



DAL 1924



IL PANE DI VILLA®

**COMPANY
PRESENTATION**

A close-up photograph showing a person's hands sifting flour over a ball of dough on a wooden surface. The hands are positioned at the top, with flour falling through the fingers. The dough is a smooth, rounded ball resting on a wooden board, surrounded by a layer of flour. The background is dark, making the hands and the flour dust stand out.

Sapori croccanti, soffici e fragranti.



NEW!

ROMANACCIA "LA FARCITA" CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA



**SOFFICE E GUSTOSA
DENTRO,
CROCCANTE E
FRAGRANTE FUORI**

**PROSCIUTTO COTTO
DI ALTA QUALITÀ E
MOZZARELLA SUPER
FILANTE**

**ROMANACCIA "LA FARCITA"
CON MELANZANE E PROVOLA**

NEW!

**LIEVITAZIONE DI
24 ORE CON OLIO
EVO**

**FARCITA CON
MELANZANE GRIGLIATE
E PROVOLA AFFUMICATA**



NEW!

**ROMANACCIA
"LA DOPPIA"**

**FACILE E VELOCE
DA PREPARARE**

**DUE SOFFICI FOCACCE
SOVRAPPOSTE
FACILMENTE SEPARABILI**



ROMANACCIA "IL PANINO"

NEW!



**FACILE E VELOCE
DA PREPARARE**

**FORMA
INNOVATIVA**

**MIX DI FARINE DI
ALTA QUALITA'**

pizz **Accia**

La pizza più focaccia che c'è!

**Schiacciata a
mano**

**36 ore di
lievitazione**

**La farcisci come
vuoi!**



**Impasto
realizzato con
farina di grano
tenero tipo "0"**

28 cm

con olio Evo





mmm... che Pinza!

**Schiacciata a
mano**

con olio EVO

**Mix di farine:
frumento, soia
e riso**

**48 ore
di lievitazione**



20x30 cm

**La farcisci come
vuoi!**





Alla Pala

**La farcisci
come vuoi!**



**36 ore
di lievitazione**

**Farina di grano
tenero tipo "0"**

con olio EVO



55x25 cm

**Schiacciata a
mano**

CONSIGLI DI UTILIZZO





**OTTIMA DA
VENDERE A
TAGLIO**



**OTTIMA DA
VENDERE A
TAGLIO**

**PERFETTA DA
GUARNIRE E
SERVIRE
INTERA**



Scongela il prodotto a temperatura ambiente per 10/15 minuti; cuocere per 4 minuti, preferibilmente in forno ventilato a 220°C o a 240°C in forno statico.

La Romanaccia 20x30 cm
TONNO SCOTTATO, POMODORINI GIALLI
E ROSSI, MELANZANE E MOZZARELLA

**PERFETTA DA
GUARNIRE E
SERVIRE
INTERA**



Scongela il prodotto a temperatura ambiente per 10/15 minuti; cuocere per 4 minuti, preferibilmente in forno ventilato a 220°C o a 240°C in forno statico.

La Romanaccia 20x30 cm
GAMBERI ROSSI, LIMONE E FIOR DI LATTE
CON CHIPS DI PATATE VIOLA.

LA FARCISCI

COME VUOI



Cuocere per 8 minuti, preferibilmente
250°C in forno statico.

Romanaccia Grano Duro

GRANELLE DI PATATE, MOZZARELLA
AFFUMICATA E PROSCIUTTO COTTO

LA FARCISCI

COME VUOI



Cuocere per 8 minuti, preferibilmente
250°C in forno statico.

Romanaccia ai cereali

POMODORO, PROSCIUTTO CRUDO,
MOZZARELLA E INSALATA

CONSIGLI DI UTILIZZO



Gourmet

CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI ALLA
CURCUMA, POLPO ARROSTITO,
GERMOGLI E RIDUZIONE DI POMODORO
PICCANTE

Gourmet

STRACCIATELLA, SPECK, COMPOSTA AI
FRUTTI ROSSI, PEPE, LIME E TUMO

CLASSICA



Cuocere per 3 minuti a 280°C in forno statico o a 220°C in forno ventilato per 4-5 minuti.

Romanaccia Tonda
POMODORINI GIALLI, POMODORINI ROSSI,
BASILICO E MOZZARELLA.

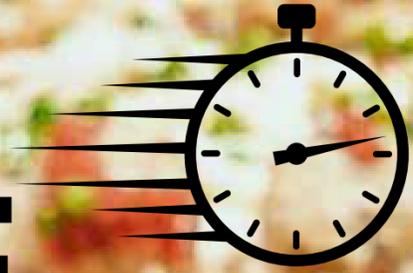


Cuocere per 3 minuti a 280°C in forno statico o a 220°C in forno ventilato per 4-5 minuti.

Romanaccia Tonda

RATATOUILLE DI VERDURE ALLA MENTA E PINOLI CON ORIGANO E SAN MARZANO DOP

QUICK SERVICE





Scongela completamente il prodotto a temperatura ambiente; cuocere per 4-5 minuti a 230°C in forno tradizionale.

Romanaccia alla Pala
PANCETTA, VERZA, POMODORINI GIALLI E ROSSI CON MOZZARELLA FRESCA



Scongelare completamente il prodotto a temperatura ambiente; cuocere per 4-5 minuti a 230°C in forno tradizionale.

Romanaccia alla Pala
MELANZANE FRITTE ALLA PARMIGIANA,
MOZZARELLA, PARMIGIANO E
POMODORO.

LA SERVI
COME VUOI



CONSIGLIO
Servila come sostituto del pane e arricchiscila con spezie varie e sale grosso.

Grazie

PER L'ATTENZIONE



Produzione

Via T. Nuvolari, 60 - 47843

Misano Adriatico

tel. +39 0541 614644

fax 0541 471212

email: info@panificiovilla.it

website: www.panificiovilla.it