

# **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**

Pezzature: 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



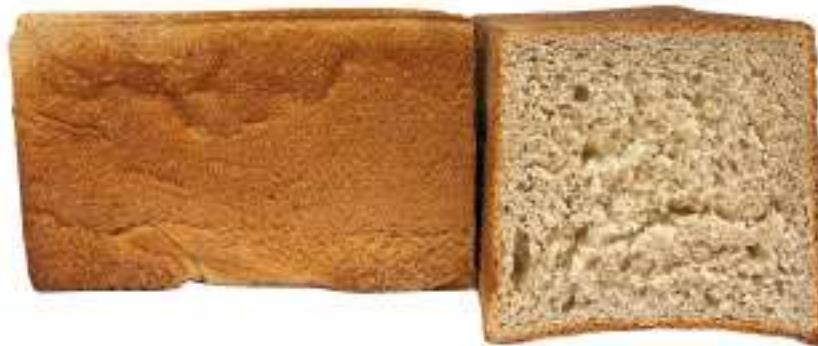
## SPECIALI

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	



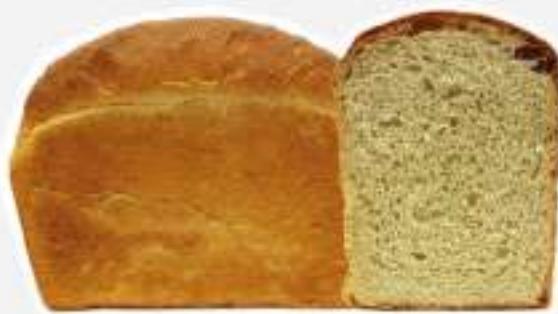
## CASSETTA ALL'OLIO

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.

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



# BAULETTO

Il nostro bauletto con Mortadella e Parmigiano Reggiano DOP, disponibile da Ottobre ad Aprile. Ordine min 10 pezzi. Peso: 400 gr



# BIRRA

Birra chiara e leggera da pane recuperato  
Session ipa - 4,7% - 33cl  
In collaborazione con Biova Project  
30% del malto sostituito da pane  
150kg di pane in 2500l di birra

# 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