

# CATALOGO CATERING



gelo



## PANE

  
**SURGEL**  
**& company**  
a smart food expert

# Le ciabatte



## Ciabattina Plus pretagliata gr.120x36 GC 4511

Ciabattina con grano tenero e aggiunta di 1,5% di olio EVO per un gusto più deciso, maggiore croccantezza, crosta più friabile e il tipico sapore mediterraneo. Mollica alveolata grazie alla grande idratazione. Oltre 16 ore di lievitazione per un aroma unico.



## Veneziana Rustica gr.140x22 GC 4532

La ciabatta intera, arricchita con farina di malto che conferisce fragranza e profumo. Da scongelare a temperatura ambiente, farcire a piacimento, e scaldare in piastra o tostiera.



## Ciabatta intera gr.265x10 GC 4506

Ciabattina croccante intera, fatta con lievito di pasta madre per una morbidezza e fragranza inconfondibile. Ideale per maxi panini i da tagliare a fette e presentare nel cestino del pane.

# Pane cristallo e per bruschette

## Mini Pane Cristallo gr. 180x30 GC 4626

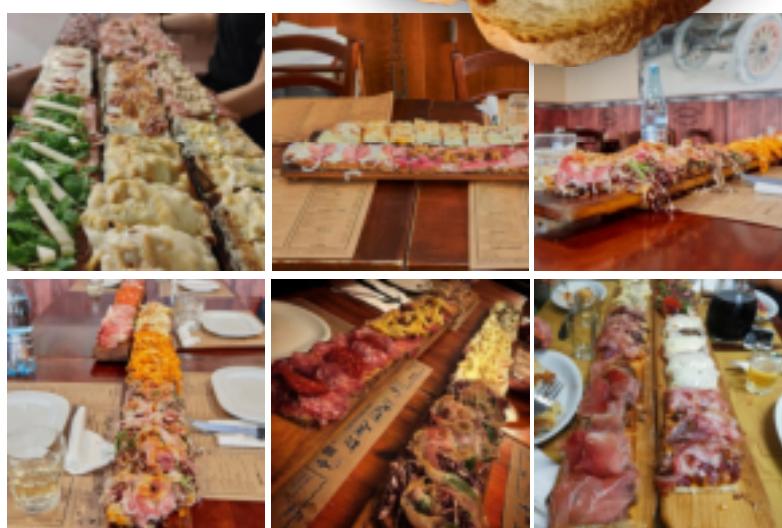
Un pane della tradizione spagnola, tipico della regione di Barcellona, cotto su pietra e composto da un impasto ad altissima idratazione che comporta una crosta sottile e croccante, una mollica altamente alveolata e una grande leggerezza e digeribilità. E' un pane versatile, da usare sia per panini "importanti", sia in un cestino del pane. Si sposa perfettamente con un magnifico jamon serrano. Il nostro formato da 180 gr. è perfetto per creare due panini.

Pronto forno. Da scongelare a temperatura ambiente e scaldare in forno, tostiera o piastra.



## Bruscolo - pane per bruschetta 3,3 Kg., 2 buste/ct., 23/24 fette GC 3081

Farine a km 0, lavorazione artigianale, impasto con strutto e grandi dimensioni per questo pane lavorato a mano, con lievitazione fino a 30 ore. E' particolarmente adatto alla preparazione di **crostini** e **bruschette** «componibili» (anche due bruschette sovrapposte da farcire!) che possono essere proposte in vari formati: da 40, da 80 o da 120 centimetri. Le fette sono regolari, tutte uguali, e una volta grigliato non si inzuppa per evitare che si sfaldino sotto la farcitura. Shelf-life 27 giorni dalla data di produzione se conservato a temperature tra 2°C e 4°C.





