

# ■ bontà che vale la pena

CATALOGO 2026 c'è un profumo  
che attraversa i muri.  
è il profumo del pane  
appena sfornato,  
delle mani che impastano  
speranza,  
dei sogni  
che ricominciano  
da un forno.





# prodotti premium

buoni davvero  
affidabili nel tempo

**panaté** firma una linea di pane, pinse e focacce artigianali di alta qualità dedicata al mondo **HoReCa**.

In un mercato sempre più omogeneo

**panaté** sceglie un prodotto capace di fare la differenza, che si riconosce all'assaggio e **valorizza il servizio e l'offerta**.

Siamo una società benefit che opera attraverso una rete di laboratori di panificazione nelle carceri italiane.

UN **PROGETTO PRODUTTIVO SOLIDO**,  
CHE UNISCE **VISIONE E RESPONSABILITÀ**  
A UN **MODELLO OPERATIVO STABILE E REPLICABILE**.





# il metodo panaté

processi lenti  
controllo costante  
sapere artigiano

**panaté** lavora con un metodo preciso che mette insieme **competenza artigiana e organizzazione produttiva.**

Ogni scelta è orientata a un obiettivo chiaro:  
**prodotti premium che funzionano davvero  
nel lavoro quotidiano.**

Alla base, ci sono **ricette** sviluppate insieme a **professionisti del settore**, pensate per offrire un alto livello qualitativo, versatilità e resa ottimale in cucina, anche in contesti di servizio intensivo.

PERCHÉ UN **PRODOTTO PREMIUM NON È CASUALE:**  
NASCE DALL'EQUILIBRIO TRA **INGREDIENTI,**  
**TECNICA E VISIONE GASTRONOMICA.**



# ■ competenza operativa

la qualità nasce dalla preparazione

Il lavoro sul forno richiede **tecnica, attenzione, precisione.**

Ogni laboratorio **panaté** parte dalla formazione delle persone.

La **competenza** viene prima della produzione.

**vantaggi:**  
controllo dei processi  
costanza nel risultato

# ■ tempi e processi

il gusto non si accelera

Le lavorazioni **panaté** rispettano tempi corretti.

Questo si traduce in **equilibrio e leggerezza** costanti.

**vantaggi:**  
intenso profilo aromatico  
tenuta del prodotto



# ingredienti selezionati

cura in ogni dettaglio

Le materie prime sono **genuine** e scelte con attenzione.

Ogni ingrediente ha un **ruolo preciso** nel risultato finale.

**vantaggi:**

armonia di sapori

stabilità nel tempo

# standard artigianali

riconoscibile, ogni giorno

panaté cresce senza perdere **carattere**.

Procedure condivise assicurano **continuità**

**produttiva** mantenendo l'**identità artigianale**.

**vantaggi:**

valore autentico

affidabilità quotidiana



# ■ abbattimento e rigenerazione

una scelta progettuale

Per **panaté** l'abbattimento è **una fase che completa il prodotto.**

Le ricette sono studiate perché **sapore, fragranza ed equilibrio** si esprimano pienamente proprio dopo questo passaggio.

I prodotti sono **abbattuti a -18°C nel momento ottimale,** quando hanno raggiunto la massima definizione.

Questo processo **fissa e armonizza il gusto,** rendendolo più stabile e rotondo nel tempo.

La **rigenerazione è semplice e veloce:**

in pochi minuti il prodotto è perfetto.

**vantaggi:**  
qualità elevata  
zero additivi chimici  
shelf life lunga  
zero sprechi  
flessibilità operativa

■ dal cuore  
delle carceri  
nascono  
prodotti  
autentici

# ■ la PINSA di panat 

lenta lievitazione  
alta qualit   
cura artigianale

**ESSENZIALE PER SCELTA  
PREMIUM PER NATURA**

Impasto ad **alta idratazione**, lunga **lievitazione** e **pochi ingredienti** selezionati. Una pinsa artigianale progettata per esprimere **fragranza**, **digeribilit ** e un **gusto definito**, offrendo **prestazioni elevate** nel lavoro professionale.

