



www.bakerygood.com



Bakery Good è un'azienda che si occupa della fornitura di panificati con la specializzazione in basi precotte di Pizza, Pinsa Romana e Panini artigianali per hamburger.

Rispettando rigorosamente il capitolato dell'**Originale Pinsa Romana** è in grado di garantire il massimo standard qualitativo.

La nostra mission è incentrata nella soddisfazione del cliente realizzando su richiesta panificati su misura ed offrendo la massima versatilità in termini di tempi di consegna.

Indice:

- Panini per Hamburger.....	pag. 3
- Panino all' olio per Hamburger.....	pag. 4
- Pinsa Romana.....	pag. 5
- Pinsa Romana al Piatto.....	pag. 6
- Pizza Romana fina al Mattarello.....	pag. 7
- Pinsa Romana al piatto SENZA GLUTINE.....	pag. 8
- Pinsa Romana street.....	pag. 9
- Pinsa Romana alla pala.....	pag. 10
- Pinsa Romana in teglia.....	pag. 11
- Pinsa Romana in teglia accoppiata.....	pag. 12
- Sorrisi di Pinsa Romana.....	pag. 13
- Puccia di Pinsa Romana.....	pag. 14

Panini per Hamburger

Perché scegliere i nostri panini?

PANINO PREMIATO: hai la possibilità di inserire a menù un panino esclusivo, vincitore del premio "Miglior Panino d'Europa" all'ESFA 2025

"Panino esclusivo vincitore del premio Miglior Panino d'Europa all'ESFA 2025."

PROFUMO: i nostri panini sono realizzati con lievito madre essiccato che dona al prodotto un intenso profumo e sapore di pane antico, che unito alla fragranza dell'olio extravergine di oliva conquista i palati più esigenti.

CONSISTENZA: con l'utilizzo del mix della Pinsa Romana ed alla nostra ricetta esclusiva il Panino di Bakery Good ha una mollica soffice ed una consistenza esterna molto croccante che riesce a contenere, senza sfaldarsi, tutta la succulenza ed il gusto dei tuoi hamburger.

SENZA CONSERVANTI E COLORANTI: a differenza dei più comuni Panini per Hamburger, tutti i nostri prodotti sono privi di conservanti e coloranti. Con il confezionamento in Atmosfera Modificata (ATM) si ha la possibilità di disporre per due mesi di un prodotto come appena sfornato.

UN PRODOTTO INNOVATIVO: scegliere il nostro Panino significa proporre alla propria clientela uno dei migliori prodotti artigianali esistenti sul mercato diffuso in alcune delle migliori Paninoteche d'Italia e d'Europa.



Bun all'olio per Hamburger

- ✓ Con una mollica compatta ed una struttura esterna croccante.
- ✓ Ideale per Hamburger di carne, di pesce o burger vegetariani.
- ✓ Non contiene grassi animali.
- ✓ Ottimo anche come Toast.

N.B. Per apprezzare appieno le caratteristiche del prodotto raccomandiamo una tostatura in forno o su piastra.



12
cm

12
cm



* esempio di realizzazione

Tempi di Tostatura		30 sec. in forno a 150° 30 sec. sulla piastra
Tipi di Conservazione		Fresco 40 giorni a +2/+4° C
		Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET
		Ambient 40 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice	Forma	Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
323		Bun	Ø 12cm	100gr.	9 pezzi	36 pezzi	1296 pezzi
322		Mini Bun	Ø 10cm	100gr.	9 pezzi	36 pezzi	1296 pezzi
321		Rivendita Bun Imbustamento da rivendita	Ø 12cm	100gr.	3 pezzi Imbustamento da rivendita	36 pezzi	1296 pezzi
325		Hot Dog	18 x 8cm	100gr.	9 pezzi	36 pezzi	1296 pezzi

Panino all'olio per Hamburger realizzato con mix di farine e lievito madre essiccato.
Utilizzo esclusivo di olio EVO

Pinsa Romana

Perché acquistare le nostre basi di pinsa romana?

UTILIZZO DI PERSONALE NON QUALIFICATO: con le nostre basi precotte un semplice aiuto cuoco si occuperà del condimento e della cottura della Pinsa Romana.

