



C'è pane e PANE®

Il gusto italiano, pronto quando vuoi.

From bread to PANE®

Italian taste, ready when you want it.



PANE[®]

FORNO ITALIANO

**“Ogni pane nasce
da pochi ingredienti,
è nel modo in cui
vengono scelti e
combinati che si gioca
la vera differenza.”**

Alberto Morato, Master Baker

“Every bread starts with just a few ingredients;
the real difference lies in how they are selected
and combined.”

Alberto Morato, Master Baker

06	Introduzione Introduction
08	Il lievito madre Sourdough starter
10	Ingredienti e metodo Ingredients & Method
12	Sei dettagli che definiscono il pane Six elements that define bread
14	La conservazione Preservation
16	Il nostro Brand Ambassador Our Brand Ambassador
20	I prodotti Products
52	Certificazioni e Sostenibilità Certifications & Sustainability



Il pane nasce da mani sapienti.

Bread is shaped by skilled hands.

Portiamo il sapore autentico del pane italiano nel mondo, unendo tradizione, processo e praticità per rendere speciale ogni momento di consumo.

Il pane nasce da mani sapienti. La differenza la fanno i dettagli. E il tempo.

Tutto comincia molto prima della cottura: selezione degli ingredienti, produzione di lievito madre, formazione degli impasti e adeguata fermentazione. Ed è proprio **il nostro lievito madre** a essere al centro del processo, fresco e rinnovato ogni giorno da decenni.

We bring the authentic taste of Italian bread to the world, combining tradition, process, and practicality to make every moment of consumption special.

Bread is shaped by skilled hands. The difference lies in the details. And in time.

Everything begins long before baking: ingredient selection, sourdough preparation, dough development, and proper fermentation. At the heart of the process is **our sourdough starter**, fresh and renewed every day for decades.

A person wearing a yellow apron is holding a slice of rustic Italian bread. The bread has a thick, golden-brown crust and a porous, airy interior. Below the slice, a whole loaf of similar bread sits on a wooden surface, partially covered by a piece of light-colored fabric. The background is dark and textured.

Portiamo il sapore autentico del pane italiano nel mondo.

We bring the authentic taste of Italian bread to the world.

Il lievito madre

Sourdough starter

Il lievito madre è al centro del nostro modo di fare pane. Fresco e rinnovato ogni giorno da decenni, è un elemento vivo che accompagna e definisce la fermentazione, dando al prodotto identità, equilibrio e continuità qualitativa. Grazie al lievito madre, la fermentazione diventa un momento fondamentale: gli enzimi lavorano lentamente, scomponendo gli amidi, rendendo gli zuccheri disponibili e modulando la maglia glutinica. Il risultato è un pane più digeribile, che conserva più a lungo fragranza e freschezza e mantiene qualità costante durante tutta la giornata. Per questo, per noi il tempo non è solo una misura, ma un ingrediente essenziale. È il tempo giusto a permettere al lievito madre di esprimere tutto il suo valore, rispettando i ritmi della fermentazione e della materia.

In alcune lavorazioni utilizziamo anche la biga, un pre-impasto lasciato fermentare lentamente prima di entrare nella ricetta finale. È una tecnica diversa, che richiede attesa, controllo e precisione, e che contribuisce a dare forza, profondità aromatica e struttura al pane.

Il nostro lievito madre vive di tempo, cura e continuità.

Our sourdough lives on time, care, and continuity.

Sourdough is at the core of how we make bread. Fresh and renewed every day for decades, it is a living element that guides and defines fermentation, giving the product identity, balance, and consistent quality. Thanks to sourdough, fermentation becomes a key stage: enzymes work slowly, breaking down starches, releasing sugars, and shaping the gluten network. The result is a more digestible bread, that retains its fragrance and freshness for longer and ensures consistent quality throughout the day. For this reason, time is not just a measure for us, but an essential ingredient. It is the right timing that allows sourdough to express its full potential, respecting the natural rhythms of fermentation and raw materials.

In some processes, we also use biga, a pre-ferment left to develop slowly before being incorporated into the final recipe. It is a different technique that requires time, control, and precision, contributing strength, aromatic depth, and structure to the bread.



Ingredienti & metodo

Ingredients & Method

La farina giusta, nel pane giusto.

The right flour, for the right bread.

