



**Arte, bontà e tradizione:**  
*la scelta italiana che fa la differenza*



# Passione e Tradizione: *la chiave del successo*

---

Da tre generazioni custodiamo le ricette di un tempo, tramandate a figli e nipoti da Nonna Gina che nel lontano 1924 avviò il suo primo forno a Misano Adriatico. Ancora oggi, la nostra produzione industriale fa tesoro delle preziose ricette sull' antica arte della panificazione e della passione per i prodotti da forno. Nel 2001 iniziammo la nostra avventura nel mondo del surgelato. Mille errori, quintali di prodotto sbagliati, attrezzatura inadatta, spazi inadeguati e la voglia di lasciar perdere sempre dietro l'angolo. Per fortuna, l'amore per il nostro lavoro e la voglia assoluta di cambiare il nostro processo lavorativo ci ha portato ad avere un laboratorio all'avanguardia con linee di produzione innovative.

# *Lievitati naturalmente con i loro sapori e aromi unici*

---

Le caratteristiche distintive delle nostre basi:

- mix di farine di grano tenero tipo "00", soia e riso;
- olio EVO 100% greco per un sapore autentico;
- senza aromi artificiali, conservanti e OGM;
- impasto schiacciato a mano;
- risultato artigianale, grazie all'esperienza centennale nella panificazione della famiglia Villa;
- una lunga lievitazione a basse temperature permette una fermentazione delicata e un prodotto finale croccante, dorato, morbido e profumato.



## pizzAccia

Caratterizzata dalla forma tonda (28 cm), composta da farina di grano tenero tipo "0". La lunga lievitazione garantisce un prodotto soffice e ben idratato.



### PIZZACCIA TONDA CLASSICA 28 CM

La base di questo impasto risulta leggero e digeribile; croccante fuori e morbido al suo interno. Provate la Pizzaccia in versione margherita, oppure utilizzatela "nuda" per arricchire il cestino del pane. Da provare con ricotta fresca condita con olio, sale e pepe

**QUICK TIPS** 



Se invece volete stupire i vostri clienti con un abbinamento gourmet condite con stracciatella, speck, composta ai frutti rossi, pepe, lime e timo; per un mix di sapori estivo abbinare melanzane, pomodorini, caprino, rucola, menta e fior di latte




**28 cm**

## PIZZACCIA TONDA CLASSICA 28 CM

Per delle tapas golose negli aperitivi del vostro locale, tagliate a spicchi la Pizzaccia e farcite con zucca, gorgonzola, salvia e pinoli oppure squacquerone, crudo, rucola e riduzione di balsamico

### VILLA

PRECOTTO	FRT2361		250 g	14 pz. x crt
FORNO STATICO		280°C per 3-4 minuti		
FORNO VENTILATO		220°C per 5 minuti		

LA  
**ROMA  
NACCIA**

Gli impasti sono composti da un mix di farine di qualità (soia, frumento, riso, cereali e grano duro). Una lunga lievitazione dona una consistenza soffice e un profumo unico. Caratterizzata da una forma ovale schiacciata a mano disponibile in diverse dimensioni.

**ROMANACCIA CLASSICA 20X30 CM**

Marcata alveolatura e crosticina croccante rendono la Romanaccia un vero must have. Provatela con cavolo nero, cipolla di Tropea, mozzarella e melagrana, oppure con coppa piacentina, pecorino, paté di tartufo e miele di castagno.



## ROMANACCIA CLASSICA 20X30 CM

Stupite i vostri clienti con un aperitivo originale, proponete la Romanaccia a tranci farciti con ingredienti di qualità. Per un servizio "rustico" utilizzate un solido tagliere di legno

### VILLA

PRECOTTO	PIR2682		220 g	12 pz. x crt
FORNO STATICO		240°C per 4-5 minuti		
FORNO VENTILATO		220°C per 4-5 minuti		



## ROMANACCIA LA 30X40 CM

**DA OGGI... ANCHE  
NEL FORMATO BAR**

Ideale tagliata in tranci e servita per un pasto in pausa pranzo o come aperitivo sfizioso tagliata a piccoli quadretti da preparare in pochi minuti.

### VILLA

PRECOTTO	PIR1484		550 g	5 pz. x crt
FORNO STATICO		240°C per 4-5 minuti		
FORNO VENTILATO		220°C per 4-5 minuti		



### QUICK TIPS

Per offrire ai vostri ospiti una Romanaccia gourmet, farcitela con crema di fagioli cannellini alla curcuma, polpo arrostito, germogli e riduzione di pomodoro piccante.



