterized by its crunchiness and fragrance. Individually packaged in flowpack.

Pizza Snack 18 Margherita: versatile pizza for snack, characterized by its soft and tasty dough.

TRANCETTO READY ONE
DECONGELAMENTO/DEFROSTING: **20-25 min**
FORNO ELETTRICO o GAS/ELECTRIC or GAS OVEN: **300°C | 3 min**
FORNO VENTILATO/CONVECTION OVEN: **250°C | 5 min**



LA PALA MINI MARGHERITA 25x15

cod. 131639
Peso/Weight: 240 g
Formato/Size: 25x15 cm
Cartone/Box: 14 pezzi/pieces
Pallet: 72 cartoni/boxes



PINSA+ MARGHERITA 25x15

cod. 131635
Peso/Weight: 210 g
Formato/Size: 25x15 cm
Cartone/Box: 16 pezzi/pieces
Pallet: 72 cartoni/boxes



PIZZA SNACK 18 MARGHERITA

cod. 131626
Peso/Weight: 180 g
Formato/Size: Ø 18 cm
Cartone/Box: 24 pezzi/pieces
Pallet: 72 cartoni/boxes

NEW!



LA PALA OVALE MARGHERITA 28x18

cod. 301605
Peso/Weight: 300 g
Formato/Size: 28x18 cm
Cartone/Box: 16 pezzi/pieces
Pallet: 48 cartoni/boxes



READY ONE MARGHERITA 20x15

cod. 131681
Peso/Weight: 230 g
Formato/Size: 20x15 cm
Cartone/Box: 16 pezzi/pieces
Pallet: 96 cartoni/boxes





Panini Gourmet

Soluzioni per panini gustosi ed originali

Pala Sandwich: sono preparati con lo stesso impasto della nostra pizza alla pala, l'alta idratazione e la lunga lievitazione conferiscono al prodotto ampia alveolatura, alta digeribilità oltre ad un gusto unico e ad una speciale croccantezza. La stesura totalmente a mano permette di ottenere dei panini dalla forma e dall'aspetto caratteristici.

Pizza Sandwich White & Black: preparati con l'impasto della pizza, classico e con carbone vegetale, per proporre deliziosi panini e per kebab.

La Conchiglia: forma originale, bella alternativa al classico panino, rapida da preparare e impattante.

PALA SANDWICH
DECONGELAMENTO/DEFROSTING: **10-15 min**
FORNO ELETTRICO o GAS/ELECTRIC or GAS OVEN: **300°C | 1 min**
FORNO VENTILATO/CONVECTION OVEN: **250°C | 1 min**
FORNO INFRAROSSI/INFRARED OVEN: **2-3 min**

Solutions for original and tasty sandwiches

Pala Sandwich: they are prepared with the same dough as our Pala pizza, the high hydration and the long leavening give the product a large alveolation, high digestibility, as well as a unique taste and a special crunchiness. Spread entirely by hand allow you to obtain sandwiches with a characteristic shape and appearance.

Pizza Sandwich White & Black: made with pizza dough, classic and with charcoal, ideal to offer tasty sandwiches and for kebabs.

La Conchiglia: original shape, a nice alternative to the classic sandwich, quick to prepare, and captivating.

PIZZA SANDWICH, LA CONCHIGLIA
DECONGELAMENTO/DEFROSTING: **2-3 min**
FORNO ELETTRICO o GAS/ ELECTRIC or GAS OVEN: **300°C | 1 min**
FORNO VENTILATO/CONVECTION OVEN: **250°C | 2 min**
FORNO INFRAROSSI/INFRARED OVEN: **2-3 min**

NEW!



PALA SANDWICH MEDIUM CLASSICO 12
cod. 134056
Peso/Weight: 110 g
Formato/Size: Ø 12 cm
Cartone/Box: 18 pezzi/pieces
Pallet: 72 cartoni/boxes



PALA SANDWICH MEDIUM CURCUMA 12
cod. 134094
Peso/Weight: 110 g
Formato/Size: Ø 12 cm
Cartone/Box: 18 pezzi/pieces
Pallet: 72 cartoni/boxes

NEW!



