DAL 2004

Il Forno della Bontà

Panificio Sciarrotta

Il Forno della Bontà

FARE IL PANE PER NOI È UNA FILOSOFIA DI VITA.

Il **Forno della Bontà** nasce nel **2004** da un'idea del signor **Sciarrotta Salvatore**, successivamente raggiunto dal figlio **Gianpiero**, in collaborazione per alcuni anni con il fratello minore **Sergio**.

Iniziarono una ricerca di **materie prime** e diverse tipologie di **farine** nel mercato nazionale. Diventarono poi fornitori di prodotti da forno anche per la **grande distribuzione**.

Nel tempo Il Forno della Bontà è diventato un panificio **rinomato**, aumentando sempre più anche la **qualità** dei prodotti.

In questo Forno la **lievitazione** viene effettuata con **paste madri**. In particolare la lievitazione della **pizza**, avviene in **24/28 ore** garantendo così una **facile** e **veloce** digeribilità.

Oltre al pane, le specialità del Forno della Bontà sono **pizze** e **focacce**. All'interno del negozio si trovano delle pizze **classiche** e altre di **fantasia**, ogni giorno **diverse**, create dal **Mastro Fornaio** e realizzate tutte in **formato famiglia** con l'opzione di poter comprare dei pezzi **al trancio**. Si trovano anche diversi tipi di focacce (**farcite** e **bianca**), realizzate nello stesso formato delle pizze.

All'interno del Forno Della Bontà persiste l'imbarazzo della scelta per la **ricca proposta** offerta, che i clienti possono assaporare ogni giorno.

Offriamo alla **grande distribuzione** e alla **ristorazione** un'**ampia gamma** di prodotti e le **consegne** coprono la provincia di **Varese** e **Milano** garantendo al cliente un servizio **puntuale** e **costante** nel tempo. Il mercato di riferimento si spinge fino all'**ingrosso** e alla **GDO**.

Lo staff del Forno Della Bontà con **molta professionalità** *lavora con qualcosa di vivo, che cresce e ha vita propria*.

Sommario

5 Pane Rustico

7 Pane Rustico e Speciale

9 Pane all'Olio

11 Pinse per la Famiglia

13 Focacce e Pangrattato

14 Stuzzicherie e Dolci

Scopri di più: www.ilfornodellabonta.it

DAL 2004

Il Forno della Bontà

Panificio Sciarrotta

Pane Rustico

Den. Leg.: Pane di tipo "0" **Codice: 0001**

Den. Comm.: Michetta

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 0, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, lievito di birra, farina di frumento maltata.

Den. Leg.: Pane di tipo "0" **Codice: 0002**

Den. Comm.: Tartarughe

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 0, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, lievito di birra, farina di frumento maltata.

Den. Leg.: Pane di tipo "00" **Codice: 0003**

Den. Comm.: Pane Francese

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo "00" **Codice: 0004**

Den. Comm.: Buttalà

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essicata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo "00" **Codice: 0005**

Den. Comm.: Nuvoletta

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essicata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo "00" **Codice: 0006**

Den. Comm.: Pagnotta

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essicata di grano tenero, lievito di birra.

* CONSERVAZIONE E AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE A PAGINA 15

Den. Leg.: Pane di tipo grano duro ***Codice: 0007***
Den. Comm.: Tartarughe
Ingredienti: Farina di grano duro, acqua, sale iodato, pasta acida essicata di grano tenero, lievito di birra, farina di frumento maltata.

Den. Leg.: Pane di tipo grano duro ***Codice: 0008***
Den. Comm.: Ciambella
Ingredienti: Farina di grano duro, acqua, sale iodato, pasta acida essicata di grano tenero, lievito di birra, farina di frumento maltata.

