

**grani
buoni**
IL GUSTO DI SEMPRE PER TUTTI

FOOD SERVICE



100% GLUTEN FREE

MADE IN ITALY





BONTÀ

Senza glutine, ma con un'esplosione di gusto!
Porta in tavola allegria, leggerezza e tanta voglia
di goderti il piacere di ogni morso.



ARTIGIANALE

Ogni prodotto senza glutine nasce da una lavorazione
artigianale attenta e appassionata. Tradizione
e innovazione si incontrano per offrirti bontà autentica.



100% SENZA GLUTINE

Il nostro stabilimento, dedicato esclusivamente alla
produzione senza glutine, garantisce i più alti standard
di sicurezza, prevenendo ogni forma di contaminazione.

grani buoni

IL GUSTO DI SEMPRE PER TUTTI

*esperti del senza glutine dal 1998
gluten free experts since 1998*



Autorizzazione
del ministero
della salute



Produzione di
prodotti da forno e
dolciari senza glutine

Indice prodotti

Viennoiserie

Cornetto vuoto

Plain croissant

Cornetto albicocca

Apricot croissant

Cornetto cacao e nocciole

Chocolate and hazelnut croissant

Cornetto ai frutti rossi

Red berries croissant

Cornetto alla crema

Custard-filled croissant

Pan au chocolat

Pain au chocolat

4



5

6

7

Dessert della tradizione Italiana

Pastiera Napoletana

Neapolitan Pastiera

Caprese

Caprese Cake

Trancio di Caprese

Caprese slice

Babà al rhum

Rum Baba

Pan di spagna per Tiramisù

Sponge cake for tiramisù

Trancio di crostata

Slice tart

• all'abicocca

apricot

• ai frutti rossi

red Fruit

• crema cacaco e nocciole

hazelnut cream

Tutti le referenze presenti
a catalogo sono prodotti
SENZA GLUTINE

*All the items listed in the
catalog are gluten-free
products.*



PRODOTTI FROZEN



**grani
buoni**
IL GUSTO DI SEMPRE PER TUTTI

Viennoiserie



**Confezionati singolarmente in busta microondabile
anticontaminazione**

Individually packaged in microwaveable envelope anti-contamination



Pezzi a cartone

Pieces per carton

12



Dimensione prodotto

Product size

14 cm

Crudo
da lievitare
e cuocere



*Raw to be leavened
and baked*



Tempo di scongelamento 12 H

Defrosting time



**Tempo e modalità
di lievitazione**

Time and mode leavening

Lievitrice per circa 1 ora a 38° e 75% di umidità.
Leavener for approximately 1 hour at 38° and 75% humidity



In forno

Bake

Infornare a 180° per 15 minuti poi 190° per 10 minuti,
ultimi 5 minuti a 170° con valvola aperta.

*Bake at 180° for 15 minutes then 190° or 10 minutes,
last 5 minutes at 170° with valve open.*

Pre-lievitato
cotto da
riscaldare



*pre-leavened, baked
to be reheated*



Tempo di scongelamento 30 min

Defrosting time



In forno

Bake

Microonde 45 sec 750 pw in busta. Cottura a 170° per 10/15 minuti.

Microwave 45 sec 750 pw in envelope. Cooking at 170° for 10/15 minutes.

Tutte le referenze di Viennoiserie sono disponibili crude da lievitare e pre-lievitate da riscaldare.
All Viennoiserie references are available raw to rise and pre-leavened to heat.



Cornetto vuoto
Plain croissant

COV80SGSL 80g



Cornetto crema cacao e nocciole

Croissant with cocoa and hazelnut cream.

Senza lattosio su richiesta
Lactose free available on demand

CON100SGSL 100g



Cornetto albicocca
Apricot croissant

COA100SGSL 100g



Cornetto crema
Custard cream croissant

Senza lattosio su richiesta
Lactose free available on demand

COC100SGSL 100g



Cornetto ai frutti rossi
Red fruits croissant

COFR100SGSL 100g



Pain au chocolat

Senza lattosio su richiesta
Lactose free available on demand

PAC80SG 80g



**grani
buoni**
IL GUSTO DI SEMPRE PER TUTTI



Dessert della tradizione Italiana

Traditional Italian dessert

Pronti
da servire

Ready
to use



con mandorle e cioccolato
with almonds and chocolate

Torta Caprese
Caprese Cake

CAP500SG
500g



16 x 3,5



4



*Scongelamento in cella frigo (+4°) 2 ore
Scongelamento a temperatura ambiente 30 min
Defrosting in refrigerator (+4°C) 2 hours
Defrosting at room temperature 30 minutes*



con ricotta e riso integrale
with ricotta and brown rice

Pastiera napoletana
Neapolitan Pastiera

PAS500SG
500g



16 x 3,5



4



*Scongelamento in cella frigo (+4°) 2 ore
Scongelamento a temperatura ambiente 30 min
Defrosting in refrigerator (+4°C) 2 hours
Defrosting at room temperature 30 minutes*

Babà al rum
Rum Baba

BAB100SG
120g



12



*Scongelamento in cella frigo (+4°) 2 ore.
Scongelamento a temperatura ambiente 30 min.
Defrosting in refrigerator (+4°C) 2 hour.
Defrosting at room temperature 30 minutes.*



Trancio di Caprese

Caprese slice

CAPT120SG

120g



12



Scongelamento in cella frigo (+4°) 1 ora
Scongelamento a temperatura ambiente 20 min
Defrosting in refrigerator (+4°C) 1 hour
Defrosting at room temperature 20 minutes



Pan di spagna per tiramisù

Sponge cake
for tiramisù

PAN432SGSL

120g



4,5 x 4,5



432



Scongelamento in cella frigo (+4°) 1 ora
Scongelamento a temperatura ambiente 20 min
Defrosting in refrigerator (+4°C) 1 hour
Defrosting at room temperature 20 minutes



Trancio di crostata all'albicocca

Slice of apricot tart

TRCA120SG

120g



11,5 x 7



12



15 min.



Trancio di crostata ai frutti rossi

Slice of red fruit tart

TRCFR120SG

120g



11,5 x 7



12



15 min.



Slice of hazelnut cream tart

Trancio di crostata crema alla nocciola

TRCN120SG

120g



11,5 x 7



12



15 min.



grani buoni

IL GUSTO DI SEMPRE PER TUTTI

*grani buoni è una storia di bontà.
del gusto di sempre per tutti.*



Granibuoni s.r.l.
Via Boscofangone, zona industriale ASI Nola
NAPOLI - ITALY
info@granibuoni.it

MADE IN ITALY