**Pagnotta Montanara  
Segale e Cerali  
gr. 500x18 GC 3152**

Una nuova specialità ricca di fibre e cereali: pagnotta montanara cotta su pietra con farina di segale, orzo, avena, mais, semi di sesamo, lino, girasole, zucca, fiocchi di avena. Il tutto condito con olio extravergine di oliva e lievitato 24 ore. Mantiene fragranza e sofficità per oltre 5 giorni.



**Pagnotta tipo Pugliese  
Grano Duro  
gr. 500x16 GC 3154**

In questa pagnotta si esaltano tutti i sapori dei pani del Sud Italia, grazie alla presenza della semola di grano duro, ad una lunga fermentazione della biga e della lievitazione finale. Viene inciso a mano e cotto su forno in pietra granitica. L'aspetto è bruno dorato con crosta consistente e soffice di colore paglierino di media alveolatura, dura per oltre 5 giorni.



Utilizzo: decongelare per 30 minuti e cuocere a forno ventilato a 170-180°C per 40 minuti.

# Da farcire



## Pane Burghy grigliato pretagliato gr. 80 x 54 GC 4712

Un super classico da 20 anni campione delle vendite: un panino morbido, pretagliato, basso e largo, perfetto per essere superfarcito. La grigliatura conferisce una splendida estetica, soprattutto per chi ha la vetrina espositiva per il «già pronto». Si scongela rapidamente e si scalda in tostiera o sulla piastra.



## Bollo Galiziano pretagliato gr. 120 x 26 GC 4616

Prodotto di altissima qualità, dalla caratteristica forma affusolata. Già cotto su pietra e nel forno a legna è un prodotto per chi non si accontenta. A lievitazione naturale e con farine pregiate di grano duro.



## Saltimbocca 20/22 cm, gr. 130x30 Gc5014

Pane tipico del Salento con stesso impasto e cottura delle pucce, con farine di grano ammollato, cotto nel forno a legna e con 36 ore di lievitazione. Creato per preparare dei fantastici panini con un tocco di artigianalità.



## Puccia Mediterranea intera gr. 130x30 diam 13 cm GC 5010 gr. 150x25 diam 15 cm GC 5011

Pane tipico della tradizione pugliese, particolarmente soffice e con tanta mollica molto alveolata. Prodotto con farina di grano duro rimacinata a pietra, 36 ore di lievitazione e cotto su pietra nel forno a legna. Indicato sia come panino classico, sia per le bruschette e per sfiziosissimi hamburger alternativi.



# Pane per hamburger

## Pane per Hamburger

gr. 81x30 Ø 13 cm GC 3054

gr. 130x16 Ø 15 cm GC 3051

Con semi di sesamo che danno un sapore unico e alveolatura della mollica molto fine (che non lascia passare i sughi o le salse). Sono già pretagliati. Ideali per tutti gli hamburger, sono ottimi anche con la cotoletta di pollo e la frittata.



Ø 13 cm



Ø 15 cm



## Mini Gourmy Burger

gr. 25x120 tot Kg. 3 - Ø 6 cm GC 4638

Mini panini per creare mini hamburger sfiziosi. Dall'aspetto rustico e artigianale e dall'impasto leggermente briosciato, dolce e soffice, trattengono al meglio le salse. La crosta sottile cosparsa di sesamo ma con delicata croccantezza crea un contrasto eccellente con l'impasto e rende il prodotto "gourmet".



## Mini Mix Vegan Buns

gr. 26x80 (20 pz. per gusto) GC 0606

Innovativi mini hamburger buns alle verdure che attirano l'attenzione. Un valore aggiunto è l'elevata percentuale di verdure in purea che garantisce una colorazione tutta naturale. Sono trendy e colorati, disponibili in 4 deliziose varietà: con zucca, spinaci, barbabietola e peperoni. Pretagliati, facili da farcire!



**VEGAN**  
**CleanLabel**

# Pane per hamburger

## Maxi Pane per Hamburger Artigianale gr.120 x 25 GC 3116

Un nuovo pane per maxi hamburger, diametro 15 cm, diverso dal solito perché artigianale e prodotto in Italia. Morbido e consistente, migliora la qualità del tuo hamburger. Per molti ma non per tutti.



