CATALOGO CATERING

gelo

PANE

SURGEL & company

a smart food expert

Le ciabatte

CLASSIC

Ciabatta pretagliata
gr. 100x36 GC 4502

Ciabattine croccanti pretagliate, fatte con lievito di pasta madre per una fragranza inconfondibile. Campioni di vendita, si prestano ad ogni farcitura.

NEW!

Ciabattina Plus pretagliata
gr. 120x36 GC 4511

Ciabattina con grano tenero e aggiunta di 1,5% di olio EVO per un gusto più deciso, maggiore croccantezza, crosta più friabile e il tipico sapore mediterraneo. Mollica alveolata grazie alla grande idratazione. Oltre 16 ore di lievitazione per un aroma unico.

Veneziana Rustica
gr. 140x22 GC 4532

La ciabatta intera, arricchita con farina di malto che conferisce fragranza e profumo. Da scongelare a temperatura ambiente, farcire a piacimento, e scaldare in piastra o tostiera.

VEGAN

Ciabatta intera
gr. 265x10 GC 4506

Ciabattina croccante intera, fatta con lievito di pasta madre per una morbidezza e fragranza inconfondibile. Ideale per maxi panini i da tagliare a fette e presentare nel cestino del pane.

Pane cristallo e per bruschette

SURGEL & company
a smart food expert

Mini Pane Cristallo
gr. 180x30 GC 4626

Un pane della tradizione spagnola, tipico della regione di Barcellona, cotto su pietra e composto da un impasto ad altissima idratazione che comporta una crosta sottile e croccante, una mollica altamente alveolata e una grande leggerezza e digeribilità. E' un pane versatile, da usare sia per panini "importanti", sia in un cestino del pane. Si sposa perfettamente con un magnifico jamon serrano. Il nostro formato da 180 gr. è perfetto per creare due panini.
Prontoforno. Da scongelare a temperatura ambiente e scaldare in forno, tostiera o piastra.

VEGGIE VEGAN

TOP QUALITY

MAXI!

Bruscolo - pane per bruschetta
3,3 Kg., 2 buste/ct., 23/24 fette GC 3081

Farine a km 0, lavorazione artigianale, impasto con strutto e grandi dimensioni per questo pane lavorato a mano, con lievitazione fino a 30 ore. E' particolarmente adatto alla preparazione di **crostini e bruschette «componibili»** (anche due bruschette sovrapposte da farcire!) che possono essere proposte in vari formati: **da 40, da 80 o da 120 centimetri.** Le fette sono regolari, tutte uguali, e una volta grigliato **non si inzuppa** per evitare che si sfaldi sotto la farcitura. **Shelf - life** 27 giorni dalla data di produzione se conservato a temperature tra 2 °C e 4°C.

Le pagnotte

Pagnotta Montanara Segale e Cerali
gr. 500x18 GC 3152

Una nuova specialità ricca di fibre e cereali: pagnotta montanara cotta su pietra con farina di segale, orzo, avena, mais, semi di sesamo, lino, girasole, zucca, fiocchi di avena. Il tutto condito con olio extravergine di oliva e lievitato 24 ore. Mantiene fragranza e sofficità per oltre 5 giorni.

VEGGIE

Pagnotta tipo Pugliese Grano Duro
gr. 500x16 GC 3154

In questa pagnotta si esaltano tutti i sapori dei pani del Sud Italia, grazie alla presenza della semola di grano duro, ad una lunga fermentazione della biga e della lievitazione finale. Viene inciso a mano e cotto su forno in pietra granitica. L'aspetto è bruno dorato con crosta consistente e soffice di colore paglierino di media alveolatura, dura per oltre 5 giorni.

VEGGIE

Utilizzo: decongelare per 30 minuti e cuocere a forno ventilato a 170-180°C per 40 minuti.

Da farcire

Pane Burghy grigliato pretagliato
gr. 80 x 54 GC 4712

Un super classico da 20 anni campione delle vendite: un panino morbido, pretagliato, basso e largo, perfetto per essere superfarcito. La grigliatura conferisce una splendida estetica, soprattutto per chi ha la vetrina espositiva per il «già pronto». Si scongela rapidamente e si scalda in tostiera o sulla piastra.