PALA SANDWICH MEDIUM MULTICEREALI 12
cod. 134095
Peso/Weight: 110 g
Formato/Size: Ø 12 cm
Cartone/Box: 18 pezzi/pieces
Pallet: 72 cartoni/boxes



PALA SANDWICH LARGE 10X15
cod. 134084
Peso/Weight: 140 g
Formato/Size: 15x10 cm
Cartone/Box: 18 pezzi/pieces
Pallet: 72 cartoni/boxes

NEW!



PALA SANDWICH PANUOZZO 30X10
cod. 134093
Peso/Weight: 205 g
Formato/Size: 30x10 cm
Cartone/Box: 15 pezzi/pieces
Pallet: 72 cartoni/boxes



PIZZA SANDWICH WHITE 16
cod. 134085
Peso/Weight: 130 g
Formato/Size: Ø 16 cm
Cartone/Box: 20 pezzi/pieces
Pallet: 72 cartoni/boxes



PIZZA SANDWICH BLACK* 16
cod. 134086
Peso/Weight: 130 g
Formato/Size: Ø 16 cm
Cartone/Box: 20 pezzi/pieces
Pallet: 72 cartoni/boxes



LA CONCHIGLIA 18x9
cod. 134080
Peso/Weight: 120 g
Formato/Size: 18x9 cm
Cartone/Box: 24 pezzi/pieces
Pallet: 96 cartoni/boxes

* prodotto da forno a base di carbone vegetale
* bakery product based on vegetal charcoal

iBUNS BURGER

Gusto e leggerezza naturale

I nostri iBuns da 12 cm sono pretagliati e realizzati con farina di grano tenero, senza zucchero nè latte. Si distinguono per il gusto deciso e per la struttura adeguata anche a farciture “esagerate”! Sono già pretagliati e disponibili nell’impasto classico (anche con semi di sesamo in superficie) e in cinque impasti speciali colorati, con aromatizzanti naturali, per insaporire con gusti distintivi ed alto impatto estetico. MINI MIX è la confezione con buns di diametro 6 cm in 4 gusti, ideali per snack e originali aperitivi.

Natural taste and lightness

Our 12 cm iBuns are pre-sliced and made with soft wheat flour, with no added sugar or milk. They stand out for their bold flavor and a structure that is perfect even for “over-the-top” fillings! They are already pre-cut and available in the classic dough (also with sesame seeds on the surface) and in five special doughs dyed with natural colorings, to flavor with distinctive flavors, a high aesthetic impact. MINI MIX, a box with buns of ø 6 cm in four flavors, ideal for snacks and original aperitifs.

DECONGELAMENTO: **25-30 min**
FORNO ELETTRICO/GAS: **300°C | 1 min**
FORNO VENTILATO: **250°C | 1 min**
FORNO INFRAROSSI: **1-2 min**

DEFROSTING: **25-30 min**
ELECTRIC/GAS OVEN: **300°C | 1 min**
CONVECTION OVEN: **250°C | 1 min**
INFRARED OVEN: **1-2 min**



ORIGINAL

cod. 241610
Peso/Weight: 100 g
Formato/Size: Ø 12 cm
Cartone/Box: 32 pezzi/pieces
Pallet: 56 cartoni/boxes



ORIGINAL PLUS

con sesamo
with sesame
cod. 241611
Peso/Weight: 100 g
Formato/Size: Ø 12 cm
Cartone/Box: 32 pezzi/pieces
Pallet: 56 cartoni/boxes



RED DEVIL

bietola rossa e sesamo
red beet and sesame
cod. 241612
Peso/Weight: 100 g
Formato/Size: Ø 12 cm
Cartone/Box: 32 pezzi/pieces
Pallet: 56 cartoni/boxes



GREEN POWER

spinaci e sesamo
spinach and sesame
cod. 241613
Peso/Weight: 100 g
Formato/Size: Ø 12 cm
Cartone/Box: 32 pezzi/pieces
Pallet: 56 cartoni/boxes



GOLD SUN

curcuma e sesamo
turmeric and sesame
cod. 241614
Peso/ Weight: 100 g
Formato/Size: Ø 12 cm
Cartone/Box: 32 pezzi/pieces
Pallet: 56 cartoni/boxes



