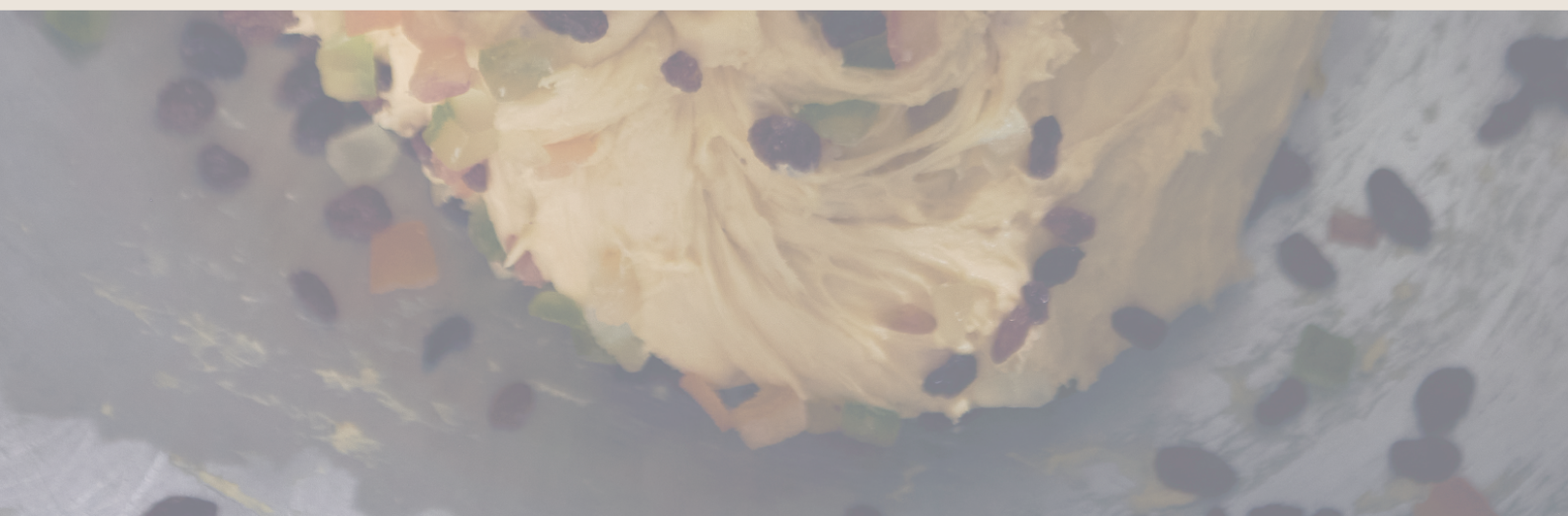
la Forneria

-1967-

Bontà di Pula

Catalogo prodotti



la Forneria
-1967-

Bontà di Pula

Dal 1967 la Forneria è in Sardegna un punto di riferimento per la produzione di panettoni, pandori, colombe e dolci artigianali di alta qualità. Da oltre 50 anni ricerchiamo e utilizziamo solo le migliori materie prime per offrire prodotti realmente superiori, sia per il gusto che per la qualità, sani e genuini.

Ogni giorno serviamo GDO, supermercati, market, strutture alberghiere, ristoranti, bar, enoteche, caffetterie, gelaterie, negozi di prodotti tipici ed aziende legate al mondo del food e non, offrendo loro un'ampia gamma di prodotti freschi ed artigianali su richiesta anche personalizzati: dalle materie prime fino al peso, dal formato sino al gusto ed al packaging scelto dal cliente.

La nostra storia è sinonimo di serietà, professionalità e affidabilità. Alle aziende che ci scelgono come fornitore garantiamo qualità, consegne puntuali, flessibilità ed esperienza nel gestire le emergenze.

I Panettoni e il Pandoro

I Panettoni e il Pandoro

Come li facciamo

Il segreto dei nostri panettoni e pandori è il lievito madre, tutti i giorni viene rinfrescato ogni 4 ore poiché solamente in questo modo è possibile ottenere un prodotto con una lunga lievitazione naturale soffice, morbido, profumato senza l'utilizzo di conservanti e stabilizzanti.

Per i nostri prodotti utilizziamo solamente materie prime di qualità selezionate con cura dai nostri maestri pasticceri.

La lievitazione

I nostri panettoni e pandori hanno una doppia lievitazione naturale per un totale di oltre 30 ore.