**LA ROMANACCIA CLASSICA  
ALLA PALA 55X25 CM**

Caratterizzata da una superficie dorata e croccante e da un interno soffice e alveolato, la Romanaccia è ottima farcita a tramezzino, con pulled pork, cavolo viola, carote e cheddar. Ma anche con un topping di stracciatella, pesto, pomodorini, carciofi sottaceto, mandorle, scaglie di Parmigiano e basilico



QUICK  
TIPS



Queste basi sono ottime in ottica di quick service o, farcite, da proporre nel banco gastronomia. Ecco qualche idea veloce per condimenti super easy: speck, misticanza, pecorino semi-stagionato e maionese alle olive; oppure un semplice pomodoro, mozzarella e basilico, col tocco in più dato da fettine di avocado



## LA ROMANACCIA CLASSICA ALLA PALA 55X25 CM

Il formato della Romanaccia consente di servirla porzionata, sia in piccoli bocconcini per l'aperitivo, sia in pezzi più grandi per una pausa pranzo veloce o per offrirla nei gusti più fantasiosi nei buffet o nei party

### VILLA

PRECOTTO	FRM2352		540 g	9 pz. x crt
FORNO STATICO	280°C per 3-4 minuti			
FORNO VENTILATO	220°C per 5 minuti			






## ROMANACCIA ALTA CON GRANO TENERO TIPO "0" 39X14 CM

Superlativo focaccione: l'impasto schiacciato a mano e la varietà delle possibili farciture rappresentano il perfetto connubio tra tradizione artigianale e innovazione. La lunga lievitazione lo rende altamente digeribile, soffice e croccante allo stesso tempo. La farina di grano tenero "0", l'olio evo e un pizzico di sale donano autenticità al sapore, senza l'aggiunta di aromi artificiali e conservanti. Perfetto da tagliare, farcire e servire a tranci, ad esempio con le classiche puntarelle crude romane, olive, burrata e pomodori secchi.

LA  
**ROMA**  
**NACCIA**

### VILLA


PRECOTTO	FGT0154		415 g	9 pz. x crt
FORNO STATICO		250°C per 8 minuti		



**ROMANACCIA "LA FARCITA"  
CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA 20X30 CM**

Soffice, gustosa e veloce, la Romanaccia "La Farcita" con prosciutto cotto (22%) di alta qualità e mozzarella (18%) super filante è un prodotto dal gusto unico e facilissimo da preparare. L'impasto, alto e alveolato con olio evo, garantisce una croccantezza esterna e una morbidezza interna uniche. Pronta in pochi minuti in forno, adatta al take-away, come pasto unico o aperitivo, celebra l'autenticità della cucina romana in ogni delizioso boccone.

**VILLA**

PRECOTTO	FAR0084		740 g	4 pz. x crt
FORNO STATICO		250°C per 8 minuti		
FORNO VENTILATO		200-210°C per 6-7 minuti		






### ROMANACCIA "LA FARCITA" CON MELANZANE E PROVOLA 20X30 CM

Ricorda la tradizione con un tocco di piacevole sorpresa: ripiena di gustose melanzane grigliate (20,5%) e provola affumicata (23%), dal profumo delicato di olio evo, è la soluzione ideale per una merenda d'asporto, un pasto unico o tagliata a pezzetti in accompagnamento ai cocktail durante gli aperitivi.

LA  
ROMA  
NACCIA

#### VILLA


PRECOTTO	FAR0094		780 g	4 pz. x crt
FORNO STATICO		250°C per 8 minuti		
FORNO VENTILATO		200-210°C per 6-7 minuti		



**ROMANACCIA "LA DOPPIA"**  
**20X30 CM**

Il mercato richiede nuove forme, semplicità di preparazione e snack di alta qualità: la Romanaccia "La Doppia" racchiude tutte queste caratteristiche. Formata da due soffici focacce sovrapposte, facilmente separabili grazie a un filo d'olio evo (4%) che semplifica il taglio e la farciture. Ottima con farciture classiche come mozzarella, pomodoro e insalata o con zucchine, mortadella e robiola. La soluzione perfetta per un pasto "on the go", una merenda alla tavola calda o a tranci nei quick service.

**VILLA**

PRECOTTO	BAT0094		460 g	9 pz. x crt
FORNO STATICO		250°C per 8 minuti		
FORNO VENTILATO		200-210°C per 6-7 minuti		







### ROMANACCIA "IL PANINO" 15 CM

Risponde alla crescente attenzione del mercato al benessere del consumatore e alla qualità dei prodotti. È ideale per qualsiasi tipo di farcitura, classica, american style o gourmet. Il mix di farine, comune agli altri prodotti, si arricchisce di farina di soia (2,2%) decorticata e tostata. In pochi minuti in forno diventa croccante e fragrante, pronta per essere farcita con un ripieno classico come prosciutto, mozzarella e rucola o con hamburger, cheddar, pomodoro, anelli di cipolla e insalata, per una variante internazionale. Eccellente per take-away, quick service, paninoteche, gastronomie e locali di panificazione.

#### VILLA

PRECOTTO	PIP3104		100 g	24 pz. x crt
PRECOTTO	PIP0094		120 g	24 pz. x crt
FORNO STATICO		240°C per 4-5 minuti		
FORNO VENTILATO		220°C per 4-5 minuti		

LA  
ROMA  
NACCIA





**Lunga  
lievitazione  
per un'alta  
digeribilità**

**Con Olio  
Extra Vergine  
d' Oliva**

**Impasto  
schiacciato  
a mano**

**Senza aromi  
artificiali, senza  
conservanti e  
senza OGM**



MISANO ADRIATICO (RN) - ITALIA - Via T. Nuvolari, 60 - 47843  
tel. +39 0541 614644 - fax +39 0541 471212 - [info@panificiovilla.it](mailto:info@panificiovilla.it)