DAL 1924

IL PANE DI VILLA®

L'eccellenza italiana si gusta:

materie prime selezionate, lavorazione artigianale.

Passione e Tradizione:
la chiave del successo

Da tre generazioni custodiamo le ricette di un tempo, tramandate a figli e nipoti da Nonna Gina che nel lontano 1924 avviò il suo primo forno a Misano Adriatico. Ancora oggi, la nostra produzione industriale fa tesoro delle preziose ricette sull' antica arte della panificazione e della passione per i prodotti da forno. Nel 2001 iniziammo la nostra avventura nel mondo del surgelato. Mille errori, quintali di prodotto sbagliati, attrezzatura inadatta, spazi inadeguati e la voglia di lasciar perdere sempre dietro l'angolo. Per fortuna, l'amore per il nostro lavoro e la voglia assoluta di cambiare il nostro processo lavorativo ci ha portato ad avere un laboratorio all'avanguardia con linee di produzione innovative.

Lievitati naturalmente con i loro sapori e aromi unici

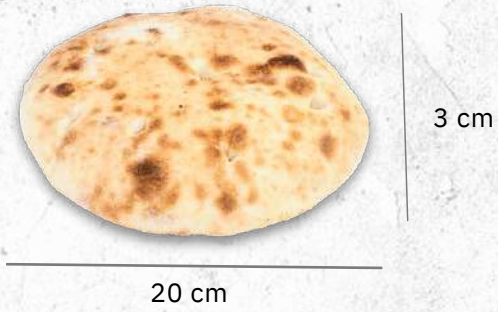
Le caratteristiche distintive delle nostre basi:

- farine di alta qualità;
- olio EVO 100% greco per un sapore autentico;
- senza aromi artificiali, conservanti e OGM;
- impasto schiacciato a mano;
- risultato artigianale, grazie all'esperienza centennale nella panificazione della famiglia Villa;
- una lunga lievitazione a basse temperature permette una fermentazione delicata e un prodotto finale croccante, dorato, morbido e profumato.

PANIFICIO VILLA

ROMANACCIA PADELLINO 20 CM

Soffice e alveolato all'interno, croccante all'esterno, il nostro Padellino nasce da un impasto preparato con farina di grano tenero tipo "0" e farina integrale, lievito madre e malto, schiacciato a mano con lunga lievitazione per garantire elevata digeribilità, fragranza e leggerezza. Estremamente versatile in cucina, la Romanaccia Padellino può essere tagliata in tranci oppure farcita all'interno per realizzare preparazioni ricche e gustose, ideali per snack da aperitivo, street food, proposte gourmet e quick service.



QUICK TIPS

Se volete stupire i vostri clienti con un abbinamento gourmet condite con stracciatella, pomodorini secchi e un tocco di basilico fresco.

PRECOTTO	BFP0020		200 g	13 pz. x crt
FORNO STATICO	240°C per 4-5 minuti*			
FORNO VENTILATO	220°C per 4-5 minuti*			

*scongelare a temperatura ambiente per 10/15 minuti

ROMANACCIA "LA FARCITA" CON SALAME PICCANTE E MOZZARELLA

La famiglia delle nostre Romanacce si allarga con una proposta tutta carattere: la Romanaccia "La Farcita" con Salame Piccante e Mozzarella. Un impasto soffice che custodisce un abbondante ripieno caldo, filante e dal gusto vibrante, dove la mozzarella di alta qualità incontra la spinta decisa del salame piccante. Ideale per dare energia agli aperitivi tagliata a tranci, portare originalità nei buffet o creare un pasto completo da condividere pronto in pochi minuti.

