



the Italian art of baking goodness



Passione, Acqua e Farina

sono gli ingredienti fondamentali dei nostri prodotti. Laboriose mani arrotondano e stendono la pasta fino a formare la forma inconfondibile delle basi pizze, focacce, pucce, pane, taralli, biscotti, ecc.

Nei nostri impasti è immancabile la semola rimacinata di grano duro, oggi tanto ricercata da diventare il nostro marchio di qualità.

I Prodotti NOVOFORNO nascono ancora oggi secondo le antiche ricette e le regole di una volta: materie prime uniche di assoluta qualità, lenta lievitazione con lievito madre e lavorazione artigianale.

NOVOFORNO con i suoi marchi è considerata oggi una delle più importanti realtà nel comparto dei prodotti tipici da forno; vanta un fortissimo know how per far sì che i prodotti arrivino sulle tavole dei consumatori con il gusto e il sapore di una volta.

Passion, Water and Flour

are the basic ingredients of our products. Laborious hands round up and extend the dough to develop the unique shape of the pizza base, focaccia, pucce, bread, taralli, biscuits, e.t.c...

In our dough, the remilled durum wheat is always used. Today, valued so much which makes it become our brand of quality.

NOVOFORNO products are still born according to the ancient recipes and the rules of the past: unique raw materials of absolute quality, slow leavening with mother's yeast and artisan production. NOVOFORNO with its brands is considered today one of the most important realities in the sector of typical bakery products; It owns a strong know-how to make the products arrive to the consumer tables with taste and flavors from the past.

Perché scegliere i prodotti NOVOFORNO

Why Choose NOVOFORNO Products



Il nostro punto di forza e che da generazioni abbiamo la conoscenza delle materie prime come la semola rimacinata di grano duro e nella trasformazione della stessa, maturata in oltre 100 anni di esperienza nell'arte di panificazione e dei prodotti da forno

Our advantage is that for generations, we have the knowledge of raw materials such as the remilled durum wheat semolina and its process, matured in more than 100 years of experience in the art of bakery and baked goods.

Le nostre produzioni sono realizzate in un territorio come la Puglia, terra dei migliori grani e in special modo Altamura patria dei migliori prodotti da forno e del famoso pane di Altamura Dop.

Our productions are made in Puglia Territory, land of the best flours in particular way, Altamura homeland of Best baked goods and the famous Bread from Altamura Dop.



Ogni processo di conservazione è frutto di attente analisi per garantire al prodotto una fragranza e un gusto come appena fatto.

Every process of shelf life is a result of a careful analysis to guarantee a fragrance and a just made taste to the product.

Tra i processi di conservazione c'è anche il metodo della surgelazione che è il più naturale dei conservanti che l'uomo possa utilizzare.

In the process of shelf life, there is also freezing method which is the most natural of the preservatives that can be used.





Basi Pizza Pucce



Prodotti lavorati interamente a mano.
Semola rimacinata, lievito madre e lenta
lievitazione rendono i prodotti Novoorno
leggeri, gustosi e altamente digeribili

Handmade products. Remilled semolina,
mother's yeast and slow leavening
makes the Novoorno products, light,
tasty and highly digestible



Mezzaluna
25x12 cm 120g



Puccia

diam. 13 cm 125g
diam. 15 cm 150g



Ciabatta
20 cm 125g
30 cm 180g



Base Pizza
Cotta su pietra

Bianca

diam. 22 cm 125g
diam. 28 cm 200g
diam. 33 cm 250g
30x40 cm 500g

Rossa

diam. 28 cm 220g
diam. 33 cm 300g



Focaccia



Nelle nostre Focacce è immancabile l'olio extra vergine d'oliva che le rende uniche e gustose.

In our Focaccia, the Extra virgin olive oil is essential and makes them unique and tasty.



Focaccia
30 x 40 cm 1000g



Focaccina
14 cm 140g



Focaccia
Rosmarino
Rossa
Barese
33 cm 500g





MAXI PANZEROTTI

prefritti

MOZZARELLA E POMODORO

- Tipico prodotto Pugliese, diventato come la pizza famoso in tutto il mondo.
- Un cuore ripieno di pomodoro e mozzarella è già pronto una prelibatezza da solo da riscaldare in forno. Un secondo piatto o un ricco spuntino, il panzerotto è sempre la scelta giusta.

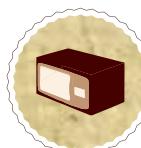
Typical Apulian product, became famous around the world like Pizza.

A heart stuffed with tomato and mozzarella is already a delicacy ready to be heat in the oven.

A second dish or a rich snack, panzerottini is always the right choice.

