GRISSITALIA
il Buon PANE
Il Pane
PRECOTTO E SURGELATO
PRE-COOKED AND FROZEN BREAD

Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo. I prodotti possono subire modifiche. / *All images are inserted for illustrative purposes. The products are subject to changes.*

Certificazioni

Grazie ad un controllo del processo produttivo e un team di qualità interno, gli stabilimenti rispettano tutte le norme di sicurezza e gli standard tecnici nazionali ed internazionali.

OUR CERTIFICATIONS

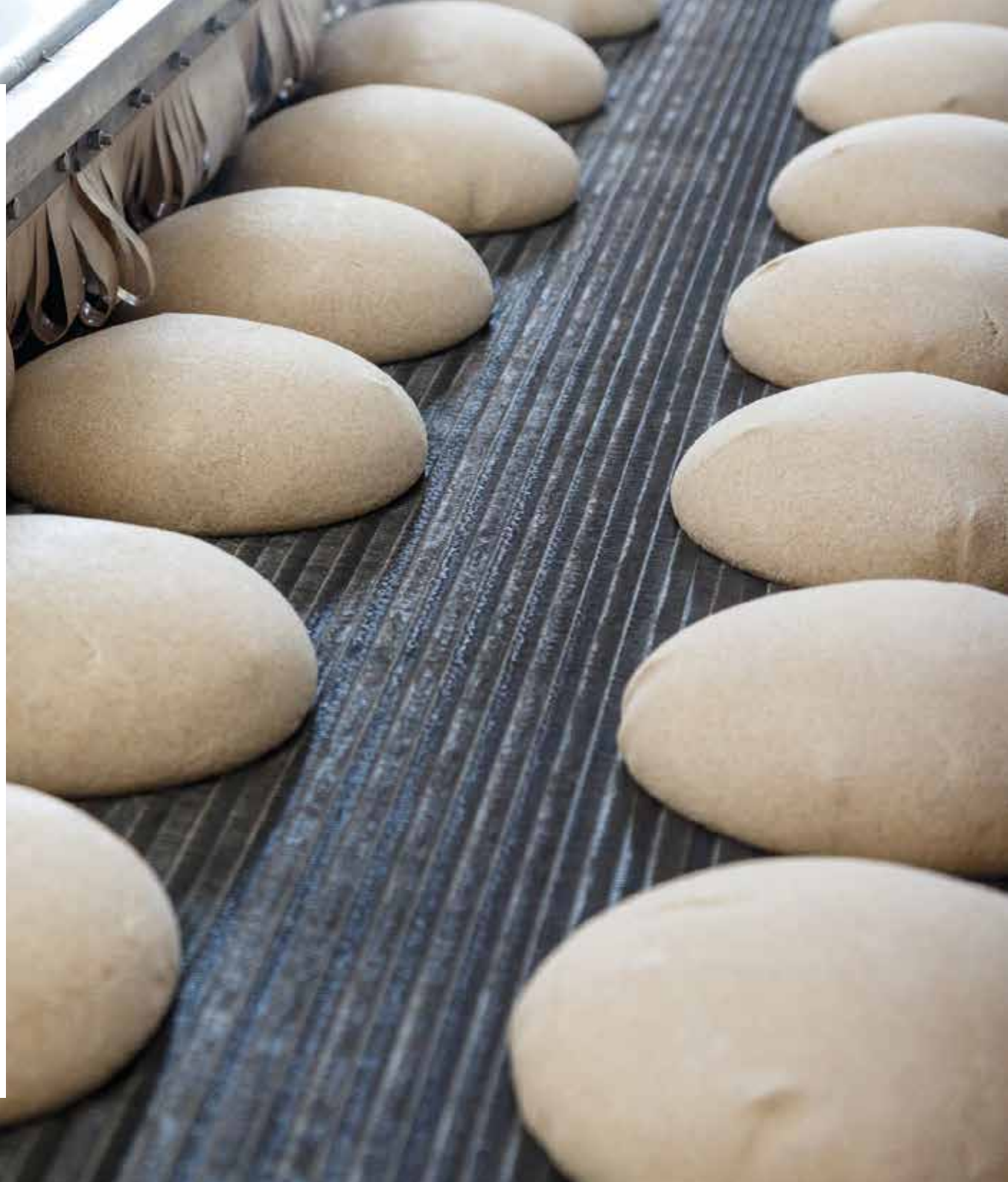
Thanks to an internal quality control team and strict production process checks, our plants operate in compliance with every national and international technical standard.