Bollo Galiziano pretagliato
gr. 120 x 26 GC 4616

Prodotto di altissima qualità, dalla caratteristica forma affusolata. Già cotto su pietra e nel forno a legna è un prodotto per chi non si accontenta. A lievitazione naturale e con farine pregiate di grano duro.

Saltimbocca
20/22 cm, gr. 130x30 Gc5014

Pane tipico del Salento con stesso impasto e cottura delle pucce, con farine di grano ammollato, cotto nel forno a legna e con 36 ore di lievitazione. Creato per preparare dei fantastici panini con un tocco di artigianalità.

Puccia Mediterranea intera
gr. 130x30 diam 13 cm GC 5010
gr. 150x25 diam 15 cm GC 5011

Pane tipico della tradizione pugliese, particolarmente soffice e con tanta mollica molto alveolata. Prodotto con farina di grano duro rimacinata a pietra, 36 ore di lievitazione e cotto su pietra nel forno a legna. Indicato sia come panino classico, sia per le bruschette e per sfiziosissimi hamburger alternativi.

TOP QUALITY BEST SELLER VEGGIE

Pane per hamburger

Pane per Hamburger

gr. 81x30 Ø 13 cm GC 3054
gr. 130x16 Ø 15 cm GC 3051

Con semi di sesamo che danno un sapore unico e alveolatura della mollica molto fine (che non lascia passare i sughi o le salse). Sono già pretagliati. Ideali per tutti gli hamburger, sono ottimi anche con la cotoletta di pollo e la frittata.

ø 13 cm

ø 15 cm

VEGAN

Mini Gourmy Burger

gr. 25x120 tot Kg. 3
Ø 6 cm GC 4638

Mini panini per creare mini hamburger sfiziosi. Dall'aspetto rustico e artigianale e dall'impasto leggermente briosciato, dolce e soffice, trattengono al meglio le salse. La crosta sottile cosparsa di sesamo ma con delicata croccantezza crea un contrasto eccellente con l'impasto e rende il prodotto "gourmet".

VEGGIE

Pane per hamburger

SURGEL & company
a smart food expert

Maxi Pane per Hamburger Artigianale
gr. 120 x 25 GC 3116

Un nuovo pane per maxi hamburger, diametro 15 cm, diverso dal solito perché artigianale e prodotto in Italia. Morbido e consistente, migliora la qualità del tuo hamburger. Per molti ma non per tutti.

Pane per Hamburger senza sesamo
gr. 90 x 37 GC 3119

Il pane per hamburger che tutti aspettavano: soffice, morbido e senza sesamo! Di diametro di 13 cm, è perfetto per servire tutti i tipi di hamburger di carne ma anche per creare nuovi abbinamenti vegetariani o di pesce. Provatelo con il burger vegetale! Cotto su pietra.

VEGGIE

Speciali da farcire

Pane Tirolese ai cereali

gr. 90 x 37 GC 3114

Il primo pane ai cereali tondo, cotto su pietra, leggero e originale. Si sposa bene con farciture a base di speck, würstel o salamella e, volendo, l'immancabile hamburger. Da provare.

Nero per Hamburger al Sesamo

gr. 90 x 37 GC 3104

Il food che fa tendenza...lo trovate da noi! Ecco la nuova tipologia di pane per hamburger, nero al carbone vegetale, per stupire i tuoi clienti. *Be different!*

Buns colorati alle verdure

SURGEL & company
a smart food expert

VEGAN

NEW!

CARATTERISTICHE:

- mini buns trendy e colorati con purea di verdure
- 4 deliziose varietà con zucca, spinaci, barbabietola e peperoni
- fino al 17% di contenuto vegetale
- colorazione naturale
- pretagliato e quindi facile da farcire
- basta lasciarlo scongelare e il gioco è fatto

Mini Mix Vegan Buns

gr. 26x80 (20 pz. per gusto) GC0606

Questi innovativi mini hamburger buns alle verdure attirano l'attenzione e offrono un vero valore aggiunto grazie all'elevata percentuale di verdure in purea che garantisce una colorazione tutta naturale. Sono trendy e colorati, disponibili in 4 deliziose varietà: con zucca, spinaci, barbabietola e peperoni. Pretagliati, facili da farcire!