La farina è il punto di partenza: cambia in base al grano, alla macinazione, al grado di forza, al contenuto proteico e al suo comportamento durante l'impasto e la fermentazione. Ogni farina reagisce diversamente al tempo, all'acqua e al lievito, per questo va conosciuta prima di essere utilizzata.

Accanto alla farina, **l'acqua svolge un ruolo decisivo**. È il mezzo attraverso cui l'impasto prende forma e con cui iniziano le trasformazioni. Il grado di idratazione influenza la consistenza della mollica, lo sviluppo della struttura interna, la risposta in cottura e determina le caratteristiche del risultato finale.

Flour is the starting point: it varies depending on the grain, milling process, strength, protein content, and how it behaves during mixing and fermentation. Each flour reacts differently to time, water, and yeast, which is why it must be fully understood before being used.

Alongside flour, **water plays a decisive role**. It is the medium through which the dough takes shape and transformations begin. The level of hydration influences crumb texture, internal structure development, baking performance, and ultimately defines the characteristics of the final product.



Sei dettagli che definiscono il pane

Six elements that define bread



Gusto

Acidità del lievito madre, dolcezza del frumento, note tostate della crosta.

Taste

Sourdough acidity, the sweetness of wheat, toasted notes from the crust.

Profumo

Fragrante appena sfornato, più complesso con il passare delle ore.

Aroma

Fragrant when freshly baked, more complex over time.

Texture

Mollica soffice o compatta, alveolatura ampia o fitta, crosta croccante o sottile.

Texture

Soft or compact crumb, open or tight alveolation, crisp or thin crust.

Colore

Tonalità dorate della crosta, più chiare o più intense in base alla cottura.

Color

Golden shades of the crust, lighter or darker depending on baking.

Struttura

Come la mollica tiene o cede, equilibrio tra elasticità e tenuta.

Structure

How the crumb holds or yields, balance between elasticity and strength.

Persistenza

Durata di sapore e fragranza nel tempo.

Persistence

How long flavor and fragrance last over time.



Conservazione

Preservation



La freschezza dipende dal metodo giusto per conservarla.

Freshness depends on the right method to preserve it.

Abbiamo scelto la surgelazione, una tecnica che conserva i prodotti rispettando la loro qualità, perché eredita il modo in cui la natura custodisce la biodiversità. Così **la materia prima resta integra senza bisogno di conservanti.**

La surgelazione offre anche un vantaggio pratico: permette di proporre “pane fresco su richiesta”. Sforando solo quando serve durante la giornata, le quantità possono essere adattate all’andamento reale delle vendite. Così il pane resta sempre fragrante e appena sfornato, riducendo gli sprechi e **rendendo più efficiente la gestione del servizio.**

We have chosen deep-freezing, a technique that preserves product quality while **maintaining the integrity of the raw materials, without the need for preservatives.**

Deep-freezing also offers a practical advantage: it enables “fresh bread on demand.” By baking only when needed throughout the day, quantities can be adjusted to actual sales trends. This ensures bread that is always fragrant and freshly baked, while reducing waste and **improving service efficiency.**



Il nostro Brand Ambassador

Our Brand Ambassador

Alberto Morato conosce il pane meglio di chiunque altro: lui e la sua famiglia rappresentano un'eccellenza italiana nella panificazione. Ogni giorno, con passione e dedizione, Alberto guida il nostro reparto produttivo, creando ricette e formati che esaltano al massimo la qualità e il gusto del nostro pane.

È grazie a lui se il nostro lievito madre si rinnova con cura ogni giorno, **mantenendo viva una tradizione consolidata da generazioni**. Attraverso il suo talento e la sua esperienza, la tradizione italiana della panificazione mantiene intatta la sua forza, oggi come domani.

L'esperienza che dà forma al nostro pane.

The expertise that shapes our bread.

Alberto Morato knows bread like few others. Together with his family, he represents Italian excellence in baking. Every day, with passion and dedication, he leads our production department, developing recipes and formats that bring out the full quality and flavor of our bread.

Thanks to him, our sourdough starter is carefully renewed every day, **keeping alive a tradition built over generations**. Through his talent and experience, the strength of Italian baking tradition remains intact, today and in the future.





*Alberto Morato,
Master Baker*

**“Ogni pane nasce
da pochi ingredienti,
è nel modo in cui
vengono scelti
e combinati che
si gioca la vera
differenza.”**

Alberto Morato, Master Bake

“Every bread starts with just a few ingredients;
the real difference lies in how they are selected
and combined.”

