

ALMA  GUSTO<sup>®</sup>





## CONTENUTO

Panini Hamburger Classici

4-5

Panini Hamburger Premium

6-7

Panini Tedeschi

8-9

Baguette

10-11

Prodotti Brezel

12-13

Mini Assortimento

14-17

Pane Tedesco

18-19

Prodotti Etnici

20-23

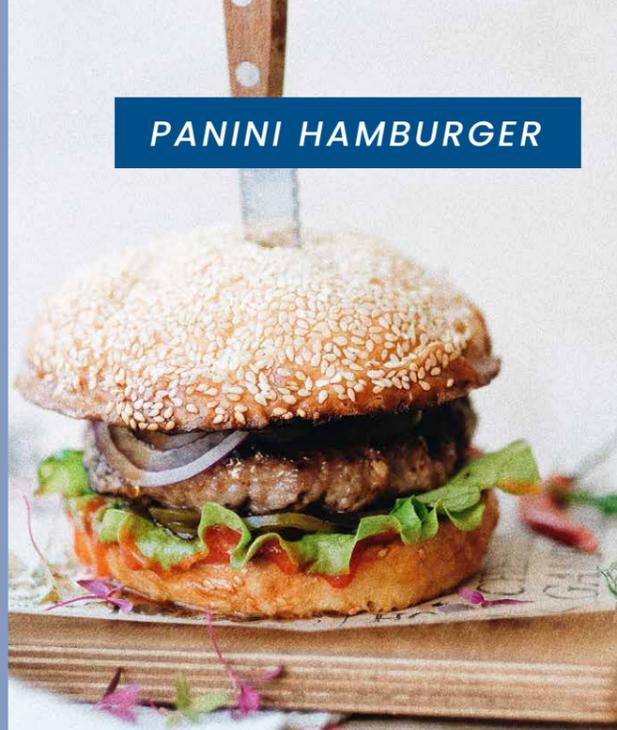
Pizza Snacks

24-25

Dolce

26-29

## PANINI HAMBURGER



### Burger Bun naturale 4 / 4,5 / 5 inch Precut

Numero articolo						
AME0001W1	55	100mm	2640	48	4	76
AME0001W2	71	115mm	2130	30	4	76
AME0001W3	81	125mm	2430	30	4	76

Scongellare per 45 minuti a temperatura ambiente



### Burger Bun 4 / 4,5 / 5 inch con sesamo Precut

Numero articolo						
AME0002W1	55	100mm	2640	48	4	76
AME0002W2	71	115mm	2130	30	4	76
AME0002W3	81	125mm	2430	30	4	76

Scongellare per 45 minuti a temperatura ambiente



### Burger Bun flour 4 / 4,5 / 5 inch Precut

Numero articolo						
AME0003W1	55	100mm	2640	48	4	76
AME0003W2	71	115mm	2130	30	4	76
AME0003W3	81	125mm	2430	30	4	76

Scongellare per 45 minuti a temperatura ambiente



### Multicereali Burger Bun 5inch Precut

Numero articolo						
AME0004W3	95	125mm	2850	30	4	76

Scongellare per 45 minuti a temperatura ambiente



### Giant Bun con sesamo Precut

Numero articolo						
AME0001W4	130	145mm	2080	16	4	76
BUN0003HB	126	145mm	3024	24	6	60

Scongellare per 45 minuti a temperatura ambiente



### Brioche Burger Bun 4inch Precut

Numero articolo						
AME0004W1	80	100mm	1600	20	4	76

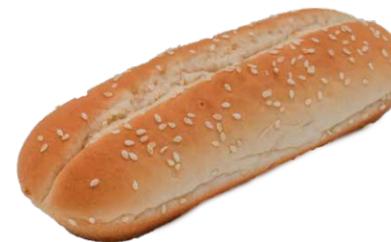
Scongellare per 45 minuti a temperatura ambiente



### Double Cut Burger Bun 4inch con sesamo Precut

Numero articolo						
AME0005W1	78	100mm	1560	20	4	76

Scongellare per 45 minuti a temperatura ambiente



### Hot Dog Bun Watersplit con sesamo Precut

Numero articolo						
AME0003W5	80	160mm	2560	32	4	76

Scongellare per 45 minuti a temperatura ambiente



### Hot Dog Bun naturale Precut

Numero articolo						
AME0001W5	39,5	145mm	2528	64	4	76
AME0002W5	80	160mm	2560	32	4	76