## Pane per Hamburger senza sesamo gr.90 x 37 GC 3119

Il pane per hamburger che tutti aspettavano: soffice, morbido e senza sesamo! Di diametro di 13 cm, è perfetto per servire tutti i tipi di hamburger di carne ma anche per creare nuovi abbinamenti vegetariani o di pesce. Provatelo con il burger vegetale! Cotto su pietra.



## Speciali da farcire

### Pane Tirolese ai cereali gr. 90 x 37 GC 3114

Il primo pane ai cereali tondo, cotto su pietra, leggero e originale. Si sposa bene con farciture a base di speck, würstel o salamella e, volendo, l'immancabile hamburger. Da provare.



### Nero per Hamburger al Sesamo gr. 90 x 37 GC 3104

Il food che fa tendenza...lo trovate da noi! Ecco la nuova tipologia di pane per hamburger, nero al carbone vegetale, per stupire i tuoi clienti. Be different!



### Ultimate Brioche Bun gr. 90 x 30 GC 4639

Realizzato con una ricetta a base di burro e uova, questo hamburger offre la stessa esperienza di gusto di una brioche. La sua crosta dorata e lucida è una delizia per gli occhi, mentre la mollica morbida permette di trattenere perfettamente i condimenti per una vera e propria esperienza burger!



**NEW!**

# Rustici da farcire

## Homestyle Burger Bun gr.105 x 36 GC 2962

Delicatezze rustiche: con pasta lievito madre e fiocchi di patata - il mix ottimale di softbun e panini freschi unisce il meglio dei due. Il fascino della preparazione manuale con una leggera crosta, morbidissimo all'interno.



## Giotto Aurea gr.120 x 26 GC 4528

La crosta sottile e fragrante con pronunciate spaccature naturali racchiude una soffice mollica ambrata, impreziosita dall'aggiunta di fiocchi di patate. Una genuina semplicità che interpreta il gusto mediterraneo. Non pretagliato, pronto in pochi minuti.



# Barretta e schiacciata

## Barretta ai cereali

gr.140x45 GC4650

Farina di grano e un mix di cereali e semi sani e gustosi: lino, sesamo, crusca, avena, girasole. Un pane leggero e croccante per una pausa pranzo senza sensi di colpa.



## Schiacciatina all'olio pretagliata

gr.130x16 GC4609

Unisce la croccantezza della ciabatta al gusto della focaccia. Già cotta al 100% può essere tagliata a metà e farcita come una focaccia. Si può lasciare semplicemente scongelare o passare a forno ventilato.



# Specialità bavaresi e pane per toast

## Cornetto integrale salato

gr. 80x60 GC 0602

Fantastica brioche da cuocere in forno ventilato e tagliare per la farcitura. Ideale con salumi stagionati e formaggi o con salmone e insalata. Da gustare sia fredda che calda. Ottima per Happy Hours (magari tagliata a metà) e per inaugurazioni e banchetti.



## Bretzel cotto

gr. 100x30 GC 4451

Il miglior bretzel 100% cotto sul mercato! Già pronto con il classico "taglio" sull'impasto e guarnito di sale grosso. 100 gr. cotto corrispondenti a 120 gr. a crudo. Veloce da preparare, con soli 3 minuti di forno a 160°, ma è anche possibile lasciarlo scongelare preventivamente per velocizzare la preparazione.



## Pane per maxi toast americano

22 fette - Kg. 1,1x6 GC 4748

Classico filone di pane in cassetta americano, fatto a funghetto, in buste da 22 fette (11 toast). La scelta del surgelato è per avere un prodotto di qualità superiore che non abbia un retrogusto di alcool e per ottimizzare gli scarti. Si utilizza direttamente da surgelato, si farcisce, si mette in tostiera e in poco tempo...il maxi toast è pronto!

