

GENUINA BONTÁ





*Da Lievitare*

pag 6 - 7



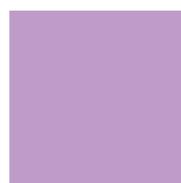
*Prelievitati*

pag 8 - 11



*Vegano*

pag 12 - 13



*Lievitazione naturale*

pag 14 - 15



*Burro*

pag 16 - 18



*Sfoglie*

pag 19 - 22

*Già cotti*



pag 23 - 24

*Muffin*



pag 25 - 26

*Forno*



pag 27 - 28

*Snack*



pag 29 - 34

*Semilavorati pasticceria*



pag 35 - 37

*Stagionali*



pag 38 - 39

# Genuina bontà

## Genuina bontà

### AZIENDA/CHI SIAMO

Milanopane dal 1987 si dedica alla produzione di salatini, pizzette, croissant e semilavorati surgelati per pasticceria, panetteria e per il canale ho.re.ca. Era un panificio - pasticceria artigianale, ma dal 1992 l'azienda si è trasformata. È cresciuta nelle dimensioni e nella capacità produttiva, integrando moderne metodologie industriali, l'amore per la ricerca e per l'innovazione, mirando a mantenere integra la qualità all'interno della produzione. Il continuo sviluppo delle ricette, la scelta delle migliori materie prime e l'osservanza delle più severe norme igienico - sanitarie durante tutti i processi produttivi, ci permettono di offrire al mercato sicurezza, professionalità e qualità.

### NUMERI



6000 mq di SUPERFICIE  
tra produzione, magazzini e uffici



40 COLLABORATORI  
per garantire il corretto ciclo di  
produzione



AMPIA GAMMA  
di prodotti di qualità, semilavorati  
rapidi e semplici nella preparazione  
forniti alla ristorazione e oltre..

### QUALITÀ MADE IN ITALY

I nostri prodotti sono interamente preparati in Italia, e grazie all'intensa attività commerciale e alla partecipazione alle fiere di settore, siamo conosciuti ed apprezzati non soltanto nel nostro paese, ma anche oltre la penisola.

### SICUREZZA

La sicurezza alimentare parte dalla selezione delle materie prime dei nostri fornitori, che vengono rigorosamente registrate al momento della consegna. I nostri prodotti vengono sottoposti a controlli ed analisi chimico-batterologiche. Periodicamente vengono monitorati l'acqua utilizzata per gli impasti, le attrezzature per la taratura, e le celle di abbattimento e conservazione dei prodotti, nonché i mezzi per il trasporto refrigerato.

### QUALITÀ

Seguiamo metodiche e procedure dettagliate per l'attuazione del metodo HACCP, applicando un sistema di sorveglianza ed autocontrollo dei punti critici che ci permette di monitorare la qualità dei prodotti con misure in grado di prevenire ed eliminare, se necessario, problematiche ed eventuali pericoli.

### VALORE AGGIUNTO



Sapore

Lasciatevi conquistare dalla  
fraganza e dalla croccantezza  
delle nostre sfoglie



Gusto

Scoprite tutti i ripieni dei  
nostri salatini e delle sfoglie



Qualità

Semilavorati di pasticceria  
fatti a mano e lievitati in  
modo naturale



Piacere

Un'emozione dolce o  
salata in ogni momento della  
giornata.

Da lievitare

Da lievitare

## CORNETTO EXTRA



CON  
margarina

VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	LIEVITAZIONE	°C	MIN
CO0004MIP	65	100	3/6 ORE	170	18/20



CON  
margarina

ALBICOCCA

CODICE	g	PZ CONF.	LIEVITAZIONE	°C	MIN
CO0001MIP	75	100	3/6 ORE	170	18/20



## MINI CROISSANT AL BURRO



VUOTO

CODICE	g	KG PER CONF.	LIEVITAZIONE	°C	MIN
MI-30	25	6.25	4/5 ORE	170/180	15



## FAGOTTINO



CREMA DI NOCCIOLE

CODICE	g	PZ CONF.	LIEVITAZIONE	°C	MIN
FA0013MIP	70	100	3/6 ORE	170	20/22



# Prelievitati

## Prelievitati

### CROISSANT GLASSATO



VUOTO

	CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
<b>GRANDE</b>	GC0031MIP	80	52	160/170	25/28
	CR0021MIP	65	70	160/170	25/28