- **PRATO SESIA**
  Via Giacomo Matteotti, 131
  28077 Prato Sesia (NO)

- **MOMBERCELLI**
  Corso Asti, 110
  14047 Mombercelli (AT)

- **ORICOLA**
  Loc. Miole,
  67063 Oricola (AQ)

- **ALESSANDRIA**
  Via Valle San Bartolomeo, 37
  15122 Alessandria (AL)



La Storia Grissitalia

La nostra filosofia è regalare la sensazione del **“fatto come una volta”:** sapienti mani che mettono cura e attenzione in ogni creazione. Dal 1974 raccontiamo, con il nostro lavoro, la storia e il rispetto verso il pane e la sua grande famiglia.

Our philosophy is to give people products that feel and taste **“like they used to be”***: experienced hands putting care and attention into everything we do. Since 1974, with our work, we tell our story and our respect for bread and for his big family.*

Era il 1974...

...quando, per la prima volta, al piano terra di un antico palazzo nel centro storico in Mombercelli, si veniva catturati dal profumo di pane che invadeva ogni vicolo. Una fragranza che ovunque faceva ricordare il desiderio di stare a casa insieme.

It was 1974...

...when, for the first time, on the ground floor of an old palace in the historic town centre of Mombercelli, people were caught by the genuine smell of fresh bread that filled every alley. A fragrance that everywhere reminded the desire of staying togheter at home.

1987

Acquisto stabilimento produttivo di **pane fresco** a **Prato Sesia.**

*Purchase of **fresh bread** production plant in **Prato Sesia.***

1989

Acquisto **grissinificio** ad **Alessandria**, conosciuto come “Costa Azzurra”.

*Purchase **breadstick** production plant in **Alessandria**, known as “Costa Azzurra”*

2003

Acquisto stabilimento produttivo di **pani morbidi** ad **Oricola**.

*Purchase of **soft bread** production plant in **Oricola**.*

2020

Trasformazione stabilimento produttivo da pane fresco a **pane surgelato** a **Mombercelli**.

*Transformation of production plant from fresh bread to **frozen bread** in **Mombercelli**.*

QUADROTTA
classica

Pane di semola di grano duro e farina di grano tenero
Semola di grano duro 65%, acqua, farina di grano tenero 7%, lievito, sale, lievito naturale di farina di grano tenero di tipo “0” in polvere.

Mixed durum and soft wheat flour bread
Durum wheat flour 65%, water, soft wheat flour 7%, yeast, salt, natural yeast of type “0” soft wheat flour in powder.

peso: **65g**
weight

scongelamento: **15 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **5-6 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Quadrotta classica *Classic Quadrotta*	80	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120 cm	6	7	42	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

peso: **65g**
weight

scongelamento: **15 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **5-6 min.**
cooking time

QUADROTTA
integrale con i cereali

Pane integrale con i cereali
Farina di frumento integrale 57%, acqua, mix cereali 14,2% , lievito, farina di frumento maltato, sale, lievito naturale di farina di grano tenero di tipo “0” in polvere.

Whole wheat bread with cereals
Whole wheat flour 57%, water, mix cereals 14.2%, yeast, malted wheat flour, salt, natural yeast of type “0” soft wheat flour in powder.

peso: **65g**
weight

scongelamento: **15 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **5-6 min.**
cooking time

QUADROTTA
con le noci

Pane con le noci
Farina di grano tenero di tipo “0” 46%, acqua, noci 25%, lievito, sale, lievito naturale di farina di grano tenero di tipo “0” in polvere.