Scongellare per 45 minuti a temperatura ambiente



## PANINI HAMBURGER PREMIUM



**Fabulous Handcraft Bun**

**Precut**

Numero articolo					
<b>BT001</b>	105	3780	36	4	36

Scongellare per 60 minuti a temperatura ambiente



**Fabulous Brioche Bun**

**Precut**

Numero articolo					
<b>BT002</b>	90	4050	45	4	36

Scongellare per 60 minuti a temperatura ambiente



**Premium Brioche Bun**

**Precut**

Numero articolo					
<b>AME000ILLI</b>	85	5100	60	4	32

Scongellare per 30 minuti a temperatura ambiente



**Brioche Brezel**

**Precut**

Numero articolo					
<b>AME000ILAI</b>	85	4250	50	4	32

Scongellare per 30 minuti a temperatura ambiente



**Fabulous Brioche Bun con Sesamo**

**Precut**

Numero articolo					
<b>BT003</b>	90	4050	45	4	36

Scongellare per 60 minuti a temperatura ambiente



**Fabulous Arabo Bun**

**Precut**

Numero articolo					
<b>BT004</b>	90	3240	36	4	48

Scongellare per 60 minuti a temperatura ambiente



**Fabulous Potato Bun con papavero bianco**

**Precut**

Numero articolo					
<b>BT005</b>	105	3780	36	4	36

Scongellare per 60 minuti a temperatura ambiente



**Fabulous Healthy Handcraft Bun**

**Precut**

Numero articolo					
<b>BT006</b>	105	3780	36	4	36

Scongellare per 60 minuti a temperatura ambiente



## PANINI TEDESCHI



### Rosetta Kaiser cotto

Numero articolo									
<b>MMB1001</b>	70	7000	100	4	20				

Scongellare per 20-30 minuti a temperatura ambiente



### Rosetta Kaiser precotto

Numero articolo									
<b>BAK0008ARI</b>	70	7000	100	4	24				

cuocere per 8-10 minuti a 190-200°C



### Panino Gourmet

Numero articolo									
<b>BAK0009ARI</b>	70	7000	100	4	24				

cuocere per 5-7 minuti a 210°C



### Panino doppio

Numero articolo									
<b>BAK0018BAI</b>	125	7500	60	4	24				

cuocere per 10-12 minuti a 180-200°C



### Panino patate scuro

Numero articolo									
<b>BAK0004BAI</b>	90	7200	80	4	24				

cuocere per 10-12 minuti a 180-200°C



### Panino patate naturale

Numero articolo									
<b>BAK0003BAI</b>	90	7200	80	4	24				

cuocere per 10-12 minuti a 180-200°C



### Panino Campione del mondo ai semi vari

Numero articolo									
<b>BAK0006BAI</b>	85	8500	100	4	24				

cuocere per 10-12 minuti a 180-200°C



### Panino multicereali

Numero articolo									
<b>BAK0023ARI</b>	88	8800	100	4	24				

cuocere per 12-15 minuti a 180-185°C



### Panino ai semi di girasole

Numero articolo									
<b>BAK0024ARI</b>	88	8800	100	4	24				

cuocere per 12-15 minuti a 180-185°C



### Panino ai semi di zucca

Numero articolo									
<b>BAK0025ARI</b>	88	8800	100	4	24				

cuocere per 12-15 minuti a 180-185°C



## BAGUETTE



### Demi Baguette Multicereali

Numero articolo					
<b>BAK0001ARI</b>	135	5400	40	4	40
cuocere per 18 minuti a 185°C					



### Panino Baguette

Numero articolo					
<b>BAK0010ARI</b>	90	8100	90	4	24
cuocere per 14-16 minuti a 210°C					



### Panino Baguette pretagliato

Numero articolo					
<b>BAK0017BAI</b>	60	6480	108	4	28
Scongellare per 30 minuti a temperatura ambiente					



### Baguette Nizza

Numero articolo					
<b>BAK0021ARI</b>	340	8500	25	4	24
<b>BAK0030ARI</b>	230	8050	35	4	24
cuocere per 22 minuti a 175°C					



### Baguette Nizza Multicereali

Numero articolo					
<b>BAK0022ARI</b>	340	6000	25	4	24
cuocere per 22 minuti a 175°C					



**PRODOTTI  
BREZEL**



**Brezel cotto con sale**

Numero articolo					
<b>BAK0007ARI</b>	100	4400	44	4	32
	cuocere per 6 minuti a 160°C o scongelare per 40-60 minuti a temperatura ambiente				



**Brezel cotto con sale XL**

Numero articolo					
<b>BAK001ARI</b>	130	5980	46	4	32
	cuocere per 6 minuti a 160°C o scongelare per 40-60 minuti a temperatura ambiente				