### GRAN CORNETTO CURVO GLASSATO



VUOTO

RIFINITO CON  
zucchero semolato

	CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
	GC0023MIP	80	52	160/170	25/28

ALBICOCCA

RIFINITO CON  
perlina di  
zucchero



	CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
	GC0020MIP	90	52	160/170	25/28

CREMA

RIFINITO CON  
codetta di zucchero



	CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
	GC0021MIP	90	52	160/170	25/28

CREMA DI NOCCIOLE

RIFINITO CON  
scaglietta di  
cioccolato



	CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
	GC0022MIP	90	52	160/170	25/28



## BABY CROISSANT



### ALBICOCCA

RIFINITO CON  
perlina di  
zucchero

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CRO025MIP	45	100	160/165	15/18



### CREMA

RIFINITO CON  
codella di zucchero

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CRO028MIP	45	100	160/165	15/18



### CREMA DI NOCCIOLE

RIFINITO CON  
scaglietta di  
cioccolato

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CRO027MIP	45	100	160/165	15/18



## FAGOTTO

RIFINITO CON  
scaglietta di  
cioccolato

3 CIOCCOLATI  
al latte, bianco  
fondente

ARRICCHITO CON  
burro

### 3 CIOCCOLATI (FONDENTE, AL LATTE, BIANCO)

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
FA0028MIP	90	45	160/170	22/25



## ZARINA



### VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
PC-08	80	50	180	20



## CORNETTO DRITTO INTEGRALE

FARCITO CON  
miele al 40%

### MIELE

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CO0024MIP	75	62	160/170	25/28



## CORNETTO CURVO MULTICEREALI

RIFINITO CON  
zucchero di canna

CON  
quinoa nera

### VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CO0036MIP	65	52	160/170	25/28



RIFINITO CON  
zucchero di canna

CON  
quinoa nera

### FRUTTI DI BOSCO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CO0037MIP	75	52	160/170	25/28



Vegano

Vegano



VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
C00056MIP	70	52	160/170	25/28

RIFINITO CON  
zucchero di canna



ALBICOCCA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
C00064MIP	85	38	160/170	25/28

RIFINITO CON perline di zucchero  
FARCITO CON albicocca italiana al 50%  
CON segale germinata



AGRUMI E ZENZERO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
C00065MIP	85	38	160/170	25/28

RIFINITO CON  
granella di grano saraceno



NOCCIOLE E CEREALI

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
FA0029MIP	95	62	160/170	24/28

RIFINITO CON  
granella di nocciolo

# Lievitazione naturale



## Lievitazione naturale

### GRAN CORNETTO CURVO



RIFINITO CON  
zucchero semolato



VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GCC0026MIP	80	52	160/170	25/28



RIFINITO CON  
perlina di zucchero



ALBICOCCA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GCC0027MIP	92	52	160/170	25/28



## CROISSANT DRITTO

TUTTO BURRO  
24% di burro

### VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GC0039MIP	80	54	160/165	24/26
GC0040MIP	70	60	160/165	24/26
CB0023AMIP	60	70	160/165	16/20



RIFINITO CON  
scaglietta di  
cioccolato

FARCITO CON  
nocciole al 16%

TUTTO BURRO  
19,5% di burro

### CREMA DI NOCCIOLE

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GC0035MIP	95	52	160/165	24/26



RIFINITO CON  
zucchero giallo

TUTTO BURRO  
19,5% di burro

### CREMA PASTICCERA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GC0036MIP	95	52	160/165	24/26



RIFINITO CON  
perlina di  
zucchero

FARCITO CON  
albicocca italiana  
al 50%

TUTTO BURRO  
19,5% di burro

### ALBICOCCA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GC0037MIP	95	52	160/165	24/26





**CROISSANT  
MULTICEREALI DRITTO**

FARCITO CON **miele al 40%**  
RIFINITO CON **zucchero di canna**  
CON **quinoa nera**  
TUTTO BURRO **19,5% di burro**