FORNO PIU' EFFICIENTE: scegliendo l'utilizzo delle nostre basi di Pinsa Romana avrai la possibilità di raddoppiare l'efficienza del tuo forno, perchè resteranno in cottura la metà del tempo rispetto ad una Pizza classica.

PIU' SPAZIO NELLA TUA CUCINA: il banco di lavoro resterà sgombro di farina e non ci sarà necessità di utilizzarlo per la stesura della Pizza. Sarà quindi disponibile per il solo condimento delle nostre basi e per altre preparazioni.

NIENTE PIU' SPRECHI: grazie alla lunga Shelf life, non avrai più sprechi, ordinando solo ciò che consumi.

MIGLIORE GESTIONE DEL TEMPO: non sarà più necessario dedicare tempo alle fasi dell'impasto, dalla lievitazione alla stesura senza più attendere che maturi in frigorifero. Lo facciamo noi per voi!

STANDARDIZZAZIONE: con la nostra fornitura avrai sempre a disposizione il miglior prodotto senza dover gestire gli imprevisti di sbalzi di temperatura, del cambiamento del personale e della continua variazione della quantità di lavoro.

ALTA QUALITA' GARANTITA SEMPRE: con la nostra esperienza avrai sempre a disposizione la massima espressione della PINSA ROMANA croccante fuori, morbida e ben alveolata dentro, leggera e digeribile, priva di conservanti, ricca di gusto e 100% artigianale.



Pinsa Romana AL PIATTO

✓ Ideale condita in qualsiasi modo ed imbattibile come focaccia.

19
cm



34
cm



* esempio di realizzazione

Tipi di Conservazione		4-5min. forno refrattario a 350° 7-8min. forno ventilato a 200°
		Fresco 40 giorni a +2/+4° C
		Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET
		Ambient 40 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice	Forma	Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
111		Pinsa Ovale	34x19cm	250gr.	4 pezzi	32 pezzi	1152 pezzi
121		Tonda 29	Ø 29cm	230gr.	4 pezzi	32 pezzi	896 pezzi
122		Tonda 33	Ø 33cm	250gr.	4 pezzi	32 pezzi	896 pezzi
113		Rivendita Ovale Imbustamento da rivendita	34x19cm	250gr.	2 pezzi Imbustamento da rivendita	24 pezzi	864 pezzi

Pizza Romana fina al Mattarello



33
cm



33
cm

- ✓ Classica Pizza romana fina e croccante con Mix Pinsa che dona al prodotto fragranza e profumo unici
- ✓ Prodotto molto versatile
- ✓ Possibilità di realizzare calzoni ripieni
- ✓ Prodotto adatto per forni a legna
- ✓ Facile stoccaggio
- ✓ Scioglievole al palato



* esempio di realizzazione

Tempi di Cottura



3-4 min. forno refrattario a 350°

Tipi di
Conservazione



Fresco 40 giorni a +2/+4° C



Ambient 40 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice	Forma	Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
221		Mattarello	Ø 33cm	180gr.	10 pezzi	60 pezzi	2160 pezzi

Prodotto Pizza stesa al Mattarello uniforme in tutti i punti. Senza conservanti e con lunghissima lievitazione, Realizzata con mix di farine e lievito madre essiccato.

Pinsa Romana al piatto **SENZA GLUTINE**

22
cm



35
cm

- ✓ Completa il tuo menù con una buonissima proposta per Celiaci o intolleranti al Glutine:
 - ✓ senza glutine
 - ✓ senza lattosio
- ✓ senza amido di frumento deglutinato
 - ✓ senza zuccheri aggiunti
 - ✓ senza gomme (xantano, guar)
- ✓ Perfetta come focaccia ed ottima farcita come una Pizza

N.B. Il prodotto è certificato per Celiaci e per rimanere tale deve essere lavorato rispettando le normative.

Se il locale non dispone di attrezzature dedicate al Gluten Free il prodotto è per Intolleranti al Glutine e NON per ALLERGICI.

Tempi di Cottura		4-5min. forno refrattario a 350° 7-8min. forno ventilato a 200°
Tipi di Conservazione		Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET
		Ambient 40 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice	Forma	Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
511		Ovale GF	35x22cm	250gr.	1 pezzo	10 pezzi	600 pezzi
521		Tonda GF	Ø 32cm	250gr.	1 pezzo	10 pezzi	600 pezzi

Pinsa Romana STREET



22
cm



22
cm

- ✓ Una ottima scelta per bar che vogliono offrire uno spuntino di alta qualità.
- ✓ Ideale per gli aperitivi ed ottima in sostituzione della Pizza in Teglia.
- ✓ Perfetta condita o come focaccia in accompagnamento di taglieri di salumi e formaggi.