DARK NIGHT

carbone vegetale* e sesamo
vegetable charcoal* and sesame
cod. 241615
Peso/ Weight: 100 g
Formato/Size: Ø 12 cm
Cartone/Box: 32 pezzi/pieces
Pallet: 56 cartoni/boxes



BLUE SKY

alga spirulina e sesamo
spirulina algae and sesame
cod. 241616
Peso/ Weight: 100 g
Formato/Size: Ø 12 cm
Cartone/Box: 32 pezzi/pieces
Pallet: 56 cartoni/boxes



iBUNS MINI

riso rosso, spinaci, curcuma, segale
red rice, spinach, turmeric, rye
cod. 241617
Peso/ Weight: ca. 35-45 g
Formato/Size: Ø 6 cm
Cartone/Box: 4 kg (4 x 1 kg)
Pallet: 56 cartoni/boxes

*prodotto da forno a base di carbone vegetale
*bakery product based on vegetal charcoal



Il Pane!

La selezione speciale per il food-service

Panini rustici da farcire preparati con impasto tipo ciabatta, caratterizzato da una consistenza croccante grazie alla doppia lievitazione e da una mollica morbida e umida.

Disponibili in vari formati veloci e facili da preparare, pronti in pochi minuti. Nelle versioni con i cereali, i panini sono croccanti e ricoperti da una deliziosa selezione di cereali. Sicuramente un altro ingrediente fondamentale per ottimi snack.

Special selection for food service

Rustic rolls made with ciabatta-style dough, characterized by a crunchy texture thanks to double leavening and a soft, moist crumb.

Available in various shapes, these rolls are quick and easy to prepare, ready in just a few minutes.

The grain-filled versions are crispy and topped with a delicious selection of grains. Definitely another essential ingredient for excellent snacks.

MINI FRUSTINO 35
DECONGELAMENTO/DEFROSTING: **15 min**
FORNO VENTILATO/CONVECTION OVEN: **180°C | 10 min**

SUPREMA 100, SUPREMA CEREALI 100, SUPREMA 120
DECONGELAMENTO/DEFROSTING: **15 min**
FORNO VENTILATO/CONVECTION OVEN: **180°C | 6 min**

SUPREMA 35, SUPREMA CEREALI 35
DECONGELAMENTO/DEFROSTING: **15 min**
FORNO VENTILATO/CONVECTION OVEN: **175°C | 4 min**

FILONE SUPREMA 290
DECONGELAMENTO/DEFROSTING: **15 min**
FORNO VENTILATO/CONVECTION OVEN: **175°C | 15 min**

ZOCOLETTO 50
DECONGELAMENTO/DEFROSTING: **NO**
FORNO VENTILATO/CONVECTION OVEN: **200°C | 8 min**

NEW!



MINI FRUSTINO 35
cod. 27310
Peso/Weight: 35 g
Formato/Size: 10 cm
Cartone/Box: 100 pezzi/pieces
Pallet: 64 cartoni/boxes

NEW!



SUPREMA 35
cod. 858
Peso/Weight: 35 g
Formato/Size: 13 cm
Cartone/Box: 105 pezzi/pieces
Pallet: 48 cartoni/boxes

NEW!



SUPREMA CEREALI 35
cod. 317
Peso/Weight: 35 g
Formato/Size: 13 cm
Cartone/Box: 105 pezzi/pieces
Pallet: 48 cartoni/boxes

NEW!



ZOCOLETTO 50
cod. 216651
Peso/Weight: 50 g
Formato/Size: 10 cm
Cartone/Box: 80 pezzi/pieces
Pallet: 56 cartoni/boxes

NEW!



SUPREMA 100
cod. 530
Peso/Weight: 100 g
Formato/Size: 22 cm
Cartone/Box: 70 pezzi/pieces
Pallet: 28 cartoni/boxes

NEW!



SUPREMA CEREALI 100
cod. 221
Peso/Weight: 100 g
Formato/Size: 22 cm
Cartone/Box: 40 pezzi/pieces
Pallet: 48 cartoni/boxes

NEW!



SUPREMA 120
cod. 834
Peso/Weight: 120 g
Formato/Size: 27 cm
Cartone/Box: 56 pezzi/pieces
Pallet: 28 cartoni/boxes

NEW!