MIELE



CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CR0077MIP	95	52	160/165	24/26



**CROISSANT CURVO**

TUTTO BURRO  
**24% di burro**

VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
GC0034MIP	80	52	160/165	24/26



**MINI CROISSANT DRITTO**

TUTTO BURRO  
**23% di burro**

VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
MC0025MIP	25	225	160/165	14/16





VELA

CREMA DI NOCCIOLE

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CH0009MIP	90	40	170/180	25/28

RIFINITO CON *zucchero semolato*    ARRICCHITO CON *burro*

NOVITÀ



CREMA LATTE PANNA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CH0011MIP	95	40	170/180	25/28

ARRICCHITO CON *burro*



CREMA LATTE PANNA E CREMA DI NOCCIOLE

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
CH0013MIP	100	40	170/180	25/28

RIFINITO CON *granuli di cacao*    RIFINITO CON *perlina di zucchero*    ARRICCHITO CON *burro*



ALBICOCCA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
TR-11	85	40	180	20

TRECCINA



CREMA E AMARENA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
TR0018MIP	100	35	170/180	24/27

RIFINITO CON *perlina di zucchero*    ARRICCHITO CON *burro*



NOCI PECAN

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
TR0019MIP	95	48	160/170	20/24

CON *sciroppo d'acero*    RIFINITO CON *noci pecan*



CREMA LATTE PANNA E FRAGOLA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
SF0009MIP	100	35	170/180	24/27