**p**





. **tonda** /

diam 17 cm | 100g  
diam 25 cm | 220g

diam 28 cm | 220g  
diam 33 cm | 255g



Vai al video  
"rigenerazione  
della pinsa"



. **rettangolare** /

24x15 cm | 120g  
20x30 cm | 220g  
30x40 cm | 520g

30x60 cm | 820g  
40x60 cm | 1020g



. **rettangolare integrale** /

30x60 cm | 820g

■ **Tanti formati, un'unica filosofia:**

qualità costante e struttura pensata per **valorizzare ogni topping**  
**o farcitura**, dalle più semplici alle più creative.



# ■ la FOCACCIA di panatè

morbidezza  
fragranza  
profumo

**GENEROSA NEL GUSTO**  
**PRECISA NELLA RESA**

**Crosta dorata** e fragrante, **mollica soffice**.

Un panificato d'eccellenza, ottenuto da **doppia lievitazione** e un'accurata lavorazione artigianale.

**Equilibrata e affidabile, si presta a interpretazioni diverse:**  
dal servizio essenziale alle farciture più ricercate.





. rettangolare / 40x60 cm bassa | 870g  
40x60 cm alta | 1300g



. base pizza / diam. 31 cm | 255g

#### ■ Focaccia rettangolare

Crosta croccante, mollica scioglievole e ben strutturata.

Un lievitato generoso dal gusto equilibrato, pensato per garantire versatilità, tenuta e affidabilità nel servizio.

Ideale da sola o farcita, per aperitivi, buffet e consumo quotidiano.

#### ■ Base Pizza

Fondo fragrante, alveolatura leggera.

Una **base** facile da lavorare, pensata per **esaltare la farcitura**.

Ideale per valorizzare ingredienti semplici o abbinamenti più ricercati.





. barese / diam. 24cm | 425g

■ **Barese**

Crosta dorata e fragrante, cuore soffice arricchito da patate fresche lesse, che donano dolcezza ed equilibrio.

Perfetta da sola o con farciture leggere, per ogni momento della giornata.





# il PANE di panat 

farina  
calore  
passione

**FETTA DOPO FETTA,  
SEMPRE PERFETTO.**

Preparato con una selezione di farine e ingredienti naturali,  
il nostro pane offre **un'armonia di sapori ricchi**  
e **profumi intensi** che si mantengono **vivi per giorni**.  
Ha una **consistenza che si scioglie in bocca e una crosta**  
**fragrante** che lo rende inconfondibile.

**p**





Vai al video  
"rigenerazione  
del filone  
multicereali"



. multicereali / 500g



. semola / 500g

#### ■ Filone Multicereali

Un pane dal **profilo aromatico deciso** e persistente.

I cereali e i semi selezionati donano un gusto profondo, con una crosta fragrante e una mollica morbida. Ideale per chi cerca **carattere, struttura** e continuità nel servizio.

#### ■ Filone Semola

Colore dorato, **profumo intenso** che ricorda **la cannella**.

L'impasto con semola rimacinata e farina di grano tenero dona personalità e **una piacevole nota calda**, con una consistenza compatta ma scioglievole.



■ **Filone Integrale ai semi**

Un pane dal gusto autentico e ben definito.

L'**alta percentuale di farina integrale**, arricchita da semi, offre una **struttura equilibrata** e una **croccantezza delicata**.



. integrale ai 2 semi / 550g

■ **Ciabatta Rustica**

Leggera e dal sapore delicato, nasce da una **lunga lievitazione** che conferisce maggiore **digeribilità**.

La **mollica ben alveolata** e la **crosta sottile** la rendono capace di valorizzare ogni farcitura senza sovrastarla.



. ciabatta rustica / 550g



. ciabattina / 100g

#### ■ Ciabattina

Crosta sottile, mollica leggera.

**Formato compatto, equilibrato al morso** e facile da farcire.

Ideale per panini espressi, proposte gourmet e servizio veloce.



. maritozzo / 68g

#### ■ Maritozzo

Superficie dorata, interno soffice.

Un lievitato **morbido e avvolgente**, pensato per accogliere farciture dolci o interpretazioni salate.

A man is seen from the back, wearing a white t-shirt with the Italian slogan "Il pane che vale la pena" printed on it. The word "pane" is in red, while "Il", "che", "vale", and "la pena" are in black. He is also wearing a grey knitted headscarf tied at the back. The background shows a kitchen environment with a metal rack and a doorway.