Den. Leg.: Pane di tipo "00" ***Codice: 0009***
Den. Comm.: Farinelle
Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essicata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo grano duro ***Codice: 0010***
Den. Comm.: Pagnotta
Ingredienti: Farina di grano duro, acqua, sale iodato, pasta acida essicata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo grano duro ***Codice: 0011***
Den. Comm.: Pane Siciliano
Ingredienti: Farina di grano duro, acqua, sale iodato, pasta acida essicata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo grano duro ***Codice: 0012***
Den. Comm.: Filone
Ingredienti: Farina di grano duro, acqua, sale iodato, pasta acida essicata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo "00" **Codice: 0013**

Den. Comm.: Ciabatta Araba

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essicata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo "0" **Codice: 0014**

Den. Comm.: Ciabattine ai Cereali Rex Country

Ingredienti: Far. di gr. ten. di tipo 0, semi di gir., semi di lino, gran. di soia, glut. di gr. ten., far. di seg., crusca di gr. ten., far. d'orzo, far. di malto di gr. ten., far. di malto di seg., far. di malto tost. di gr. ten., lievito, olio di semi di gir., acqua.

Den. Leg.: Pane di tipo "00" **Codice: 0015**

Den. Comm.: Pane Integrale

Ingredienti: Farina integrale di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essicata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo "0" **Codice: 0016**

Den. Comm.: Pane ai Cereali

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 0, farina di segale, farina d'orzo, farina d'avena, malto di segale, acqua, sale, lievito.

Den. Leg.: Pane di tipo "0" **Codice: 0017**

Den. Comm.: Pane di Segale

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 0, farina integrale di segale, pasta acida essicata di farina di segale, acqua, sale, lievito.

Den. Leg.: Pane di tipo "0" **Codice: 0018A**

Den. Comm.: Pane all'Uvetta

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 0, uvetta, zucchero, acqua, sale, lievito.

* CONSERVAZIONE E AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE A PAGINA 15

Den. Leg.: Pane di tipo grano duro Codice: 0018B

Den. Comm.: Pagnottone

Ingredienti: Farina di grano duro, acqua, sale iodato, pasta acida essicata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo "00" Codice: 0018C

Den. Comm.: Francese Lungo Croccante

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essicata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo "0" con olio Codice: 0019
Den. Comm.: Mafalda
Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, olio extra vergine d'oliva, sale iodato , pasta acida essiccata di grano tenero, lievito di birra, semi di sesamo.

Den. Leg.: Pane di tipo "0" con olio Codice: 0020
Den. Comm.: Tartarughe all'Olio
Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 0, acqua, olio extra vergine d'oliva, strutto, sale iodato , pasta acida essiccata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo "0" con olio Codice: 0021
Den. Comm.: Triangolini
Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 0, acqua, olio extra vergine d'oliva, strutto, sale iodato , pasta acida essiccata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo "0" con olio Codice: 0022
Den. Comm.: Nodi e Trecce all'Olio
Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 0, acqua, olio extra vergine d'oliva, strutto, sale iodato , pasta acida essiccata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo "0" con olio Codice: 0023
Den. Comm.: Pane Arabo
Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 0, acqua, olio extra vergine d'oliva, sale iodato , pasta acida essiccata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo "0" con olio Codice: 0024
Den. Comm.: Bruchi all'Olio
Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 0, acqua, olio extra vergine d'oliva, strutto, sale iodato , pasta acida essiccata di grano tenero, lievito di birra.

* CONSERVAZIONE E AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE A PAGINA 15

Den. Leg.: Pane di tipo "0" con olio Codice: 0025
Den. Comm.: Pane all'Olio
Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 0, acqua, olio extra vergine d'oliva, strutto, sale iodato , pasta acida essiccata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo "0" con olio Codice: 0026
Den. Comm.: Bocconcini al Sesamo all'Olio
Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, olio extra vergine d'oliva, sale iodato , pasta acida essiccata di grano tenero, lievito di birra, semi di sesamo.

Den. Leg.: Pane di tipo "0" con olio Codice: 0027
Den. Comm.: Bocconcini all'Olio
Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 0, acqua, olio extra vergine d'oliva, sale iodato , pasta acida essiccata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo "0" con olio Codice: 0028
Den. Comm.: Ciabattine all'Olio
Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 0, acqua, olio extra vergine d'oliva, strutto, sale iodato , pasta acida essiccata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pane di tipo "00" con olio Codice: 0029
Den. Comm.: Pan Focaccia
Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, olio extra vergine d'oliva, sale iodato , pasta acida essiccata di grano tenero, lievito di birra, origano.