* esempio di realizzazione

Tempi di Cottura		4-5min. forno refrattario a 350° 7-8min. forno ventilato a 200°
Tipi di Conservazione		Fresco 40 giorni a +2/+4° C
		Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET
		Ambient 40 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice	Forma	Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
124		Street 22	Ø 22cm	150gr.	4 pezzi	48 pezzi	1344 pezzi

Prodotto Pinso Romana lievitata 48 ore con stesura a mano
Alveolatura pronunciata grazie alla lunga lievitazione. Realizzata con mix di farine e lievito madre essiccato.

Pinsa Romana ALLA PALA



✓ Perfetta per feste e banchetti.

✓ Una ottima soluzione per pizzerie al taglio di alta qualità.

Tipi di Conservazione		Fresco 40 giorni a +2/+4° C
		Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET
		Ambient 40 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice	Forma	Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
112		Pala Romana	60x28cm	650gr.	4 pezzi	16 pezzi	448 pezzi

Pinsa Romana IN TEGLIA



40
cm



60
cm

- ✓ Una ottima soluzione per pizzerie al taglio di alta qualità.
- ✓ Consigliata per una migliore e fluida gestione del lavoro.

Tempi di Cottura		4-5min. forno refrattario a 350°
		7-8min. forno ventilato a 200°

Tipi di Conservazione		Fresco 40 giorni a +2/+4° C
		Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET
		Ambient 40 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice	Forma	Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
132		Teglia 30x40	40x30cm	450gr.	4 pezzi	24 pezzi	672 pezzi
135		Teglia Alta	60x40cm	1700gr.	2 pezzi	6 pezzi	168 pezzi
137		Teglia 30x40 Alta	40x30cm	850gr.	2 pezzi	12pezzi	336 pezzi

Prodotto Pinza Romana lievitata 48 ore con stesura a mano
Alveolatura pronunciata grazie alla lunga lievitazione. Realizzata con mix di farine e lievito madre essiccato.

SORRISI di Pinsa Romana

13
cm



22
cm

- ✓ I **Sorrisi di Pinsa Romana** sono ottimi come calzoncini ripieni.
- ✓ Prodotto prevalentemente utilizzato nei bar e nelle tavole calde.
- ✓ Pochi minuti per sfornare un calzoncino ripieno molto gustoso.



* esempio di realizzazione

Tempi di Cottura		2-3min. forno refrattario a 350°
		3-4min. forno a 200°
Tipi di Conservazione		Fresco 40 giorni a +2/+4° C
		Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET
		Ambient 40 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice	Forma	Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
141		Sorriso Romano	13x22cm	150gr.	9 pezzi	45 pezzi	1620 pezzi

PUCCIA di Pinsa Romana



12
cm



12
cm

- ✓ La **Puccia di Pinsa Romana** è un panino con una mollica molto alveolata.
- ✓ Morbidissima dentro e croccante fuori.
- ✓ Il prodotto è già cotto ma è consigliata una tostatura esterna del pane in un fornello.



* esempio di realizzazione

Tempi di Tostatura		30 sec. in forno a 150° 30 sec. sulla piastra
Tipi di Conservazione		Fresco 40 giorni a +2/+4° C
		Gelo 18 mesi -18° C MINIMO 1 PALLET
		Ambient 40 giorni a +20°C MINIMO 1 PALLET

Codice	Forma	Base	Dimensione	Grammatura	Confezione	Cartone	Pallet
129		Puccia Romana	Ø 12cm	100gr.	9 pezzi	36 pezzi	1296 pezzi

Prodotto Pinsa Romana lievitata 48 ore con stesura a mano
Alveolatura pronunciata grazie alla lunga lievitazione. Realizzata con mix di farine e lievito madre essiccato.

Scopri le nostre formule per:

Avvio locali;

Studio menù su misura;

Analisi food-cost.

Per informazioni:

commerciale@bakerygood.com



www.bakerygood.com