FILONE SUPREMA 290
cod. 131127
Peso/Weight: 290 g
Formato/Size: 56 cm
Cartone/Box: 25 pezzi/pieces
Pallet: 28 cartoni/boxes

IMPASTI PRO X24

Preparati come nelle migliori pizzerie

Gli impasti da lievitare PROX24 sono pensati per i professionisti della ristorazione e del food service che cercano una gestione più semplice e standardizzata degli impasti, senza rinunciare alla qualità. La lavorazione artigianale garantisce panetti pratici e altamente digeribili, realizzati con farine “5 Stagioni” del Molino Agugiaro & Figna (ad eccezione del panetto 100% Kamut® khorasan), provenienti al 100% da fonte rinnovabile.

Prepared like in the best pizzerias

PROX24 leavening doughs are designed to meet the needs of foodservice and catering professionals seeking simplified and standardized dough preparation and management, without compromising on quality. Artisan preparation ensures easy-to-use dough balls with high digestibility, made using “5 Stagioni” flours from Molino Agugiaro & Figna (except for the 100% Kamut® khorasan dough), sourced 100% from renewable resources.



Storie di farina

DECONGELAMENTO: **24 h, 4°C | 1 h, 22°C**
FORNO A LEGNA: **300°C | 2.5 min**
FORNO ELETTRICO/GAS: **300°C | 2.5 min**

DEFROSTING: **24 h, 4°C | 1 h, 22°C**
WOOD-FIRED OVEN: **300°C | 2.5 min**
ELECTRIC/GAS OVEN: **300°C | 2.5 min**



PANETTO PROX24 CLASSICO/CLASSIC 250

cod. 133021
Peso/Weight: 250 g
Pronto in/ Ready in: 24H | +4°C
Cartone/Box: 50 pezzi/pieces
Pallet: 72 cartoni/boxes



PANETTO PROX24 KAMUT® KHORASAN 250

cod. 133053
Peso/Weight: 250 g
Pronto in/Ready in: 24H | +4°C
Cartone/Box: 50 pezzi/pieces
Pallet: 72 cartoni/boxes



PANETTO PROX24 NERO/BLACK* 250

cod. 133044
Peso/Weight: 250 g
Pronto in/Ready in: 24H | +4°C
Cartone/Box: 50 pezzi/pieces
Pallet: 72 cartoni/boxes

*prodotto da forno a base di carbone vegetale
*bakery product based on vegetal charcoal



PANETTO PROX24 INTEGRALE/WHOLEWHEAT 250

cod. 133022
Peso/Weight: 250 g
Pronto in/ Ready in: 24H | +4°C
Cartone/Box: 50 pezzi/pieces
Pallet: 72 cartoni/boxes



PANETTO PROX24 FARRO INTEGRALE/SPELT 250

cod. 133045
Peso/Weight: 250 g
Pronto in/Ready in: 24H | +4°C
Cartone/Box: 50 pezzi/pieces
Pallet: 72 cartoni/boxes



PANETTO PROX24 CLASSICO/CLASSIC 600

cod. 133056
Peso/Weight: 600 g
Pronto in/Ready in: 24H | +4°C
Cartone/Box: 20 pezzi/pieces
Pallet: 72 cartoni/boxes



PANETTO PROX24 7 CEREALI/7 CEREALS 250

cod. 133024
Peso/Weight: 250 g
Pronto in/ Ready in: 24H | +4°C
Cartone/Box: 50 pezzi/pieces
Pallet: 72 cartoni/boxes



PANETTO PROX24 SOIA/SOY 220

cod. 303010
Peso/Weight: 220 g
Pronto in/Ready in: 24H | +4°C
Cartone/Box: 65 pezzi/pieces
Pallet: 48 cartoni/boxes



PANETTO PROX24 SOIA/SOY 650

cod. 303011
Peso/Weight: 650 g
Pronto in/Ready in: 24H | +4°C
Cartone/Box: 25 pezzi/pieces
Pallet: 48 cartoni/boxes



Impasto Positano

La Vera Pizza Napoletana

L'impasto viene preparato con la biga e uno speciale mix di farine, lievito madre e un'idratazione superiore al 60% per ottenere un gusto inimitabile e ad alto impatto visivo.