La cottura

I panettoni classici prima di essere infornati vengono glassati e decorati a mano con zucchero in granella e mandorle pelate, mentre gli altri gusti vengono incisi singolarmente in superficie per creare il caratteristico taglio a croce.

I panettoni dopo 50 minuti di cottura vengono sfornati e girati uno alla volta dai nostri pasticceri e riposano capovolti per almeno 12 ore.

I pandori dopo 60 minuti di cottura in stampi di alluminio vengono sfornati singolarmente, raffreddano così per 12 ore dopodiché vengono rimossi dagli stampi, capovolti e fatti asciugare naturalmente per altre 8/10 ore.
Tutti i nostri panettoni e pandori sia in cellophane che in astuccio vengono confezionati a mano.

La lavorazione complessiva per produrre un singolo panettone è di almeno 3 giorni e di 4 per il pandoro.

I Panettoni e il Pandoro

Classico

Panettone artigianale classico con uvetta e scorze di agrumi canditi (arancia, cedro e limone), guarnito con glassa, zucchero in granella e mandorle pelate.
Senza LATTOSIO.

Cod. PT02

Pz per cartone: 6

Pere e Cioccolato

Panettone artigianale con pere, gocce di finissimo cioccolato fondente e cannella.
Senza LATTOSIO.

Cod. PT05

Pz per cartone: 6

Cioccolato Fondente

Panettone artigianale con gocce di finissimo cioccolato fondente.
Senza LATTOSIO.

Cod. PT03

Pz per cartone: 6

Cioccolato Bianco

Panettone artigianale con gocce di finissimo cioccolato bianco.

Cod. PT04

Pz per cartone: 6

I Panettoni e il Pandoro

Frutti di Bosco

Panettone artigianale con frutti di bosco interi(fragole, lamponi, more, mirtilli, ribes nero, ribes rosso).
Senza LATTOSIO.
Cod. PT06
Pz per cartone: 6

Ciliegie

Panettone artigianale con ciliegie intere denocciolate.
Senza LATTOSIO.
Cod. PT07
Pz per cartone: 6

Classico in cellophane

Panettone artigianale classico con uvetta e scorze di agrumi canditi (arancia, cedro e limone), guarnito con glassa, zucchero in granella e mandorle pelate.
Senza LATTOSIO.
Cod. PT01
Pz per cartone: 5

Classico da 2kg

Panettone artigianale classico con uvetta e scorze di agrumi canditi (arancia, cedro e limone), guarnito con glassa, zucchero in granella e mandorle pelate.
Senza LATTOSIO.
Cod. PT012
Pz per cartone: 3

I Panettoni e il Pandoro

Classico da 5kg

Panettone artigianale classico con uvetta e scorze di agrumi canditi (arancia, cedro e limone), guarnito con glassa, zucchero in granella e mandorle pelate.
Senza LATTOSIO.
Cod. PT013
Pz per cartone: 1

Pandoro Classico

Pandoro artigianale classico.
Il nostro Pandoro artigianale si caratterizza per un impasto soffice e morbido di un colore giallo intenso ed un profumo di uova, burro, vaniglia e zucchero.
Senza LATTOSIO.
Cod. PT10
Pz per cartone: 6

Panettone Tradizionale basso Cagliari Calcio 900gr

Panettone artigianale tradizionale basso con uvetta e scorzone di arancia candita.
Senza glassa, zucchero in granella e mandorle.
Senza LATTOSIO.
Cod. PT38
Pz per cartone: 6

Mini Milano Classico

Cod. PT32

Mini Milano al cioccolato

Cod. PT33

Panettoncino Cagliari Calcio

Cod. PT33

I Panettoni Deluxe

Pistacchio

Panettone di pasticceria farcito con crema di pistacchio e ricoperto di cioccolato bianco e pistacchi.

Cod. PT36

Pz per cartone: 6

Frutti di bosco

Panettone di pasticceria farcito con gocce di cioccolato bianco e frutti di bosco ricoperto di cioccolato bianco e frutti di bosco.

Cod. PT37

Pz per cartone: 6

Nocciole

Panettone di pasticceria farcito con crema di cacao e nocciole, ricoperto di cioccolato fondente e pepite di cioccolato di Modica IGP.

Senza LATTOSIO.

Cod. PT35

Pz per cartone: 6

Pompia

Panettone di pasticceria alla Pompia di Siniscola.
Senza LATTOSIO.