Bread with walnuts
Soft wheat flour type “0” 46%, water, walnuts 25%, yeast, salt, natural yeast of type “0” soft wheat flour in powder.

peso: **65g**
weight

scongelamento: **15 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **5-6 min.**
cooking time

QUADROTTA
con il cioccolato

Prodotto da forno con il cioccolato
Semola di grano duro 49%, acqua, cioccolato fondente 16% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, destrosio, emulsionante E322 lecitina di girasole), burro 3,3%, destrosio, lievito naturale di farina di grano tenero di tipo “0” in polvere, lievito, sale.

Bakery product with chocolate
Durum wheat flour 49%, water, dark chocolate 16% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, dextrose, emulsifier E322 sunflour lecithin), butter 3.3%, dextrose, natural yeast of type “0” soft wheat flour in powder, yeast, salt.

peso: **65g**
weight

scongelamento: **15 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **5-6 min.**
cooking time

QUADROTTA
con l’uvetta

Pane con l’uvetta
Farina di grano tenero di tipo “0” 50%, acqua, uvetta 25%, lievito, sale, lievito naturale di farina di grano tenero di tipo “0” in polvere.

Bread with raisin
Type “0” soft wheat flour 50%, water, raisin 25%, yeast, salt, natural yeast of type “0” soft wheat flour in powder.

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*

prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Quadrotta integrale *Whole wheat Quadrotta*	80	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120 cm	6	7	42	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.
Quadrotta noci *Walnuts Quadrotta*	80	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120 cm	6	7	42	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.
Quadrotta cioccolato *Chocolate Quadrotta*	80	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120 cm	6	7	42	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.
Quadrotta uvetta *Raisin Quadrotta*	80	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120 cm	6	7	42	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

ciabatta

CIABATTA
di grano duro

Pane di semola di grano duro
Semola di grano duro 73%, acqua, lievito, sale, lievito naturale di farina di grano tenero di tipo “0” in polvere.

Durum wheat flour bread
Durum wheat flour 73%, water, yeast, salt, natural yeast of type “0” soft wheat flour in powder.

peso: **130g**
weight

scongelamento: **15 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **5-6 min.**
cooking time

CIABATTA
di grano tenero

Pane di farina di grano tenero
Farina di grano tenero 73%, acqua, lievito, sale, lievito naturale di farina di grano tenero di tipo “0” in polvere.

Soft wheat flour bread
Soft wheat flour 73%, water, yeast, salt, natural yeast of type “0” soft wheat flour in powder.

peso: **130g**
weight

scongelamento: **15 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **5-6 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*

prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Ciabatta grano duro *Durum wheat flour*	40	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120 cm	6	7	42	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.
Ciabatta grano tenero *Soft wheat flour*	40	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120 cm	6	7	42	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

BOZZA

BOZZA
di grano tenero

Pane di farina di grano tenero
Farina di grano tenero di tipo “0” 71%, acqua, sale, lievito, lievito naturale di farina di grano tenero di tipo “0” in polvere.

Soft wheat flour bread
Soft wheat flour type “0” 71%, water, salt, yeast, natural yeast of type “0” soft wheat flour in powder.

peso: **410g**
weight

scongelamento: **15 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **10-15 min.**
cooking time

Disponibile anche nella versione quadrata.
Also available in the square version.

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Bozza *Bozza*	22	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	4	7	28	42x80x62 cm prim. 40x26x60 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

Cheese

CROCE
di grano duro

Pane di semola di grano duro
Semola di grano duro 71%, acqua, lievito, sale, lievito naturale di farina di grano tenero di tipo “0” in polvere, farina di frumento maltato.

Durum wheat flour bread
Durum wheat flour 71%, water, yeast, salt, natural yeast of type “0” soft wheat flour in powder, malted wheat flour.

peso: **453g**
weight

scongelamento: **15 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **10-15 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Croce *Croce*	20	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	4	7	28	42x80x62 cm prim. 40x26x60 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

Corona

CORONA
di grano duro e tenero

Pane di semola di grano duro e farina di grano tenero
Farina di grano tenero di tipo “0” 36%, semola di grano duro 36%, acqua, lievito, sale, lievito naturale di farina di grano tenero di tipo “0” in polvere

Mixed durum and soft wheat flour bread
Soft wheat flour type “0” 36%, Durum wheat flour 36%, water, yeast, salt, natural yeast of type “0” soft wheat flour in powder.

peso: **350g**
weight

scongelamento: **15 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **10-15 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*

prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Corona *Corona*	24	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	4	7	28	42x80x62 cm prim. 40x26x60 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

ARABO
fiocchi d'avena

Pane di farina di grano tenero
Farina di grano tenero di tipo "0" 64%, acqua, fiocchi d'avena, olio di oliva (olio di oliva raffinati e olio di oliva vergini), lievito, sale, destrosio, lievito naturale di farina di grano tenero di tipo "0" in polvere.

