

PIACERE, FORNO BRISA!



Siamo una giovane squadra, nata a Bologna nel 2015. Coltiviamo i nostri cereali, facciamo pane, pizze, dolci. Produciamo cioccolato bean to bar, tostiamo caffè specialty nella nostra roastery e serviamo vini naturali. I nostri prodotti sono il frutto di buone pratiche agricole e relazioni umane sincere.

Abbiamo 6 negozi in città e riforniamo diversi ristoranti, alberghi, enoteche. Abbiamo contribuito a rivoluzionare la scena della panificazione italiana, siamo conosciuti in tutto il territorio nazionale e all'estero.

MÉS QUE UN FORNO



**Tutto il nostro pane è fatto solo con:
farine biologiche semintegrali o integrali macinate
a pietra naturale, lievito madre, acqua e sale.**



PANE DI CAMPAGNA

Pezzature: filone 1 o 2 kg

Ideale per accompagnare tutto il pasto.

Il nostro pane agricolo con farine semintegrali di grani teneri dei Molini del Ponte.



NOCCIANO

Pezzatura: pagnotta 1 o 2 kg

Il nostro pane identitario, un blend di miscugli di grani teneri e duri, farina di ceci e farro monococco che coltiviamo nella nostra azienda agricola a Nocciano in Abruzzo.



SEGALE

Pezzatura: cassetta 1,2 kg

In crosta di semi misti

L'integrale per eccellenza, con farina di segale integrale coltivata sulle colline in Abruzzo vicino ai nostri campi a Nocciano.



SEGALE

Pezzatura: pagnotta 1 kg



PANE CON SEMI MISTI

Pezzatura: pagnotta 1 kg

Pane di campagna con semi misti all'interno:
semi di lino, sesamo, zucca e girasole.



GRANI DURI

Pezzatura: pagnotta 2 kg

Farine semintegrali di varietà storiche di grani duri siciliani Tumminia e Perciasacchi coltivati dall'azienda agricola Filippone e macinati a pietra naturale da Molini del Ponte

SEMOLA

Pezzatura: pagnotta 1 kg

Mollica soffice e sapore dolce, con semi di sesamo sulla crosta. Realizzato con semola di grani duri siciliani di Molini del Ponte.



FARRO MONOCOCCHIO

Pezzatura: pagnotta 2 kg

Pane nutriente e facilmente digeribile. Realizzato con farina semintegrale di farro monococco, il primo cereale coltivato dall'uomo. Lo coltiviamo nei nostri campi a Nocciano.



FARRO MONOCOCCHIO

Pezzatura: cassetta 1,2 kg



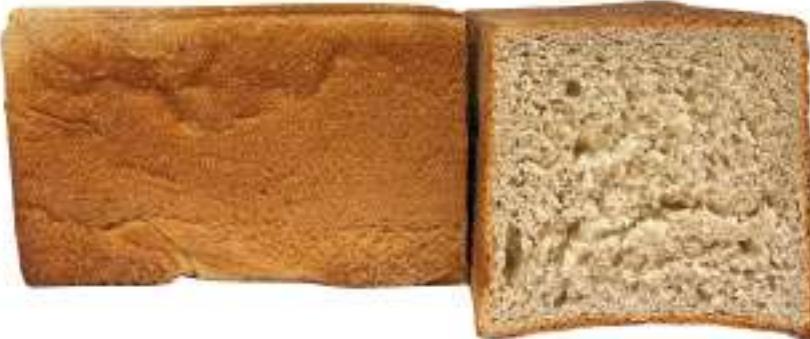
SPECIALI

Pezzatura: pagnotta 1 kg

Ideali per dare varietà al tuo cestino del pane, disponibili a rotazione.

GLI SPECIALI - PANE DI CAMPAGNA CON

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
MANDORLE E OLIVE	NOCI	POMODORINI SECCHI E OLIVE	NOCI, NOCCIOLE, MANDORLE, UVETTA	MANDORLE E OLIVE	ALBICOCCHE E CIOCCOLATO	NOCI, NOCCIOLE, MANDORLE, UVETTA
					POMODORINI SECCHI E OLIVE	



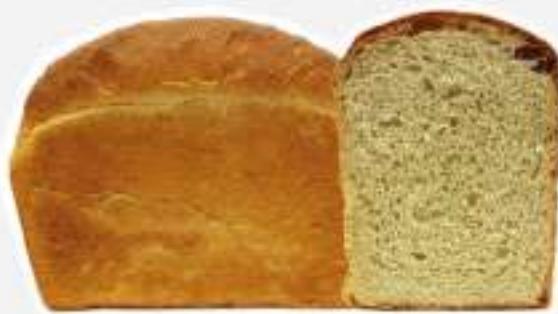
CASSETTA ALL'OLIO

Pezzatura: cassetta 1,4 kg

Morbido pane in cassetta con olio extra vergine di oliva, perfetto per i toast. Lievitazione mista, vegano.

CASSETTA AL BURRO

Pezzatura: cassetta 450 gr
Pan brioche soffice perfetto per colazioni o sandwich.
Lievitazione mista.



BUNS

Pezzature: panino 90 gr / 50 gr
Panini con farina di grano tenero, lievitazione mista. Disponibili in versione vegana (olio) e classica (burro), con o senza semi.



CIABATTE

Pezzature: panino 120 gr / 60 gr / 30 gr
Fragranti e leggeri, realizzati con farina di grano tenero semintegrale macinata a pietra di Mulino Sobrino.