VEGAN CleanLabel

NEW!

Buns colorati

Rubino: gr. 95x20 GC4452

Smeraldo: gr. 95x20 GC4453

Scenografici hamburger buns alle verdure, colorati con verdure. Dimensione standard (⌀ 11 cm) sono ottimi con qualsiasi farcitura per creare un panino insolito e gourmet. Disponibili nelle varianti a base di spinaci e di barbabietola.

VEGGIE

Rustici da farcire

SURGEL & company
a smart food expert

Homestyle Burger Bun

gr. 105 x 36 GC 2962

Delicatezze rustiche: con pasta lievito madre e fiocchi di patata - il mix ottimale di softbun e panini freschi unisce il meglio dei due. Il fascino della preparazione manuale con una leggera crosta, morbidissimo all'interno.

VEGAN

Giotto Aurea

gr. 120 x 26 GC 4528

La crosta sottile e fragrante con pronunciate spaccature naturali racchiude una soffice mollica ambrata, impreziosita dall'aggiunta di fiocchi di patate. Una genuina semplicità che interpreta il gusto mediterraneo. Non pretagliato, pronto in pochi minuti.

VEGGIE

Barretta e schiacciata

Barretta ai cereali
gr. 140x45 GC 4650

Farina di grano e un mix di cereali e semi sani e gustosi: lino, sesamo, crusca, avena, girasole. Un pane leggero e croccante per una pausa pranzo senza sensi di colpa.

VEGAN

Schiacciatina all'olio pretagliata
gr. 130x16 GC4609

Unisce la croccantezza della ciabatta al gusto della focaccia. Già cotta al 100% può essere tagliata a metà e farcita come una focaccia. Si può lasciare semplicemente scongelare o passare a forno ventilato.

