



Arte, bontà e tradizione:
la scelta italiana che fa la differenza



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:

- mix di farine di grano tenero tipo "00", soia e riso;
- 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.



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

La base di questo 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

VILLA

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, cereali e grano duro). 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

VILLA

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 quadretti da preparare in pochi minuti.

VILLA

PRECOTTO	PIR1484		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, farcitemela 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

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

VILLA

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
ROMA
NACCIA

VILLA

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 prosciutto cotto (22%) di alta qualità e mozzarella (18%) 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.

VILLA

PRECOTTO	FAR0084		740 g	4 pz. x crt
FORNO STATICO		250°C per 8 minuti		
FORNO VENTILATO		200-210°C per 6-7 minuti		





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

Ricorda la tradizione con un tocco di piacevole sorpresa: ripiena di gustose melanzane grigliate (20,5%) e provola affumicata (23%), 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.

LA
ROMA
NACCIA

VILLA

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 farciture. 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.

VILLA

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.

VILLA

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		

LA
ROMA
NACCIA





**Lunga
lievitazione
per un'alta
digeribilità**

**Con Olio
Extra Vergine
d' Oliva**

**Impasto
schiacciato
a mano**

**Senza aromi
artificiali, senza
conservanti e
senza OGM**



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