Sono sufficienti 36 ore di lievitazione in due fasi: la prima lasciando l'impasto per 24 ore a 10°C e poi in frigo a 4°C per altre 12 ore.

Per ottenere il massimo risultato, la cottura deve avvenire ad alte temperature, almeno 380°C, e meglio se nel forno a legna.

L'impasto Positano viene prodotto con la ricetta sviluppata dalla catena di pizzerie in franchising Pizzus (www.pizzus.it, www.pizzus-franchising.it).

The True Neapolitan Pizza

The dough is prepared with biga and a special mix of flours, sourdough starter, and a hydration of more than 60% to obtain an inimitable taste with a high visual impact.

36 hours of leavening in two phases are enough: the first leaving the dough for 24 hours at 10°C and then in the fridge at 4°C for another 12 hours. Baking at high temperatures, at least 380°C, preferably in a wood-fired oven, allows you to obtain the best results.

The Positano dough is produced with the recipe developed by the Pizzus franchising pizza chain (www.pizzus.it, www.pizzus-franchising.it).



PANETTO POSITANO 270

cod. 133049

Peso/Weight: 270 g

Pronto in/Ready in : "24h|+10°C e 12h|+4°C"

Cartone/Box: 45 pezzi/pieces

Pallet: 72 cartoni/boxes



DECONGELAMENTO: **24 h, 10°C | 12 h, 4°C | 1 h, 22°C**

FORNO A LEGNA: **400°C | 2.5 min**

FORNO ELETTRICO/GAS: **300°C | 2.5 min**

DEFROSTING: **24 h, 10°C | 12 h, 4°C | 1 h, 22°C**

WOOD-FIRED OVEN: **400°C | 2.5 min**

ELECTRIC/GAS OVEN: **300°C | 2.5 min**



Panetto Pronto

Impasti prelievitati, tempo risparmiato

I panetti vengono preparati con biga e lievito madre per ottenere una lunga lievitazione, così sono pronti per passare dal freezer alla marna. La gamma è composta da tre diversi impasti preparati. Bastano 5 ore a circa 22°C (versione da 200g), per decongelarli, poi sono pronti da stendere e infornare. Si eliminano così le varie tipologie di sacchi di farina e il tempo dedicato ad impastare, perché tutto è già pronto.

Pre-leavened balls, a lot of time saved

They are prepared with biga and sourdough to obtain a long leavening so they are ready to go from the freezer to the countertop. The range consists of three different doughs prepared. Five hours at around 22°C (200g version) are enough to defrost them, then they are ready to roll out and bake. The cluttering of various types of flour bags and the time dedicated to kneading are eliminated because everything is ready.

DECONGELAMENTO: **200 g - 5 h, 22°C | 600 g - 8 h, 22°C**
 FORNO A LEGNA: **400°C | 2.5 min**
 FORNO ELETTRICO/GAS: **300°C | 2.5 min**

DEFROSTING: **200 g - 5 h, 22°C | 600 g - 8 h, 22°C**
 WOOD-FIRED OVEN: **400°C | 2.5 min**
 ELECTRIC/GAS OVEN: **300°C | 2.5 min**



PANETTO PRONTO CLASSICO/CLASSIC 200

cod. 133037
 Peso/Weight: 200 g
 Pronto in/Ready in: 5h |+22°C
 Cartone/Box: 60 pezzi/pieces
 Pallet: 72 cartoni/boxes



PANETTO PRONTO INTEGRALE/WHOLEWHEAT 200

cod. 133028
 Peso/Weight: 200 g
 Pronto in/Ready in: 5h |+22°C
 Cartone/Box: 27 pezzi/pieces
 Pallet: 144 cartoni/boxes



PANETTO PRONTO KAMUT® KHORASAN 200

cod. 133030
 Peso/Weight: 200 g
 Pronto in/Ready in: 5h |+22°C
 Cartone/Box: 27 pezzi/pieces
 Pallet: 144 cartoni/boxes