PREPARAZIONE

- In forno tradizionale, riscaldare i panzerotti per circa 8 minuti a 180°C, dopo averli scongelati completamente.
- In forno a microonde, riscaldare i panzerottini, senza scongelarli, per circa 3 minuti.



PREPARATION

Traditional oven preparation, heat panzerotti for about 8 minutes at 180 °c, after thawing them completely.

In a microwave oven, heat panzerotti, without defrosting, for about 3 minutes.



Ripieno
personalizzato
Personalized
Stuffing

PESO UNITARIO
125g
WEIGHT PER PIECE

senza ocm
100%
GMO FREE

senza grassi
IDROGENATI
HYDROGENATED FAT FREE

senza
additivi
aggiunti
ADDITIVE
FREE



PANZEROTTINI

prefratti

MOZZARELLA E POMODORO

- Panzerottini già fritti e pronti per il forno, gustosi come sempre, pratici come non mai. Ideali per stuzzicare ogni appetito, a tavola e fuori casa, con la genuinità del ricco ripieno di mozzarella e pomodoro. Il modo più moderno per soddisfare la voglia di antichi sapori.

Panzerottini already fried and ready to oven, tasty as always, practical as never before. Ideal to satisfy every appetite, at the table and away from home, with the genuineness of the rich filling of mozzarella and tomato. The most modern way to satisfy the desire of ancient flavors.



PIZZETTE

POMODORO E MOZZARELLA

-

piacere della genuinità

Small and appetizing delights, made with tomato and mozzarella, prepared with a special puff-pastry dough for a unique fragrance: the happiest and colourful way to surprise every palate. Irresistible baked appetizers. The pleasure of genuineness.



RUSTICI WURSTEL



Deliziosi stuzzichini, protagonisti di aperitivi e antipasti, un piacere sorprendente da scoprire nei diversi ripieni assortiti, riconoscibili dal formato, per la delizia di ogni palato.

Sono preparati con una speciale pasta sfoglia, unica per leggerezza e friabilità, senza grassi idrogenati.

Delicious snacks, for appetizers and cocktails, a surprising pleasure to discover in the various assorted fillings, recognizable by the size, for the delight of every palate. They are prepared with a special puff pastry, unique for lightness and friability, without hydrogenated fats.



RUSTICI MISTI



*CARNE PROSCIUTTO
SPINACI WURSTEL*





Biscotti

- L'inconfondibile bontà degli ingredienti genuini
- sono racchiusi nelle antiche ricette dei biscotti
- NOVOFORNO facendo riscoprire sapori unici ed inconfondibili.
- Fatti nei diversi gusti e forme possono deliziare ogni momento della giornata.
- Come i biscotti da latte per la prima colazione o biscotti ai cereali per uno snack
- o i biscotti allo yogurt per un caffè tra amici.

The unique goodness of genuine ingredients are enclosed in the old recipes of biscuits NOVOFORNO making rediscover unique and particular flavors. Made in different tastes and shapes can delight every moment of the day. Like milk biscuits for breakfast or cereal biscuits for a snack or yogurt cookies for a coffee with friends.

- Panna
- Yogurt
- Cioccolato
- Mandorle
- Cacao
- Limone
- Cocco
- Integrali

- Whipe cream
- Yogurt
- Chocolate
- Almonds
- Cocoa
- Lemon
- Coconut
- Wholewheat



Taralli



I taralli sono preparati con un impasto a base di farine di grano selezionato, vino bianco, olio extravergine di oliva, sale e condimenti vari.

Prodotto tipico pugliese, è reso originale dalla sua friabilità che lo rende stuzzicante ai più esigenti palati.

Il tarallo fragrante e genuino è ideale in ogni ora della giornata: per un break la mattina, gustoso a pranzo per accompagnare le pietanze, ottimo sostitutivo del pane, stuzzicante come snack o con l'aperitivo.

Dal gusto unico e impareggiabile ti accompagna ogni ora della giornata.

Taralli are prepared with a dough of flour made of Selected flours, white wine, extra virgin olive oil, salt and different seasonings. Typical Apulian product,

is original for its friability that makes it a snack to the most demanding palates.

The fragrant and genuine Tarallo is ideal at any time of the day:

For a break in the morning, tasty at lunch to associate the dishes, excellent substitute of bread, great as snack or with appetizer.

Unique and incomparable taste that goes along with you every hour of the day.



Tradizionali
Semi di finocchio
Peperoncino
Mediterranei
Multicereali

Traditional
Fennel seeds
Hot pepper
Mediterranean
Multicereal



NOVOFORNO brand of:

UniBrands
ITALIA SRL

Via del Melograno, 24 70022 Altamura (Ba) - Italy

Tel +39 080.2143048 Fax +39 080.2220762

www.novoforno.com info@novoforno.com