**Brezel al ranno crudo prelievitato**

Numero articolo					
<b>BAK0014BA1</b>	100	8400	84	4	44
	cuocere per 15 minuti a 175°C				



**Base Pizza al ranno**

Numero articolo					
<b>BR001</b>	210	8400	40	4	24
	cuocere per 4-5 minuti 190°C				



**Rosetta al ranno - cotto**

Numero articolo					
<b>BAK0012ARI</b>	57	5130	90	4	32
	Scongelare per 40-60 minuti a temperatura ambiente				



**Panino al ranno multicerali - cotto**

Numero articolo					
<b>BAK0014ARI</b>	100	4500	45	4	32
	Scongelare per 40-60 minuti a temperatura ambiente				



**Bagel al ranno con sesamo - cotto**

Numero articolo					
<b>BAK0013ARI</b>	60	2400	40	8	64
	cuocere per 1 minuti a 200°C				



**Ghirlanda al ranno - cotto**

Numero articolo					
<b>BAK0015ARI</b>	300	5400	18	4	32
	Scongelare per 90 minuti a temperatura ambiente				



**Ghirlanda al ranno con semi di sesamo - cotto**

Numero articolo					
<b>BAK0016ARI</b>	300	5400	18	4	32
	Scongelare per 90 minuti a temperatura ambiente				



**Ghirlanda al ranno con semi di papavero - cotto**

Numero articolo					
<b>BAK0017ARI</b>	300	5400	18	4	32
	Scongelare per 90 minuti a temperatura ambiente				



## MINI ASSORTIMENTO



### Mix Panini Mignon

Numero articolo					
<b>BAK0005ARI</b>	40	3200	80	4	48
	cuocere per 6-8 minuti a 200°C				



### Mix Panini Jour

Numero articolo					
<b>BAK0006ARI</b>	40	3200	80	4	48
	cuocere per 6-8 minuti a 200°C				



### Micro Potato Mix

Numero articolo					
<b>BAK0002HE</b>	30	8400	280	4	28
	cuocere per 4-6 minuti a 220°C				



### Mini Potato Mix

Numero articolo					
<b>BAK0003HE</b>	55	4950	90	4	48
	cuocere per 4-6 minuti a 220°C				



### Mini Gourmet Mix

Numero articolo					
<b>BAK0004HE</b>	60	5400	90	4	48
	cuocere per 4-6 minuti a 220°C				



### Mini Panino con semi di zucca

Numero articolo					
<b>BAK0015INI</b>	35	2100	60	8	96
	cuocere per 6 minuti a 185-195°C				



### Mini Panino Provenzale

Numero articolo					
<b>BAK0017INI</b>	35	2100	60	8	96
	cuocere per 6 minuti a 185-195°C				



### Mini Rustico

Numero articolo					
<b>BAK0016INI</b>	27	1620	60	8	96
	cuocere per 6 minuti a 185-195°C				





### Mini Panini Mix

Numero articolo					
<b>BAK0001NI</b>	35	4200	120	8	48
cuocere per 6 minuti a 185-195°C					



### Mini assortimento al ranno cotto

Numero articolo					
<b>BAK0009BA1</b>	35	5600	160	4	40
cuocere per 3-5 minuti a 150-200°C					



### Micro Panini Mix

Numero articolo					
<b>BAK0016BA1</b>	17	2550	150	9	72
cuocere per 4-6 minuti a 180-200°C					



### Mini Mix Gastro Rolls

Numero articolo					
<b>BAK0018ARI</b>	40	6000	150	4	24
cuocere per 3 minuti a 200-220°C					



### Mini Mix Bianco

Numero articolo					
<b>BAK0019ARI</b>	31	3720	120	4	36
cuocere per 5-7 minuti a 190-200°C					



### Mix panini multicereali

Numero articolo					
<b>BAK0020ARI</b>	40	7000	175	4	24
cuocere per 6-8 minuti a 180-200°C					



# PANE TEDESCO



## Pane rustico

Numero articolo					
<b>BAK001AUS</b>	500	6000	12	6	48
cuocere per 20 minuti a 180°C					



## Pane multicereali

Numero articolo					
<b>BAK002AUS</b>	500	6000	12	6	48
cuocere per 20 minuti a 180°C					



## Pane con semi di zucca

Numero articolo					
<b>BAK003AUS</b>	500	6000	12	6	48
cuocere per 20 minuti a 180°C					



## Pane di segale affettato

Numero articolo					
<b>BAK004AUS</b>	750	9000	12	6	48
scongelare a temperatura ambiente					



## Pane ai semi di girasole affettato

Numero articolo					
<b>BAK005AUS</b>	750	9000	12	6	48
scongelare a temperatura ambiente					