PANETTO PRONTO CLASSICO/CLASSIC 600

cod. 133038
 Peso/Weight: 600 g
 Pronto in/Ready in: 8h |+22°C
 Cartone/Box: 20 pezzi/pieces
 Pallet: 72 cartoni/boxes





DISCO
PIZZA

Impasto prelievitato e facile da stendere

Disco crudo surgelato realizzato con biga e lievito madre, già prelievitato per 24 ore e parzialmente steso per velocizzare i tempi di congelamento. Semplice da utilizzare, anche per operatori non esperti. La cottura va effettuata a temperature superiori ai 300°C. Richiede uno spazio ridotto per la conservazione: ogni disco viene confezionato in busta sigillata per mantenere la necessaria umidità. Una volta scongelato si conserva in frigo a +4°C per almeno 3 giorni.

DECONGELAMENTO: **200 g - 1 h, 22°C | 600 g - 3 h, 22°C**
FORNO A LEGNA: **400°C | 2.5 min**
FORNO ELETTRICO/GAS: **300°C | 2.5 min**

Pre-leavened raw dough, easy to lay out

Frozen raw disc made with biga and sourdough, already pre-leavened for 24 hours and partially rolled out to speed up defrosting times. Simple to use, even for inexperienced cooks. Baking must be carried out at temperatures above 300°C. Requires little space for storage: each disc is packaged in a sealed bag to maintain the necessary humidity. Once thawed, it can be stored in the fridge at +4°C for at least 3 days.

DEFROSTING: **200 g - 1 h, 22°C | 600 g - 3 h, 22°C**
WOOD-FIRED OVEN: **400°C | 2.5 min**
ELECTRIC/GAS OVEN: **300°C | 2.5 min**



DISCO PIZZA PRELIEVITATO CLASSICO/CLASSIC 220

cod. 133005
Peso/Weight: 220 g
Pronto in/Ready in: 1h |+22°C
Cartone/Box: 20 pezzi/pieces
Pallet: 144 cartoni/boxes



DISCO PIZZA PRELIEVITATO INTEGRALE/WHOLEWHEAT 220

cod. 133011
Peso/Weight: 220 g
Pronto in/Ready in: 1h |+22°C
Cartone/Box: 20 pezzi/pieces
Pallet: 144 cartoni/boxes



DISCO PIZZA PRELIEVITATO KAMUT® KHORASAN 220

cod. 133012
Peso/Weight: 220 g
Pronto in/Ready in: 1h |+22°C
Cartone/Box: 20 pezzi/pieces
Pallet: 144 cartoni/boxes



DISCO PIZZA PRELIEVITATO CLASSICO/CLASSIC 600

cod. 133014
Peso/Weight: 600 g
Pronto in/Ready in: 3h |+22°C
Cartone/Box: 10 pezzi/pieces
Pallet: 144 cartoni/boxes



KIT TRIS PRO: DISCHI PIZZA + POMODORO + MOZZARELLA

cod. 131520
Peso/Weight: disco 220 g, busta/bag pomodoro 800 g, busta/bag mozzarella 1 kg
Pronto in/Ready in: disco 1 h - pomodoro 6 h - mozzarella 6 h
Cartone/Box: 20 pezzi/pieces disco + 2 buste/bags pomodoro + 2 buste/bags mozzarella
Pallet: 72 cartoni/boxes





ADESSO PIZZA!

FORNI ELETTRICI - ELECTRIC OVENS

In poco spazio ... è subito pizzeria!

I nostri forni Master Genius One e Master Genius Chef sono la soluzione per cotture di alta qualità in spazi ridotti, sono dotati di pietra refrattaria e raggiungono una temperatura massima di 380°C.

La struttura è in acciaio inox, solida e facile da pulire, con vetro in cristallo temperato. Il sistema di cottura è brevettato, con motore ventola radiale e resistenza di riscaldamento del cielo della camera di cottura, per ottenere una cottura simile a quella di un forno a legna.

La gestione della temperatura è con regolazione indipendente di cielo e platea.

Sono la soluzione ideale anche per la cottura di pizze senza glutine.

Si possono impilare fino a 3 forni per ottimizzare gli spazi e per aumentare la produttività.