Alberto Morato, Master Baker





100% Full Baked

Prodotti completamente cotti, pronti all'uso senza bisogno del forno. Una soluzione semplice da gestire, che non richiede formazione, evita cali di peso e garantisce controllo totale della resa, con un risparmio energetico concreto. Ideale per chi cerca immediatezza, semplicità d'uso e qualità costante.

Fully baked products, ready to use with no oven required.

A simple solution to manage, requiring no training, preventing weight loss, and ensuring full control over yield, with tangible energy savings. Ideal for those seeking immediacy, ease of use, and consistent quality.

Each product is designed to adapt to your rhythm, without losing its identity.

I prodotti

Products

Ogni prodotto nasce per adattarsi al tuo ritmo, senza perdere identità.

* Tutti i nostri prodotti hanno una shelf life di 12 mesi.
All our products have a shelf life of 12 months.

Par Baked

Prodotti parzialmente cotti, da ultimare in forno al momento del bisogno. Permettono di sfornare pane in modo pratico e rapido, in modo continuativo durante la giornata, mantenendo fragranza e qualità organolettiche più a lungo. Ideale per chi cerca flessibilità senza rinunciare al risultato.

Partially baked products, to be finished in the oven when needed.

They allow you to bake bread quickly and efficiently throughout the day, maintaining fragrance and sensory quality for longer. Ideal for those seeking flexibility without compromising on results.