Den. Leg.: Ferrarese Codice: 0030
Den. Comm.: Ferrarese
Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 0, acqua, olio extra vergine d'oliva, strutto, sale iodato , pasta acida essiccata di grano tenero, lievito di birra.

Den. Leg.: Pizza Margherita **Codice: 0031**

Den. Comm.: Pizza Margherita

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, polpa di pomodoro, formaggio a pasta filante, lievito, olio extra vergine d'oliva.

Den. Leg.: Pinsa ai broccoli **Codice: 0032**

Den. Comm.: Pinsa ai Broccoli

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, broccoli, lievito, olio extra vergine d'oliva.

Den. Leg.: Pinsa ai fagiolini e patate **Codice: 0033**

Den. Comm.: Pinsa ai Fagiolini e Patate

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, fagiolini, patate, lievito, olio extra vergine d'oliva.

Den. Leg.: Pinsa a gorgonzola e noci **Codice: 0034**

Den. Comm.: Pinsa a Gorgonzola e Noci

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, gorgonzola, noci, lievito, olio extra vergine d'oliva.

Den. Leg.: Pinsa ai peperoni **Codice: 0035**

Den. Comm.: Pinsa ai Peperoni

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, peperoni, lievito, olio extra vergine d'oliva.

Den. Leg.: Pinsa alla pancetta **Codice: 0036**

Den. Comm.: Pinsa alla Pancetta

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, pancetta, lievito, olio extra vergine d'oliva.

* CONSERVAZIONE E AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE A PAGINA 15

Den. Leg.: Pinsa alla ricotta *Codice: 0037*

Den. Comm.: Pinsa alla Ricotta

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, ricotta, lievito, olio extra vergine d'oliva.

Den. Leg.: Pinsa alla cipolla *Codice: 0038*

Den. Comm.: Pinsa alla Cipolla di Tropea

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, cipolla di Tropea, lievito, olio extra vergine d'oliva.

Den. Leg.: Pinsa primavera *Codice: 0039*

Den. Comm.: Pinsa Primavera

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, pomodorini, olive. cipolle di Tropea, rucola, glassa di aceto balsamico, lievito, olio extra vergine d'oliva.

Den. Leg.: Pizzetta rotonda *Codice: 0040*

Den. Comm.: Pizzetta Rotonda

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, polpa di pomodoro, formaggio a pasta filante, lievito, olio extra vergine d'oliva.

Teglie

Teglia 40 x 60 cm per Pizze

Teglia 40 x 60 cm per Focacce

Su ordinazione creiamo pinse di ogni gusto e di ogni formato

Den. Leg.: Lingua di foc. al rosm. **Codice: 0041**

Den. Comm.: Lingua di Focaccia al Rosmarino

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, rosmarino, lievito di birra, olio extra vergine d'oliva.

Den. Leg.: Lingua di foc. ol. e pom. **Codice: 0042**

Den. Comm.: Lingua di Foc. Olive e Pomodorini

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, olive, pomodorini, lievito di birra, olio extra vergine d'oliva.

Den. Leg.: Foc. e brioc. sal. ai wur. **Codice: 0043**

Den. Comm.: Foc. e Brioches Salate ai Wurstel

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, wurstel, lievito di birra, olio extra vergine d'oliva, semi di sesamo.

Den. Leg.: Focacce rotonde **Codice: 0044**

Den. Comm.: Focacce Rotonde

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, lievito di birra, olio extra vergine d'oliva.

Den. Leg.: Pangrattato di gr. tenero **Codice: 0045**

Den. Comm.: Pangrattato di Grano Tenero

Ingredienti: Farina di grano tenero di pane secco pestato o macinato con vari gradi di finezza.