*Il pane*  
*che vale*  
*la pena*

BUBBA

IL **pane**  
che vale  
la pena

**TUTTI I NOSTRI PRODOTTI**

Sono realizzati con **ingredienti naturali** e lavorati **a mano**, seguendo un processo artigianale fatto di **lunga lievitazione e alta idratazione**. Ogni fase è curata con attenzione, fino alla **cottura portata al punto ideale** e subito seguita da un rapido **abbattimento**. Il risultato è un prodotto pronto da **rigenerare in pochi minuti**, capace di mantenere croccantezza e freschezza, come appena sfornato.

**Shelf life: 12 mesi.**

## . la Pinsa Rettangolare di panaté

CODICE prodotto	Articolo	Confezione	Peso netto gr	Pezzi per CT	Dimensioni imballo	CT per strato	N. strati	CT per Pallet	Pcs per Pallet
PA24X15MP	24X15	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	120	24	405X335X355	6	5	30	720
PARETMP	20X30	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	220	14	405X335X355	6	5	30	420
PARET25MG	20X30	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	220	25	600X400X330	4	6	24	600
PA30X40MG	30X40	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	520	12	600X400X330	4	6	24	288
PA30X60MG	30X60	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	820	8	30x4520	4	6	24	192
PA60X40MG	40X60	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	1020	7	600X400X330	4	6	24	168

## . la Pinsa Rettangolare integrale di panaté

PA30X60INTMG	30X60	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	820	8	600X400X330	4	6	24	192
--------------	-------	--	-----	---	-------------	---	---	----	-----





## . la Pinsa Tonda di panaté

CODICE prodotto	Articolo	Confezione	Peso netto gr	Pezzi per CT	Dimensioni imballo	CT per strato	N. strati	CT per Pallet	Pcs per Pallet
PATON17MP	tonda Ø 17	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	100	30	405X335X355	6	5	30	900
PATONMP	tonda Ø 25	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	220	14	405X335X355	6	5	30	420
PATONMG	tonda Ø 25	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	220	20	600X400X330	4	6	24	480
PATON28MP	tonda Ø 28	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	220	12	405X335X355	6	5	30	360
PATON33MG	tonda Ø 33	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	255	16	600X400X330	4	6	24	384

## . la Focaccia di panaté

CODICE prodotto	Articolo	Confezione	Peso netto gr	Pezzi per CT	Dimensioni imballo	CT per strato	N. strati	CT per Pallet	Pcs per Pallet
FO40X60MG	in teglia 40X60 alta	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	1300	7	600X400X330	4	6	24	168
FO40X60INTMG	in teglia 40x60 alta integrale	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	1300	7	600X400X330	4	6	24	168

## . la Barese di panaté

BAREMG	Barese 24 cm	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	425	13	600X400X330	4	6	24	312
--------	--------------	--	-----	----	-------------	---	---	----	-----

## . la Base pizza di panaté

BPNMP	Base pizza Ø 31 cm	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	255	10	405x355x355	6	5	30	300
-------	--------------------	--	-----	----	-------------	---	---	----	-----





## . il Pane di panatè

CODICE prodotto	Articolo	Confezione	Peso netto gr	Pezzi per CT	Dimensioni imballo	CT per strato	N. strati	CT per Pallet	Pcs per Pallet
FIL500MP2	Filone Multicereali	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	500	11	405X335X355	6	5	30	330
FIL500SMP2	Filone Semola	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	500	11	405X335X355	6	5	30	330
CIABIANCMG	Ciabatta Rustica	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	550	15	600X400X330	4	6	24	360
PANINTMG	Filone Integrale	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	550	20	600X400X330	4	6	24	480
PAN100MP	Ciabattina	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	100	30	405X335X355	6	5	30	900

## . il Maritozzo di panatè

MARIT0ZMP	Maritozzo	Sacchetto in plastica (prodotto sfuso)	68	48	405X335X355	6	5	30	1440
-----------	-----------	--	----	----	-------------	---	---	----	------

# ■ vale la pena?

assaggia i prodotti panat<sup>é</sup>.

f in  



[www.panate.it](http://www.panate.it) | [info@panate.it](mailto:info@panate.it) | +39 0174 1710016

panat<sup>é</sup> s.r.l società benefit | Via colle di Nava 44 , 12060 Magliano Alpi (CN)

P IVA 03786710040