FullBaked

Ready to serve



Ancora
più buone
preriscaldate
2 min

Focaccine tonde all'olio EVO

Round EVO oil focaccine



50 gr



ready to serve



8x6



3,50 kg



Ancora
più buone
preriscaldate
2 min

Focaccine tonde con semi e granella di cereali

Round focaccine with seeds
and mixed grains



50 gr



ready to serve



8x6



3,50 kg



Ancora
più buone
preriscaldate
2 min

Focaccine tonde alle erbe provenzali

Round herbes de provence focaccinas



50 gr



ready to serve



8x6



3,50 kg





Ancora
più buone
preriscaldate
2 min

Focaccine quadrate all'olio EVO

Square EVO oil focaccine



45 gr



ready to serve



8x6



3,06 kg



Ancora
più buone
preriscaldate
2 min

Focaccine quadrate con semi e granella di cereali

Square focaccine with seeds
and mixed grains



45 gr



ready to serve



8x6



3,06 kg



Best
seller

Pansoffice parigino

Parisian soft roll



70 gr



ready to serve



8x6



3,50 kg



Novità

Pansoffice parigino alle olive

Parisian soft roll with olives



70 gr



ready to serve



8x6



3,50 kg



Pansoffice

Soft roll



80 gr



ready to serve



8x6



3,20 kg



Pansoffice al sesamo

Sesame soft roll



80 gr



ready to serve



8x6



3,20 kg





Pansoffice al sesamo e papavero

Sesame and poppy seed soft roll



80 gr



ready to serve



8x6



3,20 kg



Panino hamburger al latte

Milk hamburger bun



85 gr



ready to serve



8x6



3,06 kg



Pane hamburger con semi di sesamo

Sesame seed hamburger bun



85 gr



ready to serve



8x6



3,06 kg



Vegano

Vegano alla zucca

Vegan pumpkin bun



85 gr



ready to serve



8x6



2,90 kg



Bun brioche tondo

Round brioche bun



90 gr



ready to serve



8x6



3,15 kg



Hot dog

Hot dog bun



80 gr



ready to serve



8x6



3 kg

Bun brioche ovale

Oval brioche bun



90 gr



ready to serve



8x6



3,15 kg

Piumette al latte

Milk piumette



30 gr



ready to serve



8x6



3,20 kg

Piumini senza lattosio

Lactose-free soft roll



96 gr



ready to serve



8x6



4 kg

Extra soffice

Morbidino

Soft roll



26 gr



ready to serve



8x6



3,38 kg

Piumone

Cloud bread



95 gr



ready to serve



4x6



6,65 kg

Perfetto farcito

Maritozzi salati ovali

Savory oval maritozzo



30/55
80 gr



ready to serve



8x6



3,60/3,30
3,20 kg





Bretzel football

Football pretzel bun



90 gr



ready to serve



8x6



6,75 kg



Spighe pan goloso

Tasty pangoloso spikes



80 gr



ready to serve



8x6



4 kg



Pane arabo Kebab

Kebab flatbread



95 gr



ready to serve



8x6



3,80 kg



Mini spighe ai cereali

Mini multigrain spikes



30 gr



ready to serve



8x6



3,60 kg



Pane con uvetta

Raisin bread



55 gr



ready to serve



8x6



4,40 kg



Mini tartarughe di grano tenero

Mini soft wheat turtle rolls



30 gr



ready to serve



8x6



3,60 kg





Farina di
**grano
saraceno**

Losanga con grano saraceno

Buckwheat diamond roll



85 gr



ready to serve



8x6



3,74 kg



Losanga pancampagna

Country-style diamond roll



85 gr



ready to serve



8x6



3,74 kg



Ciriola

Ciriola roll



100 gr



ready to serve



8x6



4 kg



Filone con lievito madre vivo

Loaf with live sourdough starter



220 gr



ready to serve



4x6



6,60 kg



Schiacciata ai cereali

Multigrain schiacciata



70 gr



ready to serve



8x6



3,92 kg



Panino morbido zucca e semi di zucca

Soft pumpkin and pumpkin seed bun



80 gr



ready to serve



8x6



4,48 kg



Sweet range

Full Baked



Uova e
burro

Brioche come una volta

Traditional-style brioche



70 gr



ready to serve



8x6



3,50 kg



Perfetto
farcito

Maritozzi dolci ovali

Sweet oval maritzo



30/55
80 gr



ready to serve



8x6



3,20/3,60
3,30 kg



Novità

Ciocolatte

Chocolate chip



50 gr



ready to serve



8x6



3,75 kg



ParBaked

Ready to bake



Filone italiano di grano duro

Italian durum wheat loaf



360 gr



ready to bake



200°



16'



4x6



7,92 kg



Filone italiano multicereali con topping di avena

Italian multigrain loaf with oat topping



360 gr



ready to bake



200°



16'



4x6



8,64 kg





Novità

Cravatte di pan focaccia

Panfocaccia ties



125 gr



ready to bake



200°



3-4'



4x6



7 kg



Novità

Mini cravatte pan focaccia

Mini pan focaccia ties



70 gr



ready to bake



200°



3-4'



4x6



7 kg



Novità

Cravatte di pan focaccia al rosmarino

Rosemary panfocaccia ties



125 gr



ready to bake



200°



3-4'



4x6



7 kg



Novità

Mini cravatte pan focaccia al rosmarino

Mini rosemary pan focaccia ties



70 gr



ready to bake



200°



3-4'



4x6



7 kg





Ciabatta di grano tenero

Soft wheat ciabatta



270 gr



ready to bake



200°



16'



4x6



8 kg



Ciabattina di grano duro

Small durum wheat ciabatta



100 gr



ready to bake



200°



12'



4x6



8 kg



Ciabattina lievito madre

Small sourdough ciabatta



95 gr



ready to bake



200°



10-12'



8x6



4 kg



Tipico spagnolo

Cristallo

Crystal bread



100 gr



ready to bake



180°



12'



4x6



6,40 kg



Tipico spagnolo

Cristallo

Crystal bread



270 gr



ready to bake



180°



12'



4x6



5,40 kg





Pane cristallo

Crystal bread loaf



170 gr



ready to bake



200°



10-12'



8x6



3,40 kg



Ciabatta lievito madre ai semi

Seeded sourdough ciabatta



220 gr



ready to bake



200°



15'



8x6



4,40 kg



Bolle di pane

Bread bubbles



170 gr



ready to bake



200°



10-12'



8x6



3,40 kg



Soffio di pane

Breath of bread



200 gr



ready to bake



200°



16'



4x6



8 kg



Ciabatta ai cereali

Multigrain ciabatta



180 gr



ready to bake



200°



15'



4x6



9 kg



Barretta multicereali

Multigrain bar



130 gr



ready to bake



200°



10'



4x6



7,02 kg



Olivotto

Olive roll



96 gr



ready to bake



200°



10'



8x6



4,51 kg

Cipollotto

Onion roll



100 gr



ready to bake



200°



10'



8x6



4,50 kg

Uvettino

Small raisin roll



116 gr



ready to bake



200°



10'



8x6



4,52 kg

Panino alsaziano

Pretzel roll



130 gr



ready to bake



200°



10'