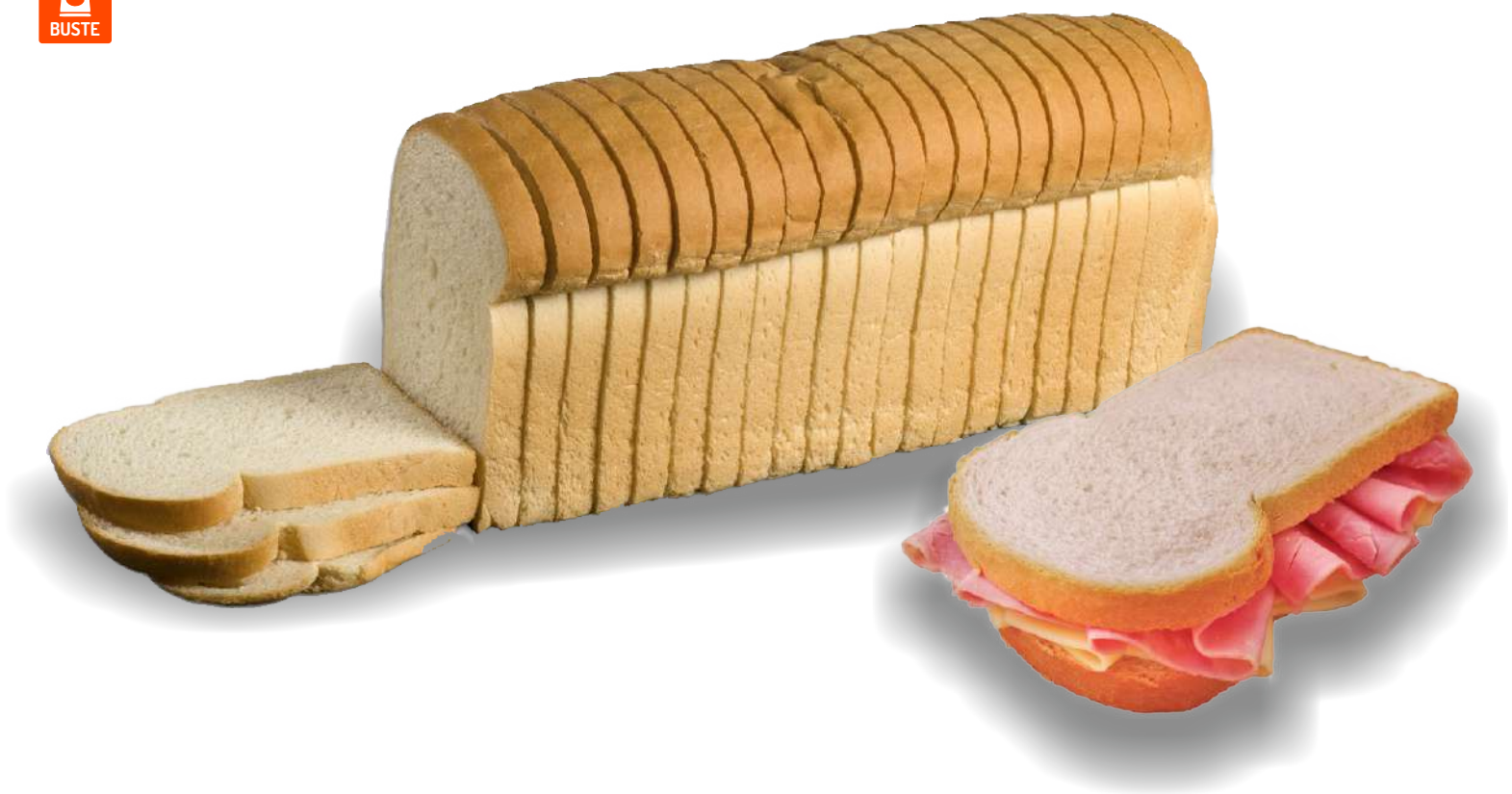
VEGAN

Pane per toast e mini panini

Pane per maxi toast americano
22 fette - Kg. 1,1x6 GC 4748

Classico filone di pane in cassetta americano, fatto a funghetto, in buste da 22 fette (11 toast). La scelta del surgelato è per avere un prodotto di qualità superiore che non abbia un retrogusto di alcool e per ottimizzare gli scarti. Si utilizza direttamente da surgelato, si farcisce, si mette in tostiera e in poco tempo...il maxi toast è pronto!

BUSTE



Mix Panini Confetto 5 gusti
gr. 17 cad. GC5902
30 pz x tipo / 150 pz

Mini panini assortiti in cinque gusti: **semi di papavero, semi di sesamo, pomodori secchi, cipolla, olive nere**. Belli da vedere, invitanti e gustosi, sono ottimi per un cestino del pane particolare o per buffet sfiziosi.

VEGGIE

NEW!

Specialità bavaresi

SURGEL & company
a smart food expert

Cornetto integrale salato
gr. 80x60 GC 0602

NUOVA RICETTA

Fantastica brioche da cuocere in forno ventilato e tagliare per la farcitura. Ideale con salumi stagionati e formaggi o con salmone e insalata. Da gustare sia fredda che calda. Ottima per Happy Hours (magari tagliata a metà) e per inaugurazioni e banchetti.

Bretzel Bavarese
gr. 110x84 GC 0640

Ecco il prodotto tipico per antonomasia della BAVIERA: crudo ma pronto per la cottura in forno ventilato, dopo averlo scongelato per 10 minuti. Inciso con un coltellino e guarnito con il sale grosso, compreso nel cartone di vendita. Ideale per le birrerie più esigenti e per una qualità senza compromessi.

Bretzel cotto
gr. 100x30 GC 4451

Il miglior bretzel 100% cotto sul mercato! Già pronto con il classico "taglio" sull'impasto e guarnito di sale grosso. 100 gr. cotto corrispondenti a 120 gr. a crudo. Veloce da preparare, con soli 3 minuti di forno a 160°, ma è anche possibile lasciarlo scongelare preventivamente per velocizzare la preparazione.

CLASSIC

NEW!