PRECOTTO	FAR0064		740 g 20x30 cm	4 pz. x crt
PRECOTTO	FARM0064		360 g 20x14 cm	8 pz. x crt
FORNO STATICO	250°C per 8 minuti*			
FORNO VENTILATO	210°C per 6-7 minuti*			

*scongelare a temperatura ambiente

LA ROMANACCIA®

ROMANACCIA "LA FARCITA" CON PESTO DI BASILICO E MOZZARELLA

La nostra gamma di Romanacce Farcite si arricchisce con farciture dal gusto sorprendente e fresco: la Romanaccia "La Farcita" Pesto di Basilico e Mozzarella. Un impasto soffice e alveolato custodisce il profumo intenso del pesto di basilico italiano e la morbidezza della mozzarella filante che fonde alla perfezione. Perfetta per aperitivi sfiziosi tagliata a tranci, buffet gourmet o come pasto take away, trasforma ogni momento in un'esperienza di gusto e piacere visivo.

PRECOTTO	FAR0074		720 g 20x30 cm	4 pz. x crt
PRECOTTO	FARM0074		360 g 20x14 cm	8 pz. x crt
FORNO STATICO	250°C per 8 minuti			
FORNO VENTILATO	200-210°C per 8 minuti			

LA ROMANACCIA®

PANIFICIO VILLA

ROMANACCIA "TACOS" 20 CM

Dalla creatività delle nostre Romanacce nasce la Romanaccia Tacos, un impasto a mezzaluna che si apre facilmente a metà e si presta a infinite farciture. Morbido, fragrante e pronto da personalizzare, è ideale sia con ingredienti tradizionali che con abbinamenti gourmet, regalando una base perfetta per esplorare nuovi sapori. Perfetta per aperitivi creativi, buffet originali, street food sfizioso o come piatto unico veloce, ogni morso è un piccolo spettacolo di sapori e consistenze.

LA ROMANACCIA®

PRECOTTO	BFT0020		125 g	25 pz. x crt
FORNO STATICO	240°C per 4-5 minuti			
FORNO VENTILATO	220°C per 4-5 minuti			

*scongelare a temperatura ambiente per 10/15 minuti

pizzAccia

Caratterizzata dalla forma tonda (28 cm), composta da farina di grano tenero tipo "0". La lunga lievitazione garantisce un prodotto soffice e ben idratato.

PIZZACCIA TONDA CLASSICA 28 CM

L' impasto risulta leggero e digeribile; croccante fuori e morbido al suo interno. Provate la Pizzaccia in versione margherita, oppure utilizzatela "nuda" per arricchire il cestino del pane. Da provare con ricotta fresca condita con olio, sale e pepe.

QUICK TIPS

Se invece volete stupire i vostri clienti con un abbinamento gourmet condite con stracciatella, speck, composta ai frutti rossi, pepe, lime e timo; per un mix di sapori estivo abbinate melanzane, pomodorini, caprino, rucola, menta e fior di latte

28 cm

PIZZACCIA TONDA CLASSICA 28 CM

Per delle tapas golose negli aperitivi del vostro locale, tagliate a spicchi la Pizzaccia e farcite con zucca, gorgonzola, salvia e pinoli oppure squacquerone, crudo, rucola e riduzione di balsamico

PRECOTTO	FRT2361		250 g	14 pz. x crt
FORNO STATICO	280°C per 3-4 minuti			
FORNO VENTILATO	220°C per 5 minuti			

LA ROMA NACCIA®

Gli impasti sono composti da un mix di farine di qualità (soia, frumento, riso). Una lunga lievitazione dona una consistenza soffice e un profumo unico. Caratterizzata da una forma ovale schiacciata a mano disponibile in diverse dimensioni.

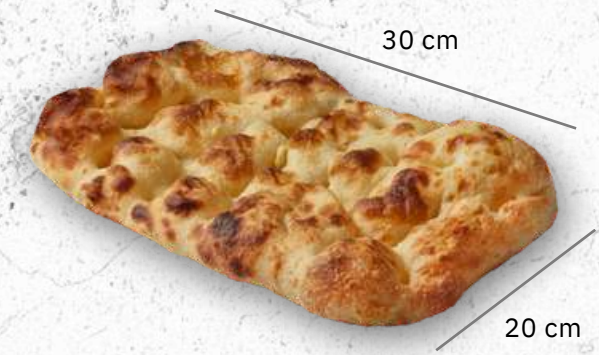
ROMANACCIA CLASSICA 20X30 CM

Marcata alveolatura e crosticina croccante rendono la Romanaccia un vero must have. Provatela con cavolo nero, cipolla di Tropea, mozzarella e melagrana, oppure con coppa piacentina, pecorino, paté di tartufo e miele di castagno.