Soft wheat flour bread
Soft wheat flour type "0" 64%, water, oat flakes, olive oil (refined olive oils and virgin olive oils), yeast, salt, natural yeast of type "0" soft wheat flour in powder.

peso: **130g**
weight

scongelamento: **15 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **8-10 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Arabo *Arabo*	40	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	7	42	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

FILONCINO
con le olive

Pane con le olive

Farina di grano tenero di tipo “0” 60%, olive 23%, acqua, olio extravergine d’oliva, lievito, sale, lievito naturale di farina di grano tenero di tipo “0” in polvere.

Bread with olives

Type “0” soft wheat flour “0” 60%, olives 23%, water, extra virgin olive oil, yeast, salt, natural yeast of type “0” soft wheat flour in powder.

peso: **120g**
weight

scongelamento: **15 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

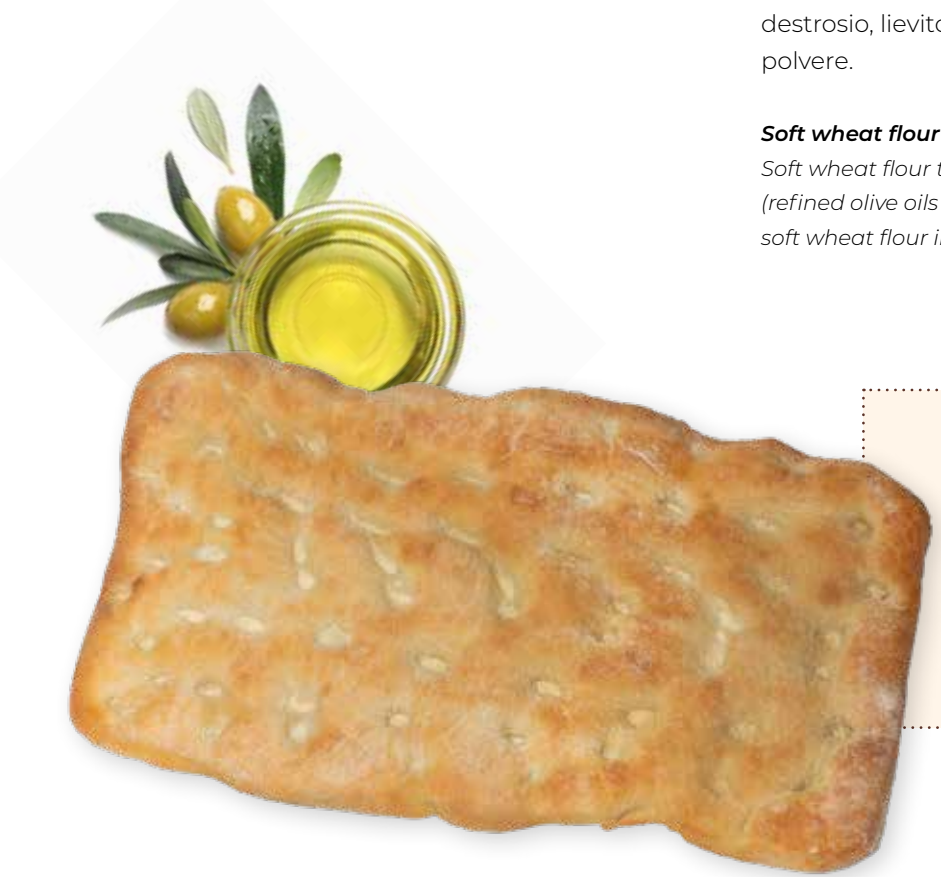
tempo di cottura: **8-10 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Filoncino olive *Filoncino with olives*	42	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	7	42	40x15x40 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

Focaccia

FOCACCIA
all'olio di oliva



Pane di farina di grano tenero
Farina di grano tenero di tipo "0" 74%, acqua, sale, lievito, olio extra vergine d'oliva (oli d'oliva raffinati e oli d'oliva vergini), destrosio, lievito naturale di farina di grano tenero di tipo "0" in polvere.