PIZZA BIANCA

Pezzatura: pala 550 gr

Fragrante e leggera, realizzata con farina di grano tenero semintegrale macinata a pietra di Mulino Sobrino. Solo lievito di birra e 24 ore lievitazione.

**La nostra pasticceria naturale:
semplice, concreta, quotidiana,
sia dolce che salata**

Prodotti Vegani!



**CON IL
CIOCCOLATO
ARTIGIANALE
FATTO DA NOI!
- BEAN TO BAR -**



**Usiamo solo ingredienti naturali,
farine biologiche, burro di centrifuga,
uova biologiche, zucchero biologico
integrale di canna**

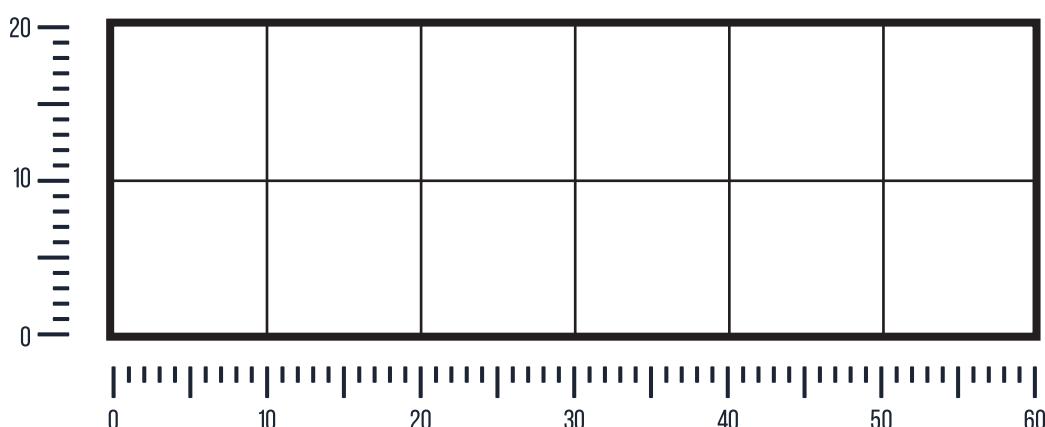
**La nostra è una pizza quotidiana,
studiata per essere anche un pasto.
Sviluppiamo le ricette insieme al
nutrizionista Ferdinando Giannone,
bilanciando gli ingredienti e prediligendo
la componente vegetale**



IMPASTO ULTRA DIGERIBILE

L'impasto delle nostre pizze è realizzato con farina di grano tenero semintegrale macinata a pietra, lievito di birra (1 grammo per chilo) e acqua. 24h di lievitazione.

**L'unità di misura di tutte le nostre pizze
in teglia è 60x20 cm, dalla quale si
ottengono 12 pezzi di pizza da 10x10cm**



LE FOCACCE

PIZZA BIANCA

Pezzatura: pala 550 gr

Fragrante e leggera, realizzata con farina di grano tenero semintegrale macinato a pietra, lievito di birra e acqua. 24h di lievitazione

Perfetta per fare panini
e focacce ripiene



FOCACCIA ROSSA

Pezzatura: teglia 60X20 cm

Focaccia morbida di farina di grano tenero tipo 1. Lievitazione mista (lievito madre e lievito di birra). Condita con passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva e sale marino.



FOCACCIA MARGHERITA

Pezzatura: teglia 60X20 cm

Condita con passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio extra vergine di oliva e sale marino.

LEGALIZE MARINARA

LE FOCACCE PUGLIESI

Focacce realizzate con impasto di farina semintegrale
di grano tenero e patate,
per garantire maggior sofficità e durata.

Lievitazione mista con lievito madre e lievito di birra

L'EVERGREEN

POMODORI E OLIVE

Pomodori pelati Good Land con
il capolarato e olive

PIÙ ALTRI GUSTI A ROTAZIONE!



LE PIZZE IN TEGLIA



Quotidiane, colorate, varie.
Realizzate con il nostro
impasto per pizza ultra
digeribile e condite con
ingredienti bilanciati.

Gusti variabili in base alla
stagionalità dei prodotti.

Ordine minimo per gusto:
teglia 60x20 cm (12 pezzi da
10x10cm)

FORNO BRISA

CIOCCOLATO ARTIGIANALE E INDIPENDENTE

Produciamo cioccolato bean to bar
nel nostro laboratorio a Bologna

Selezioniamo fave che provengono da lontano ma la nostra filiera è corta, trasparente e virtuosa, fondata su legami diretti con produttori che coltivano e custodiscono la terra.



Seguiamo direttamente tutte le fasi della lavorazione delle fave di cacao fino alla tavoletta



CIOCCOLATO

ARTIGIANALE E
INDIPENDENTE



BARRETTE

Pezzatura: 50gr

Gusti:

Cioccolato 70% Special Cru
Provenienza fave di cacao Colombia

Gianduia
Provenienza fave di cacao Colombia



BISCOTTI



MERCHANDISING





PER INFO:

B2B@FORNOBRISA.IT

351 603 3231

Ritiro GRATUITO in uno dei nostri forni a Bologna
Consegna GRATUITA per ordini sopra ai 50€* nel centro di Bologna
Spedizione GRATUITA per ordini sopra ai 230€* in tutta Italia

*negli ordini si considerano inclusi anche eventuali altri
nostri prodotti come pane, dolci, caffè, cioccolato