Cod. PT34

Pz per cartone: 6

Vasocottura

Vasocottura

Come li facciamo

Il segreto dei nostri panettoni e pandori è il lievito madre, tutti i giorni viene rinfrescato ogni 4 ore poiché solamente in questo modo è possibile ottenere un prodotto con una lunga lievitazione naturale soffice, morbido, profumato senza l'utilizzo di conservanti e stabilizzanti.

Per i nostri prodotti utilizziamo solamente materie prime di qualità selezionate con cura dai nostri maestri pasticceri.

La lievitazione

I nostri panettoni e pandori in vasocottura effettuano una prima lievitazione di 20 ore, dopodichè l'impasto viene suddiviso in palline e posizionato all'interno dei barattoli in vetro lievitando così per altre 10 ore.

La cottura

Una volta lievitati i panettoni ed i pandori vengono infornati e cotti per 50 minuti, appena pronti vengono sfornati, sigillati con il coperchio e girati singolarmente infine raffreddano e riposano capovolti per almeno 16 ore.

La lavorazione complessiva per produrre un singolo panettone o pandoro in vasocottura è di almeno 4 giorni.

Con la vasocottura l'umidità, il sapore ed i profumi rimangono inalterati fino al momento dell'apertura donando così un prodotto come appena sfornato.

Panettoni e Pandori Vasocottura

Panettone Classico

Panettone artigianale classico con uvetta e scorze di agrumi canditi (arancia e cedro), senza lattosio, glassa, zucchero in granella e mandorle.

Senza LATTOSIO.

Cod. PV01

Pz per cartone: 6

Panettone alla Pompia

Panettone artigianale classico con scorze di Pompia di Siniscola (senza lattosio, uvetta, glassa, zucchero in granella e mandorle).

Senza LATTOSIO.

Cod. PV02

Pz per cartone: 6

Pandoro

Il nostro Pandoro artigianale si caratterizza per un impasto soffice e morbido di un colore giallo intenso ed un profumo di uova, burro, vaniglia e zucchero. **(senza lattosio e bustina di zucchero a velo)**

Senza LATTOSIO.

Cod. PV03

Pz per cartone: 6

Babà Vasocottura

Babà Arangiu

Il BABA' all'Arangiu viene bagnato con il liquore alle arance del Sarrabus, località della Sardegna Sud Orientale vocata alla produzione di agrumi di alta qualità. Senza LATTOSIO.

Cod. BB01

Pz per cartone: 6

Babà Limoncino

Il BABA' al Limoncino di Muravera viene bagnato con il liquore ai limoni del Sarrabus, località della Sardegna Sud Orientale vocata alla produzione di agrumi di alta qualità. Senza LATTOSIO.

Cod. BB03

Pz per cartone: 6

Babà Mandarinu

Il BABA' al Mandarinu viene bagnato con il liquore ai mandarini del Sarrabus, località della Sardegna Sud Orientale vocata alla produzione di agrumi di alta qualità. Senza LATTOSIO.

Cod. BB02

Pz per cartone: 6

Babà Figu Morisca
(fico d'india)

Il BABA' al Figu Morisca viene bagnato con il liquore ai fichi d'india di Sardegna, ottenuto dai frutti che crescono sponaneamente in tutta la regione. Senza LATTOSIO.

Cod. BB04

Pz per cartone: 6

Babà Fil'e ferru

Il BABA' al Fil' e ferru viene bagnato con l'acquavite di Sardegna. Senza LATTOSIO.

Cod. BB05

Pz per cartone: 6

I BauleTTONI

BauleTTONI

Come li facciamo

I nostri bauleTTONI sono delle merende artigianali di qualità soffici, morbide e gustose 100% fatte in Sardegna perfette per la colazione o come snack per grandi e piccini durante tutto l'arco della giornata.

Non contengono LATTOSIO, grassi idrogenati, OGM, conservanti, coloranti, olio di palma e sono una fonte di fibre.

La lievitazione

Lievitazione naturale di 22 ore con il lievito madre rinfrescato tutti i giorni dai nostri maestri pasticceri.

La cottura

Prima di essere infornati i bauleTTONI vengono incisi singolarmente a mano per creare il caratteristico taglio e dopo 50 minuti di cottura vengono sfornati e lasciati raffreddare per almeno 14 ore.