4x6



9,10 kg

Kaiser

Kaiser roll



70 gr



ready to bake



200°



10'



4x8



6,30 kg

Kaiser semi di sesamo

Sesame seed kaiser roll



70 gr



ready to bake



180°



11'



4x6



8 kg



Tartaruga di grano duro

Durum wheat turtle roll



75 gr



ready to bake



190°



12'



4x6



7,13 kg



Moratino ai semi di papavero

Poppy seed Moratino



30 gr



ready to bake



200°



8-10'



8x6



3,50 kg



Rosetta

Rosetta roll



70 gr



ready to bake



200°



10'



4x6



8 kg



Moratino ai semi di sesamo

Sesame seed Moratino



30 gr



ready to bake



200°



8-10'



8x6



3,50 kg



Moratino al malto

Malt Moratino



30 gr



ready to bake



200°



8-10'



8x6



3,50 kg



Moratino al rosmarino

Rosemary Moratino



30 gr



ready to bake



200°



8-10'



8x6



4 kg



Moratino alla zucca

Pumpkin Moratino



30 gr



ready to bake



200°



8-10'



8x6



5 kg



Moratino alle noci

Walnut Moratino



30 gr



ready to bake



200°



8-10'



8x6



4 kg



Moratino alle olive

Olive Moratino



30 gr



ready to bake



200°



8-10'



8x6



5 kg



Pane ai cereali

Multigrain bread



30 gr



ready to bake



200°



8-10'



8x6



5 kg



Boule multicereale

Multigrain boule



500 gr



ready to bake



200°



20'



4x6



9 kg



Pagnotta integrale: semi di lino e girasole

Wholemeal loaf
with flax and sunflower seeds



380 gr



ready to bake



190°



20'



4x6



9,88 kg





Quadrotta alle olive

Olive square loaf



480 gr



ready to bake



200°



15'



4x6



11 kg



Certificazione e sostenibilità

Certified quality, no shortcuts.



Le certificazioni IFS e BRC attestano il rispetto dei più alti standard internazionali di qualità e sicurezza alimentare. La certificazione BIO conferma l'attenzione alla selezione delle materie prime e ai processi produttivi.

Non sono etichette formali, ma strumenti di controllo quotidiano: **lavoriamo con procedure rigorose, verifiche costanti e tracciabilità completa**, per garantire prodotti affidabili, sicuri e coerenti con i nostri standard, in ogni fase della filiera.

Responsabilità, nei fatti.

La sostenibilità per noi è una scelta operativa. Una parte significativa dell'energia elettrica che utilizziamo proviene da fonti rinnovabili. Gli imballaggi in cartone e carta sono realizzati con materiali riciclati. Gli sfridi di produzione vengono recuperati e riutilizzati in ambito zootecnico. Azioni misurabili, integrate nei processi quotidiani, per **ridurre l'impatto ambientale senza compromessi sulla qualità**.

IFS and BRC certifications attest compliance with the highest international standards for food quality and safety. Organic (BIO) certification confirms our attention to raw material selection and production processes.

These are not formal labels, but everyday control tools: **we operate with rigorous procedures, constant checks, and full traceability** to ensure reliable, safe products, consistent with our standards at every stage of the supply chain.

Responsibility, in practice.

For us, sustainability is an operational choice. A significant share of the electricity we use comes from renewable sources. Our cardboard and paper packaging is made from recycled materials. Production by-products are recovered and reused in the livestock sector.

Measurable actions, integrated into daily processes, to **reduce environmental impact without compromising quality**.





*Le immagini e le grammature contenute in questo catalogo hanno puro scopo dimostrativo e possono scostarsi dalla realtà in quanto il pane è un prodotto soggetto a varianti dovute a diverse condizioni di impasto, lievitazione e cottura.

*The images and weights in this catalogue are for demonstration purposes only and may differer from the actual product, as the end result is subject to different mixing, rising and baking conditions.

PANE FORNO ITALIANO

Via Fossanigo 1 - 36033 Isola Vicentina (VI) - Italy
Tel. (+39) 0444 977406 - Fax. (+39) 0444 976958

www.panefornoitaliano.it | www.paneonline.it



PANE FORNO ITALIANO

Via Fossanigo 1 - 36033 Isola Vicentina (VI) - Italy
Tel. (+39) 0444 977406 - Fax. (+39) 0444 976958

www.panefornoitaliano.it | www.paneonline.it