CARATTERISTICHE: VENTILATO CON PIETRA REFRATTARIA DA 150°C A 380°C

VANTAGGI: CAPPA DI ASPIRAZIONE NON NECESSARIA

SPAZIO RIDOTTO: COMPATTI E IMPILABILI

VOLTAGGIO: 220 V

POTENZA ELETTRICA: MG ONE (Max 2,9 kW - Min 0,9 kW)

MG CHEF (Max 3,3 kW - Min 1,3 kW)

In a small space ... a pizzeria!

Our Master Genius One and Master Genius Chef ovens are the solution for high quality cooking in small spaces, and are equipped with a refractory stone, reach a maximum temperature of 380°C.

They feature a solid, easy-to-clean stainless steel structure with tempered crystal glass. The patented cooking system, with a radial fan motor and a heating element on the ceiling of the baking chamber, delivers results similar to a traditional wood-fired oven.

Temperature control allows independent adjustment of the top and the deck.

They are also the ideal solution for baking gluten-free pizzas.

Up to three ovens can be stacked to optimize space and increase productivity.

FEATURES: VENTILATED WITH FIREBURNER STONE FROM 150°C TO 380°C

ADVANTAGES: NO EXTRACTION HOOD REQUIRED

REDUCED SPACE: COMPACT AND STACKABLE

VOLTAGE: 220 V

ELECTRIC POWER: MG ONE (Max 2,9 kW - Min 0,9 kW)

MG CHEF (Max 3,3 kW - Min 1,3 kW)



Master Genius One

cod. FI1110

Peso/Weight: 24 kg

Consumo elettrico/Electricity consumption.: Max 2,9 kW - Min 0,9 kW

Dimensioni/Dimensions: 59,5x56,5x30,5h cm

Dimensioni interne/Internal Dimensions: 40x38x13h cm



Master Genius Chef

cod. FI1120

Peso/Weight: 44 kg

Consumo elettrico/Electricity consumption: Max 3,3 kW - Min 1,3 kW

Dimensioni/Dimensions: 85,5x72,0x33,5h cm

Dimensioni interne/Internal Dimensions: 65x53x16h cm

REGOLAZIONE FORNI | OVEN ADJUSTMENT

Termostato temperatura "cielo"

Top thermostat temperature
(0 spento - off | 7 = 300°C | 9 = 380°C)

Timer digitale (regolazione minuti e secondi)

Digital timer
(adjustment minutes and seconds)

Termostato temperatura "platea"

Bottom thermostat temperature
(0 spento - off | 7 = 300°C | 9 = 380°C)

Luce accesa: riscaldamento resistenza "cielo"

Luce spenta: resistenza in temperatura

Light on: Top heating resistance
Light off: resistance at temperature

Luce accesa: riscaldamento resistenza "platea"

Luce spenta: resistenza in temperatura

Light on: Bottom heating resistance
Light off: resistance at temperature

Pulsante per luce interna

Button for internal light



**LE PROPOSTE IDEALI
PER I TUOI PROGETTI**

THE IDEAL PROPOSALS
FOR YOUR PROJECTS

**OFFRIAMO PRODOTTI SU MISURA PER LA RISTORAZIONE
PROFESSIONALE, FRUTTO DI INTELLIGENZA ARTIGIANALE,
INGREDIENTI SEMPLICI E DI ALTA QUALITÀ.
I NOSTRI IMPASTI NATURALI E ALTAMENTE DIGERIBILI,
100% MADE IN ITALY, UNISCONO TRADIZIONE E INNOVAZIONE.**

WE OFFER CUSTOM-MADE PRODUCTS FOR PROFESSIONAL FOOD
SERVICE, THE RESULT OF ARTISAN INTELLIGENCE, HIGH-QUALITY
AND SIMPLE INGREDIENTS.

OUR NATURAL, HIGHLY DIGESTIBLE DOUGHS, 100% MADE IN
ITALY, COMBINE TRADITION AND INNOVATION.

**ADESSO
PIZZA!**



SERRIS **ITALIA**
Passione Pizza

Serris Italia S.r.l.

Via Francesco Severi, 5 | 35011 Campodarsego (PD) | Italy

Tel. +39 049 8364590

info@serris.it | www.serris.it