ROMANACCIA CLASSICA 20X30 CM

Stupite i vostri clienti con un aperitivo originale, proponete la Romanaccia a tranci farciti con ingredienti di qualità. Per un servizio “rustico” utilizzate un solido tagliere di legno.

PRECOTTO	PIR2682		220 g	12 pz. x crt
FORNO STATICO	240°C per 4-5 minuti			
FORNO VENTILATO	220°C per 4-5 minuti			

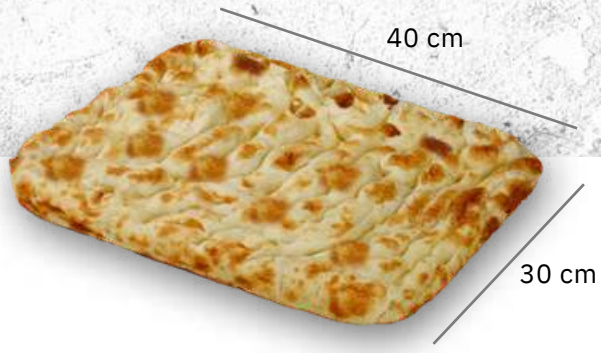


ROMANACCIA LA 30X40 CM

DA OGGI... ANCHE NEL FORMATO BAR

Ideale tagliata in tranci e servita per un pasto in pausa pranzo o come aperitivo sfizioso tagliata a piccoli quadrotti da preparare in pochi minuti.

PRECOTTO	ROM1484		550 g	5 pz. x crt
FORNO STATICO	240°C per 4-5 minuti			
FORNO VENTILATO	220°C per 4-5 minuti			



QUICK TIPS

Per offrire ai vostri ospiti una Romanaccia gourmet, farcitela con crema di fagioli cannellini alla curcuma, polpo arrostito, germogli e riduzione di pomodoro piccante.

LA ROMANACCIA CLASSICA
ALLA PALA 55X25 CM
Caratterizzata da una superficie dorata e croccante e da un interno soffice e alveolato, la Romanaccia è ottima farcita a tramezzino, con pulled pork, cavolo viola, carote e cheddar. Ma anche con un topping di stracciatella, pesto, pomodorini, carciofi sottaceto, mandorle, scaglie di Parmigiano e basilico
LA ROMANACCIA

QUICK TIPS

Queste basi sono ottime in ottica di quick service o, farcite, da proporre nel banco gastronomia. Ecco qualche idea veloce per condimenti super easy: speck, misticanza, pecorino semi-stagionato e maionese alle olive; oppure un semplice pomodoro, mozzarella e basilico, col tocco in più dato da fettine di avocado

LA ROMANACCIA CLASSICA ALLA PALA 55X25 CM

Il formato della Romanaccia consente di servirla porzionata, sia in piccoli bocconcini per l'aperitivo, sia in pezzi più grandi per una pausa pranzo veloce o per offrirla nei gusti più fantasiosi nei buffet o nei party

PRECOTTO	FRM2352		540 g	9 pz. x crt
FORNO STATICO		280°C per 3-4 minuti		
FORNO VENTILATO		220°C per 5 minuti		

ROMANACCIA ALTA CON GRANO TENERO TIPO "0" 39X14 CM

Superlativo focaccione: l'impasto schiacciato a mano e la varietà delle possibili farciture rappresentano il perfetto connubio tra tradizione artigianale e innovazione. La lunga lievitazione lo rende altamente digeribile, soffice e croccante allo stesso tempo. La farina di grano tenero "0", l'olio evo e un pizzico di sale donano autenticità al sapore, senza l'aggiunta di aromi artificiali e conservanti. Perfetto da tagliare, farcire e servire a tranci, ad esempio con le classiche puntarelle crude romane, olive, burrata e pomodori secchi.