Soft wheat flour bread
Soft wheat flour type "0" 74%, water, salt, yeast, extra virgin olive oil (refined olive oils and virgin olive oils), dextrose, natural yeast of type "0" soft wheat flour in powder.

peso: **600g**
weight

scongelamento: **15 min.**
thawing time

gradi di cottura: **180 °C**
cooking degrees

tempo di cottura: **10-15 min.**
cooking time

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*								
prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Focaccia *Focaccia*	18	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	4	7	28	42x80x62 cm prim. 40x26x60 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

Confezionato

Il Confezionato

Il piacere nell'avere quotidianamente la fragranza del pane fresco sulla nostra tavola, ci ha suggerito di ideare il confezionamento per alcuni dei nostri surgelati sfusi.
Il loro formato si adatta ad ogni dimensione di freezer.

THE PACKAGED

The pleasure of having the fragrance of fresh bread on our table every day, suggested us to create the packaging for some of our frozen breads. Our format adapts to any freezers size.

QUADROTTA *confezionata*

Pane di semola di grano duro e farina di grano tenero
Semola di grano duro 65%, acqua, farina di grano tenero 7%, lievito, sale, lievito naturale di farina di grano tenero di tipo "0" in polvere.

Mixed durum and soft wheat flour bread
Durum wheat flour 65%, water, soft wheat flour 7%, yeast, salt, natural yeast of type "0" soft wheat flour in powder.

BUONO COME APPENA SFORNATO

- peso: **520g (8x65g)** *weight*
- scongelamento: **15 min.** *thawing time*
- gradi di cottura: **180 °C** *cooking degrees*
- tempo di cottura: **5-6 min.** *cooking time*

CIABATTA *confezionata*

Pane di farina di grano tenero
Farina di grano tenero 73%, acqua, lievito, sale, lievito naturale di farina di grano tenero di tipo "0" in polvere.

Soft wheat flour bread
Soft wheat flour 73%, water, yeast, salt, natural yeast of type "0" soft wheat flour in powder.

BUONO COME APPENA SFORNATO

- peso: **520g (4x130g)** *weight*
- scongelamento: **15 min.** *thawing time*
- gradi di cottura: **180 °C** *cooking degrees*
- tempo di cottura: **5-6 min.** *cooking time*

INFORMAZIONI TECNICHE / *TECHNICAL INFORMATION*

prodotto *product*	pezzi per cartone *pieces per carton*	shelf life *shelf life*	vita residua *residual life*	misure pallet *pallet sizes*	cartoni per strato *cartons per layer*	strati per pallet *layers per pallet*	cartoni per pallet *cartons per pallet*	dimensione imballi *packaging details*
Quadrotta confezione *Quadrotta package*	10	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	7	42	30x38x8 cm prim. 39x31x39 cm sec.
Ciabatta confezione *Ciabatta package*	10	12 mesi *months*	10 mesi *months*	80x120cm	6	7	42	30x38x8 cm prim. 39x31x39 cm sec.

Pani parzialmente cotti e surgelati. Conservare ad una temperatura di almeno -18 °C. Le modalità di cottura possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato.
Breads partially cooked and frozen. *Store in freezer at -18 °C. The cooking methods could change depending on the type of oven used.*

SEDE LEGALE GRISSITALIA SRL
Via Valle San Bartolomeo, 37 - 15122 Alessandria (AL) - Tel. (+39) 0131 59153 - Fax (+39) 0131 658603
SITO PRODUTTIVO SURGELATO: Corso Asti, 110 - 14047 Mombercelli (AT)
info@grissitalia.it | www.grissitalia.it

ilbuonpane.grissitalia il_buon_pane GRISSITALIA SRL