## Pane multicereali affettato

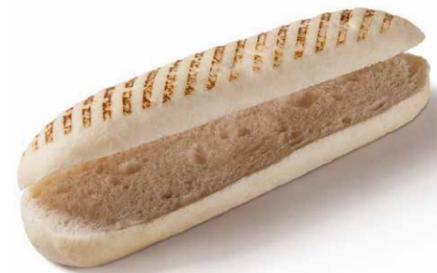
Numero articolo					
<b>BAK006AUS</b>	750	9000	12	6	48
scongelare a temperatura ambiente					



**Panino Balkan**

Numero articolo					
<b>BAK0001PAN</b>	150	8250	55	4	24
<b>BAK0002PAN</b>	100	10000	100	4	24
<b>BAK0003PAN</b>	200	9000	45	4	24
<b>BAK0004PAN</b>	80	6000	75	4	32

Scongellare per 45 minuti a temperatura ambiente



**Panino grigliato naturale**

Numero articolo					
<b>BAK0005PAN</b>	110	4400	40	4	40

cuocere per 10 minuti a 185-195°C



**Panino grigliato con semi vari**

Numero articolo					
<b>BAK0006PAN</b>	120	8400	70	4	32

cuocere per 10 minuti a 185-195°C



**Borek Pizza**

Numero articolo					
<b>BAK0007PAN</b>	100	9800	98	8	72

cuocere per 22 minuti a 230°C



**Borek Manzo**

Numero articolo					
<b>BAK0008PAN</b>	100	9800	98	8	72

cuocere per 22 minuti a 230°C



**Borek formaggio**

Numero articolo					
<b>BAK0009PAN</b>	100	9800	98	8	72

cuocere per 22 minuti a 230°C



**Borek formaggio e spinaci**

Numero articolo					
<b>BAK0010PAN</b>	100	9800	98	8	72

cuocere per 22 minuti a 230°C





### Pane Premio

Numero articolo					
<b>BAK001PAN</b>	80	8000	100	4	24
<b>BAK0012PAN</b>	100	7000	70	4	24
<b>BAK0013PAN</b>	200	8000	40	4	24
<b>BAK0014PAN</b>	280	8400	30	4	24

Scongellare per 45 minuti a temperatura ambiente



### Simit con sesamo

Numero articolo					
<b>BAK0015PAN</b>	135	8100	60	6	72

cuocere per 17-20 minuti a 160°C



### Bagel naturale

Numero articolo					
<b>50601</b>	75	2700	36	9	72

Scongellare per 120 minuti a temperatura ambiente



### Bagel sesamo

Numero articolo					
<b>50600</b>	75	2700	36	9	72

Scongellare per 120 minuti a temperatura ambiente



### Bagel papavero

Numero articolo					
<b>50603</b>	75	2700	36	9	72

Scongellare per 120 minuti a temperatura ambiente



### Bagel ai semi vari

Numero articolo					
<b>50615</b>	75	2700	36	9	72

Scongellare per 120 minuti a temperatura ambiente



PIZZA SNACKS



**Focaccia Snack Margherita**

Numero articolo					
<b>PIZ0002BB</b>	105	3780	36	4	80
	cuocere per 7 minuti a 160°C				



**Focaccia Snack Salami piccante**

Numero articolo					
<b>PIZ0003BB</b>	115	4140	36	4	80
	cuocere per 7 minuti a 160°C				



**Calzone Snack Salami piccante**

Numero articolo					
<b>PIZ0008BB</b>	125	4500	36	4	80
	cuocere per 6-8 minuti a 180°C				



**Calzone Snack Caprese**

Numero articolo					
<b>PIZ0009BB</b>	125	4500	36	4	80
	cuocere per 6-8 minuti a 180°C				



**Focaccia Snack Caprese**

Numero articolo					
<b>PIZ0004BB</b>	105	3780	36	4	80
	cuocere per 7 minuti a 160°C				



**Pizza Snack vegetariana Tricolore**

Numero articolo					
<b>PIZ0005BB</b>	130	4680	36	4	64
	cuocere per 7 minuti a 160°C				



**Calzone Snack Margherita**

Numero articolo					
<b>PIZ0010BB</b>	125	4500	36	4	80
	cuocere per 6-8 minuti a 180°C				



**Panino croccante Bacon-Formaggio-Cipolla**

Numero articolo					
<b>PIZ0011BB</b>	85	2550	30	4	60
	cuocere per 7 minuti a 160°C				



**Pizza Snack Margherita con Cheddar**

Numero articolo					
<b>PIZ0006BB</b>	110	3960	36	4	80
	cuocere per 7 minuti a 160°C				