RIFINITO CON *zucchero semolato*



DI MELE

CODICE	g	PZ CONF.	MIN	°C	MIN
ST-03	600	8	30	200/220	30

TRECCE

STRUDEL

STRUDELINO



MELA

RIFINITO CON  
zucchero semolato

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
ST-02	90	60	180	20



BOCCONCINI  
SFOGLIA ASSORTITI



4 GUSTI

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
MI-05	35	4	200/210	15/18



MIGNON SFOGLIA



ALBICOCCA

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
MI-02	25	5	180	20



CANESTRINI



CON UVETTA

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
MI-07	40	5	180	20



Già cotti



Già cotti



## KRAPFEN

VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
KR0007S	60	48	90/120

VUOTO

CODICE	g	KG PER CONF.	MIN
<b>MINI</b> KR0009	15	2,5	90/120



## KRAPFEN ZUCCHERATI

RIFINITO CON  
zucchero semolato

VUOTO

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
KR0007	55	24	90/120



RIFINITO CON  
zucchero semolato

CREMA PASTICCERA



CODICE	g	PZ CONF.	MIN
KR0006	80	24	90/120

## CIAMBELLA ZUCCHERATA

RIFINITO CON  
zucchero semolato

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
C10006	60	40	90/120



Muffin

# Muffin



## MUFFIN TULIPAN

NATURE DECÒ

RIFINITO CON  
*perla di zucchero*

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
MU0004	75	24	120/180



ALBICOCCA

RIFINITO CON  
*perla di zucchero*

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
MU0011	90	24	120/180



LAMPONE

RIFINITO CON  
*crumble*

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
MU0010	90	24	120/180



TRIPLO CIOCCOLATO BELGA

CON  
*pezzi di cioccolato*

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
MU0003	90	24	120/180



AL CIOCCOLATO BIANCO

RIFINITO CON  
*crumble*

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
MU0015	90	24	120/180

# Forno





### BAGUETTE

CODICE	g	KG PER CONF.	MIN	°C	MIN
PABA01	280	8.4	20	180/190	16/18



### DEMI BAGUETTE

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
PABA09	160	6	180/190	15/18



### PANINI AL LATTE DA CUOCERE

CODICE	g	KG PER CONF.	LIEVITAZIONE	°C	MIN
PL-01	20	5	4/5 ORE	180	20

## Snack



## DISCHI SFOGLIA



CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
DI-01	18	5	180	20

## PIZZETTE

### POMODORO E FORMAGGIO



CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
PI-01	22	4	180	20

### POMODORO



CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
PI-02	20	4	180	20

## PIZZETTA BURRO

TUTTO  
burro

### AL POMODORO E FORMAGGIO



CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
PI-10	22	4	180	20

## SALATINI DORATI



### HAPPY HOUR

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-78	18/22	3	200	20



### 10 GUSTI

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-01	18/22	5	200	20



### MIX

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-02	20/22	6	200	20

BUSTE  
MISTE

### 6 GUSTI

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-17	20/22	6	200	20

BUSTE  
MONOGUSTO

SALATINI  
MONOGUSTO DORATI



PROSCIUTTO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-15	20	2	200	20



OLIVE

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-14	20	2	200	20



SPINACI

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-09	20	2	200	20



SALMONE

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-03	20	2	180	20

SALATINI  
MONOGUSTO DORATI



FORMAGGIO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-06	20	2	200	20



WURSTEL

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-11	22	2	200	20



PEPERONI

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-13	20	2	200	20



TONNO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
SA-12	20	2	200	20

**SALATINI 5 GUSTI  
NO PALMA CON TOPPING**



1. 4FORMAGGI 2. SPINACI E PARMIGIANO DOP  
3. SALMONE 4. CARBONARA 5. WURSTEL

CODICE	g	KG PER CONF.	MIN	°C	MIN
SA-91	18/24	5	10	190/200	12/15

**CORNETTINI  
SFOGLIA DORATI**



PROSCIUTTO

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
MI-14	25	5	200	20



**BRIOSCINE**

PROSCIUTTO E FORMAGGIO

CODICE	g	KG PER CONF.	LIEVITAZIONE	°C	MIN
MI-00	33	6	2 ORE	180	20





### CASSATINE ASSORTITE

1. VERDE 2. LIMONCELLO  
3. BIANCA 4. MANDARINO

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
CS-04	40	28	60



### CASSATINE

#### VERDI

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
CS-01	40	28	60



#### LIMONCELLO

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
CS-02	40	28	60



### SFOGLIATELLA

CODICE	g	PZ CONF.	°C	MIN
SF0013MIP	110	30	180/200	30/35

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
<b>MIGNON</b> SF0016MIP	30	7	180/200	20/22

### APOLLINO



CODICE	g	KG PER CONF.	MIN	°C	MIN
K20014MIP	28/30	7	20/30	190/200	20/22
<b>MICRO</b> K20016MIP	18/20	7	20/30	190/200	20/22



### CANNONCINI

#### CONGELATI CRUDI

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
<b>MIGNON</b> CA-05	14	5	200	20



### RETTANGOLI PASTA SFOGLIA

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
60X40 PS-06	1000	10	190	20
30X40 PS-01	715	5	190	20

TUTTO burro

CODICE	g	KG PER CONF.	°C	MIN
30X40 PS-02	715	5	190	20



### CREMA DEL PASTICCIERE

#### SAC A' POCHE

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
PGF33	1000	6	60/120



### RICOTTA ZUCCHERATA BADIACHIARA



CODICE	g	KG PER CONF.	MIN
RI0003	5500	5,5	90/180
RI0005	3500	3,5	90/180



## ZEPPOLE FRITTE

VUOTE

CODICE	g	PZ CONF.	MIN
ZE-01	50	50	60



## TORTELLI AL BURRO

VUOTO

CODICE	g	KG PER CONF.	MIN
TO-31	8	3	60

CREMA

CODICE	g	KG PER CONF.	MIN
TO-33	22	3	240





Le caratteristiche dei prodotti indicati nel catalogo possono essere soggetti a modifiche, la Milanopane srl si riserva il diritto di rivederle in qualsiasi momento. I prodotti sono congelati all'origine. Le foto sono un esempio di presentazione del prodotto.



## **Milanopane Srl**

Via F.lli Cervi 12/24 - 20090 BUCCINASCO (MI)

**T** +39 02 48842140 - **F** +39 02 48842003

[info@milanopane.it](mailto:info@milanopane.it)

[servizio.qualita@milanopane.it](mailto:servizio.qualita@milanopane.it)

**[milanopane.it](http://milanopane.it)**