LA ROMANACCIA®

PRECOTTO	FGT0154		415 g	9 pz. x crt
FORNO STATICO	250°C per 8 minuti			

ROMANACCIA "LA FARCITA" CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA 20X30 CM

Soffice, gustosa e veloce, la Romanaccia “La Farcita” con ricca e gustosa farcitura di prosciutto cotto di alta qualità e mozzarella super filante è un prodotto dal gusto unico e facilissimo da preparare. L’impasto, alto e alveolato con olio evo, garantisce una croccantezza esterna e una morbidezza interna uniche. Pronta in pochi minuti in forno, adatta al take-away, come pasto unico o aperitivo, celebra l’autenticità della cucina romana in ogni delizioso boccone.

PRECOTTO	FAR0084		740 g 20x30 cm	4 pz. x crt
PRECOTTO	FARM0084		360 g 20x14 cm	8 pz. x crt
FORNO STATICO	250°C per 8 minuti*			
FORNO VENTILATO	200-210°C per 8 minuti*			

*scongelare a temperatura ambiente

ROMANACCIA "LA FARCITA" CON MELANZANE E PROVOLA 20X30 CM

Ricorda la tradizione con un tocco di piacevole sorpresa: ripiena di gustose melanzane grigliate e provola affumicata, dal profumo delicato di olio evo, è la soluzione ideale per una merenda d'asporto, un pasto unico o tagliata a pezzetti in accompagnamento ai cocktail durante gli aperitivi.

PRECOTTO	FAR0094		780 g	4 pz. x crt
FORNO STATICO	250°C per 8 minuti			
FORNO VENTILATO	200-210°C per 6-7 minuti			

ROMANACCIA "LA DOPPIA" 20X30 CM

Il mercato richiede nuove forme, semplicità di preparazione e snack di alta qualità: la Romanaccia "La Doppia" racchiude tutte queste caratteristiche. Formata da due soffici focacce sovrapposte, facilmente separabili grazie a un filo d'olio evo (4%) che semplifica il taglio e la farcitura. Ottima con farciture classiche come mozzarella, pomodoro e insalata o con zucchine, mortadella e robiola. La soluzione perfetta per un pasto "on the go", una merenda alla tavola calda o a tranci nei quick service.

PRECOTTO	BAT0094		460 g	9 pz. x crt
FORNO STATICO	250°C per 8 minuti			
FORNO VENTILATO	200-210°C per 6-7 minuti			

ROMANACCIA "IL PANINO" 15 CM

Risponde alla crescente attenzione del mercato al benessere del consumatore e alla qualità dei prodotti. È ideale per qualsiasi tipo di farcitura, classica, american style o gourmet. Il mix di farine, comune agli altri prodotti, si arricchisce di farina di soia (2,2%) decorticata e tostata. In pochi minuti in forno diventa croccante e fragrante, pronta per essere farcita con un ripieno classico come prosciutto, mozzarella e rucola o con hamburger, cheddar, pomodoro, anelli di cipolla e insalata, per una variante internazionale. Eccellente per take-away, quick service, paninoteche, gastronomie e locali di panificazione.

PRECOTTO	PIP3104		100 g	24 pz. x crt
PRECOTTO	PIP0094		120 g	24 pz. x crt
FORNO STATICO	240°C per 4-5 minuti			
FORNO VENTILATO	220°C per 4-5 minuti			

Versione C24

Lunga lievitazione per un'alta digeribilità

Impasto schiacciato a mano

Con Olio Extra Vergine d' Oliva

Senza aromi artificiali, senza conservanti e senza OGM

DAL 1924
IL PANE DI VILLA

MISANO ADRIATICO (RN) - ITALIA - Via T. Nuvolari, 60 - 47843
tel. +39 0541 614644 - fax +39 0541 471212 - info@panificiovilla.it