Den. Leg.: Pangrattato di gr. duro **Codice: 0046**

Den. Comm.: Pangrattato di Grano Duro

Ingredienti: Farina di grano duro di pane secco pestato o macinato con vari gradi di finezza.

* CONSERVAZIONE E AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE A PAGINA 15

Den. Leg.: Friselle di grano tenero ***Codice: 0047***

Den. Comm.: Friselle di Grano Tenero

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, lievito, olio extra vergine d'oliva.

Den. Leg.: Friselle di grano duro ***Codice: 0048***

Den. Comm.: Friselle di Grano Duro

Ingredienti: Farina di grano duro di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, lievito, olio extra vergine d'oliva.

Den. Leg.: Taralli ***Codice: 0049***

Den. Comm.: Taralli

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale iodato, pasta acida essiccata di grano tenero, lievito, olio extra vergine d'oliva.

Den. Leg.: Brioches ***Codice: 0050***

Den. Comm.: Brioches

Ingredienti: Farina di grano tenero 00, uova, burro, lievito, strutto, farciture varie per i diversi gusti.

Den. Leg.: Meringhe ***Codice: 0051***

Den. Comm.: Meringhe

Ingredienti: Albume, zucchero a velo.

Possibilità di ordinare stuzzicherie e dolci di varie quantità, formati e confetture

HAI UN NEGOZIO?

FARE IL PANE A REGOLA D'ARTE È IL NOSTRO LAVORO.

TI INTERESSEREBBE RIVENDERE I NOSTRI PRODOTTI ARTIGIANALI?

Proponiamo i nostri prodotti a diverse realtà del **settore alimentare** che ne apprezzano la **qualità** e la **freschezza**.

Collaboriamo con **bruschetterie**, **paninoteche**, **ristoranti** e anche con la **grande distribuzione**.

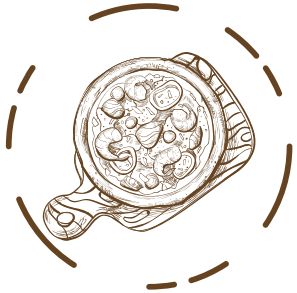
La **costante innovazione** ed **espansione** della nostra azienda ci consente di **ampliare** sempre più la nostra **produzione** e conseguentemente la nostra **rete vendita**.

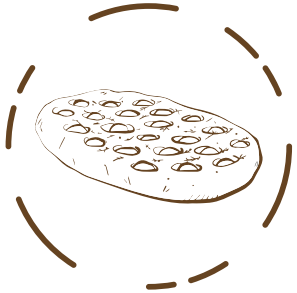
Offriamo **qualità** nel **prodotto** e nel **servizio**.

I nostri prodotti sono **genuini** e per questo **apprezzati** dai **clienti** e dai **rivenditori**.

Siamo presenti nei supermercati **Conad**, **Eurospin**, **Carrefour Express** e **Crai**.

Grazie ad una forte **lavorazione a mano** possiamo personalizzare i prodotti in base alle **esigenze** del cliente.





LAVORA DURAMENTE IN SILENZIO, LASCIA CHE IL SUCCESSO SIA IL TUO RUMORE.

CONSERVAZIONE E AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE

Conservare i prodotti in un luogo **fresco** e **asciutto**.

Avvertenze per il consumatore: i prodotti possono contenere tracce di **soia**, **latte** e **prodotti a base di latte**, **frutta a guscio**, **semi di sesamo**, **uova** e **suoi derivati**. **Allergeni All.2-REG n.1169/2011**.

"Nel rispetto della direttiva **UE 1169/2011**, gli **allergeni** vengono così **evidenziati**".

LASCIATE I VOSTRI CLIENTI A PANCIA PIENA!

DAL 2004

Il Forno della Bontà

Panificio Sciarrotta

Via Goffredo Mameli, 86 - 21019 Somma Lombardo (VA)
Tel.: 0331 25 13 01 - Cell.: 339 353 8148
www.ilfornodellabonta.it - giampierosciarrotta@libero.it

GRAFICA E STAMPA: WWW.STMCOMUNICA.IT