**Pizza Snack Salami**

Numero articolo					
<b>PIZ0007BB</b>	110	3960	36	4	80
	cuocere per 7 minuti a 160°C				



**Panino croccante burro alle erbe**

Numero articolo					
<b>PIZ0012BB</b>	85	2550	30	4	60
	cuocere per 7 minuti a 160°C				



**Panino croccante Pizzastyle**

Numero articolo					
<b>PIZ0013BB</b>	85	2550	30	4	60
	cuocere per 7 minuti a 160°C				



DOLCE



### Treccia alle noci Pecan

Numero articolo					
<b>BAK0026ARI</b>	95	4560	48	8	96
cuocere per 18 minuti a 190°C					



### Girella alle mele

Numero articolo					
<b>50301</b>	90	4500	50	4	52
Scongelare per 120 minuti a temperatura ambiente					



### Girella alla cannella

Numero articolo					
<b>BAK0027ARI</b>	80	4800	60	8	96
cuocere per 16 minuti a 180 - 190°C					



### Mini Krapfen al latte zuccherate

Numero articolo					
<b>52303</b>	18	2000	ca. 112	8	80
Scongelare per 120 minuti a temperatura ambiente					



### Bignè alla crema

Numero articolo					
<b>52300</b>	33	2500	ca. 75	8	120
Scongelare per 120 minuti a temperatura ambiente					



### Sfoggia alla mela

Numero articolo					
<b>BAK0028ARI</b>	110	3960	36	8	96
cuocere per 20-25 minuti a 180 - 200°C					



### Mini ciambella con cannella e zucchero

Numero articolo					
<b>50352</b>	12	1200	100	12	168
Scongelare per 120 minuti a temperatura ambiente					



### Muffin Cheesecake al cioccolato XXL

Numero articolo					
<b>50249</b>	120	2880	24	9	81
Scongelare per 120 minuti a temperatura ambiente					





### Muffin ai mirtilli con crumble XXL

Numero articolo					
<b>50250</b>	120	2880	24	9	81
Scongelare per 120 minuti a temperatura ambiente					



### Muffin Double cioccolato XXL

Numero articolo					
<b>50251</b>	120	2880	24	9	81
Scongelare per 120 minuti a temperatura ambiente					



### Mini Muffin Mix vegano

Numero articolo					
<b>50145</b>	19	1600	ca. 84	10	140
Scongelare per 120 minuti a temperatura ambiente					



### Muffin vegano ai mirtilli

Numero articolo					
<b>50277</b>	90	2160	24	10	90
Scongelare per 120 minuti a temperatura ambiente					



### Muffin vegano al ribes rosso

Numero articolo					
<b>50278</b>	90	2160	24	10	90
Scongelare per 120 minuti a temperatura ambiente					



### Muffin vegano con crema al cacao

Numero articolo					
<b>50279</b>	90	2160	24	10	90
Scongelare per 120 minuti a temperatura ambiente					





ALMA GUSTO®

ALMA GUSTO®  
FOOD EXPERIENCE

Scoprite i nostri nuovi nati nel settore dei prodotti da forno, i quali sono stati realizzati per sopperire alle necessità dei consumatori moderni. Da prodotti classici fino ai trend più innovativi - da noi trovate un'ampia scelta di articoli orientati ad ogni tipo di mercato e che incontrano le esigenze di una vasta gamma di consumatori. Il nostro focus non è rivolto soltanto all'assortimento base.

Siamo anche molto fieri di poter realizzare soluzioni individuali collaborando strettamente con i nostri partner commerciali. Oltre ai Big Player lavoriamo anche con piccoli produttori artigianali e aziende di media grandezza provenienti da tutto il mondo. Questo ci permette di offrire ai nostri clienti sia prodotti a prezzi concorrenziali, che prodotti di alta qualità che rendono il vostro assortimento unico.

Nella scelta dei prodotti mettiamo al primo posto: QUALITÀ, DISPONIBILITÀ e SOSTENIBILITÀ

Tutti gli articoli del nostro assortimento sono certificati e controllati come da protocollo EU.

[www.almagusto.com](http://www.almagusto.com)



per richieste di informazioni si prega di contattare: 0043/664 3569156 oppure via E-Mail  
[office@almagusto.com](mailto:office@almagusto.com)

The logo for Alma Gusto features the word "ALMA" in red and "GUSTO" in black, with a registered trademark symbol. To the left of the text is a stylized graphic of several curved lines in red, orange, yellow, and green, resembling a sun or a field of grain.

ALMA GUSTO®

office@almagusto.com  
www.almagusto.com