BauleTTONI

Cacao e Cioccolato Fondente

Morbido, soffice e con un impasto scuro ricco di gocce di cioccolato fondente. Senza LATTOSIO

Cod. BL05 Pz per cartone: 6

Mela e Cannella

Morbido, soffice e ricco di mela a cubetti con un equilibrato profumo di cannella. Contiene il 30% di grassi in meno. Senza LATTOSIO

Cod. BL04 Pz per cartone: 6

Albicocca

Morbido, soffice e con un impasto ricco di pezzi di albicocche. Contiene il 30% di grassi in meno. Senza LATTOSIO

Cod. BL01 Pz per cartone: 6

TUTTI I NOSTRI BAULETTONI SONO 100% PRODOTTI IN SARDEGNA

Con Lievito madre e lievitazione naturale di 22 ore
Fonte di Fibra
SENZA Lattosio
SENZA grassi idrogenati
SENZA OGM
SENZA conservanti e coloranti
SENZA olio di palma
30% di grassi in MENO

Rispetto alla media delle merendine più vendute. Fonte: UnioneItalianaFood.it

Le Colombe

Le Colombe

Come le facciamo

Il segreto delle nostre colombe è il lievito madre, tutti i giorni viene rinfrescato ogni 4 ore poiché solamente in questo modo è possibile ottenere un prodotto con una lunga lievitazione naturale soffice, morbido, profumato senza l'utilizzo di conservanti e stabilizzanti.

Per i nostri prodotti utilizziamo solamente materie prime di qualità selezionate con cura dai nostri maestri pasticceri.

La lievitazione

Le nostre colombe hanno una doppia lievitazione naturale per un totale di oltre 30 ore.

La cottura

Le colombe classiche prima di essere infornate vengono glassate e decorate a mano con zucchero in granella e mandorle pelate, gli altri gusti invece vengono umidificati singolarmente in superficie per ottenere uno sviluppo migliore in forno.

Dopo 50 minuti di cottura le colombe vengono sfornate e girate una alla volta dai nostri pasticceri e riposano capovolte per almeno 12 ore.

Tutte le nostre colombe sia in cellophane che in astuccio vengono confezionate a mano.
La lavorazione complessiva per produrre una singola colomba è di almeno 3 giorni.

Le Colombe

Classica

Colomba artigianale classica con uvetta e scorze di arancia candita, guarnito con glassa, zucchero in granella e mandorle pelate
Senza LATTOSIO.
Cod. CL02 Pz per cartone: 5

Pere e Cioccolato

Colomba artigianale con pere, gocce di finissimo cioccolato fondente e cannella.
Senza LATTOSIO.
Cod. CL05 Pz per cartone: 5

Cioccolato Fondente

Colomba artigianale con gocce di finissimo cioccolato fondente.
Senza LATTOSIO.
Cod. CL03 Pz per cartone: 5

Cioccolato Bianco

Colomba artigianale con gocce di finissimo cioccolato bianco

Cod. CL04 Pz per cartone: 5

Frutti di Bosco

Colomba artigianale con frutti di bosco interi semicanditi (fragole, lamponi, more, mirtilli, ribes nero, ribes rosso).
Senza LATTOSIO.
Cod. CL06 Pz per cartone: 5

Ciliegie

Colomba artigianale con ciliegie intere denocciolate.
Senza LATTOSIO.
Cod. CL07 Pz per cartone: 5

Le Colombe

Classica in cellophane

Colomba artigianale classica con uvetta e scorze di arancia candita, guarnito con glassa, zucchero in granella e mandorle pelate
Senza LATTOSIO.
Cod. CL01 Pz per cartone: 6

Classica da 2kg

Colomba artigianale classica con uvetta e scorze di arancia candita, guarnito con glassa, zucchero in granella e mandorle pelate
Senza LATTOSIO.
Cod. CL08 Pz per cartone: 3

Colomba al Cioccolato Cagliari Calcio 750gr

Colomba artigianale con gocce di finissimo cioccolato fondente.
Senza LATTOSIO.
Cod. CL13 Pz per cartone: 5

Colombina al Cioccolato Cagliari Calcio 100gr

Cod. CL12

Colombina al Cioccolato 100gr

Cod. CL11

la Forneria

-1967-

Bontà di Pula

PANETTONI, PANDORI, COLOMBE E DOLCI ARTIGIANALI DAL 1967

Progetto e comunicazione: Vento
Ph: Filippo Angius

SEGUICI SU:

La Forneria di Zara Antonia & C. S.N.C.
Via Gennargentu 6/8 Pula 09050 CA Italy
Tel: 070 924 50 00 - Mail: info@laforneria.it

www.laforneria.it