



Il gusto della semplicità



Il gusto della semplicità

Il Forno di Bugli è la linea di panificati dedicata a chi cerca eccellenza ogni giorno: ricette studiate nei dettagli, materie prime selezionate e processi di lavorazione curati in ogni fase.

Lievitazioni lente, controlli rigorosi e una costante ricerca di soluzioni innovative danno vita a prodotti unici, fragranti e genuini, dove qualità e sperimentazione si incontrano per offrire un'esperienza di gusto moderna, ma profondamente radicata nel sapere artigianale

Il Forno di Bugli: prodotto e distribuito da Riccione Piadina

LA BASE PIZZA

a casa tua come in pizzeria

Un impasto autentico, realizzato con materie prime selezionate e una lievitazione naturale di 24 ore che garantisce leggerezza e digeribilità. La lunga maturazione e l'alta idratazione donano una consistenza perfetta: croccante fuori, morbida e fragrante dentro, proprio come quella del pizzaiolo. Preparata con ingredienti semplici e genuini, senza derivati animali - Vegan OK - è la base ideale per sfornare pizze di qualità artigianale, anche a casa.



**IRRESISTIBILE DA ESPORRE LA QUALITÀ SI VEDE SUBITO OTTIMO MARGINE
ALTO POTENZIALE UNICA SUL MERCATO PER TUTTA LA FAMIGLIA
VALORIZZA L'OFFERTA DEL BANCO COTTA SU PIETRA ADATTA PER VEGANI**



PROSSIMA
USCITA

LA BASE PIZZA AL POMODORO

a casa tua come in pizzeria

Un impasto autentico, realizzato con materie prime selezionate e una lievitazione naturale di 24 ore che garantisce leggerezza e digeribilità. La lunga maturazione e l'alta idratazione donano una consistenza perfetta: croccante fuori, morbida e fragrante dentro, proprio come quella del pizzaiolo. Già condita con pomodoro di qualità, è ancora più semplice e veloce da preparare: basta aggiungere gli ingredienti preferiti e infornare.



IRRESISTIBILE DA ESPORRE LA QUALITÀ SI VEDE SUBITO OTTIMO MARGINE
ALTO POTENZIALE UNICA SUL MERCATO PER TUTTA LA FAMIGLIA
VALORIZZA L'OFFERTA DEL BANCO COTTA SU PIETRA ADATTA PER VEGANI





LA PINSA

più buona che mai

Una ricetta ispirata alla tradizione, realizzata con ingredienti selezionati e un impasto a lunga lievitazione naturale di 24 ore, per garantire leggerezza e alta digeribilità. L'alta idratazione conferisce morbidezza interna e una croccantezza unica, mentre la stesura a mano dona alla pinsa il suo aspetto autentico e irregolare, proprio come quella artigianale. Preparata con materie prime semplici e genuine, pronte da personalizzare e cuocere in pochi minuti.



**CON VASSOIO
DA FORNO**

**DESTINATA A PIACERE OTTIMO MARGINE LA QUALITÀ SI VEDE SUBITO
MIGLIORA LE PERFORMANCE DELLA CATEGORIA LIEVITAZIONE 24ORE
STESA A MANO FACILE DA PREPARARE ADATTA PER VEGANI**



PROSSIMA
USCITA

LA SPIANATA

focaccia romagnola della tradizione

La Spianata è una focaccia tipica romagnola, soffice all'interno e leggermente croccante all'esterno. Preparata con ingredienti selezionati e lievitazione naturale, è ideale da scaldare in pochi minuti e da farcire a piacere, perfetta come alternativa al pane o per uno spuntino gustoso.



RICETTA ROMAGNOLA OTTIMO MARGINE LA QUALITÀ SI VEDE SUBITO
UNICA SUL MERCATO LIEVITAZIONE 24ORE
STESA A MANO FACILE DA CUOCERE ADATTA PER VEGANI



SCHEDE PRODOTTI



39 CM

30 CM



29 CM

LA BASE PIZZA

CODICE INTERNO	CODICE EAN 13	PESO CONFEZIONE
935	8020926003802	240 g
PEZZI PER CONFEZIONE	PZ PER IMBALLO	SHELF LIFE
1 pz	5	40



39 CM

30 CM



29 CM

LA BASE PIZZA AL POMODORO

CODICE INTERNO	CODICE EAN 13	PESO CONFEZIONE
936	8020926003819	240 g
PEZZI PER CONFEZIONE	PZ PER IMBALLO	SHELF LIFE
1 pz	5	40



42 CM

21 CM



34 CM

17 CM

LA PINSA

CODICE INTERNO	CODICE EAN 13	PESO CONFEZIONE
922	8020926003789	230 g
PEZZI PER CONFEZIONE	PZ PER IMBALLO	SHELF LIFE
1 pz	10	40



27 CM

20 CM



23 CM

18 CM

LA SPIANATA

CODICE INTERNO	CODICE EAN 13	PESO CONFEZIONE
980	8020926003390	200 g
PEZZI PER CONFEZIONE	PZ PER IMBALLO	SHELF LIFE
1 pz	10	40



LA PINSA
1 pz. - 230 g e.c.



LEVITAZIONE
NATURALE DA ORE
MISTO AD ACQUA
DORAZIONE
COTTI A SUPPLETA
SOPRILEGGIANTI
ADATTA ANCHE PER
PIZZE VEGETARIANE

ACASA TUA COME IN PIZZERIA



LA BASE PIZZA
1 pz. - 240 g e.c.



LEVITAZIONE
NATURALE DA ORE
MISTO AD ACQUA
DORAZIONE
CON UNICITO MANE
COTTI A SUPPLETA
SOPRILEGGIANTI
ADATTA ANCHE PER
PIZZE VEGETARIANE
CON INSERZO DA FORNO

STESA A MANO



LA PINSA
1 pz. - 230 g e.c.



LEVITAZIONE
NATURALE DA ORE
MISTO AD ACQUA
DORAZIONE
COTTI A SUPPLETA
SOPRILEGGIANTI
ADATTA ANCHE PER
PIZZE VEGETARIANE



LA BASE PIZZA
1 pz. - 240 g e.c.

ACASA TUA COME IN PIZZERIA