

I Classici

PANE DI SEMOLA RIMACINATA



SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO, acqua, lievito naturale, lievito di birra, sale.

PANE INTEGRALE



FARINA TIPO INTEGRALE, acqua, lievito naturale, lievito di birra, sale.

PANINI



FARINA TIPO "00", SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO, acqua, lievito di birra, malto, sale.

PANINI INTEGRALI



FARINA TIPO INTEGRALE, acqua, lievito di birra, malto, sale.

FOCACCIA



SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO, lievito di birra, sale, acqua.

TIPOLOGIE DI FARCITURA::
Pomodoro fresco
Pomodoro pelato
Patate
Cipolle
Zucchine
Melanzane

I Biscotti

BISCOTTI DEL MATTINO



FARINA TIPO "00", zucchero, olio di oliva, UOVA, LATTE, ammonio bicarbonato, cremore di tartaro, bicarbonato di sodio.

BISCOTTI DEL MATTINO CON GOCCE DI CIOCCOLATO



FARINA TIPO "00", zucchero, olio di oliva, gocce di cioccolato, UOVA, LATTE, ammonio di bicarbonato, cremore di tartaro, bicarbonato di sodio.

BISCOTTI INTEGRALI



FARINA TIPO INTEGRALE, zucchero, olio di oliva, UOVA, LATTE, ammonio bicarbonato, cremore di tartaro, bicarbonato di sodio.

BISCOTTI SENZA LATTE E UOVA



FARINA TIPO "00", zucchero, olio di oliva, ammonio bicarbonato, cremore di tartaro, bicarbonato di sodio.

BISCOTTI SENZA ZUCCHERO



FARINA TIPO "00", maltitolo, olio di oliva, UOVA, LATTE, ammonio bicarbonato, cremore di tartaro, bicarbonato di sodio.

BISCOTTI INTEGRALI SENZA ZUCCHERO



FARINA TIPO INTEGRALE, maltitolo, olio di oliva, UOVA, LATTE, ammonio bicarbonato, cremore di tartaro, bicarbonato di sodio.

BISCOTTI AI CEREALI



FARINA TIPO "00", FARINA DI SEMOLA RIMACINATA, semi di girasole, FARINA DI SEGALE TIPO "2", semi di sesamo, semi di lino, FARINA DI ORZO, FARINA DI AVENA INTEGRALE, sale, lievito naturale di FARINA DI GRANO TENERO TIPO INTEGRALE IN POLVERE, FARINA DI ORZO MALTATO, FARINA DI GRANO TENERO MALTATO, agenti di trattamento della farina: E300 (acido ascorbico), amilasi, zucchero di canna, olio d'oliva, UOVA, LATTE ammonio bicarbonato, cremore di tartaro, bicarbonato di sodio.

MONTAGNINE DOLCI



FARINA TIPO "00", olio di oliva, zucchero, UOVA, LATTE, ammonio bicarbonato, aroma al limone.



BISCOTTI AL MIELE

FARINA TIPO "00", margarina vegetale, zucchero, miele (6%), UOVA, agente lievitante (difosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido di frumento), aroma al burro.

BISCOTTI AL COCCO



FARINA TIPO "00", margarina vegetale, zucchero, cocco in polvere (10%), UOVA, agente lievitante (difosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido di frumento), aroma al cocco.

BISCOTTI AL LIMONE



FARINA TIPO "00", margarina vegetale, zucchero, UOVA, agente lievitante (difosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido di frumento), aroma al limone.

BISCOTTI ALLE MANDORLE



FARINA TIPO "00", margarina vegetale, zucchero, mandorle tostate (28%), UOVA, agente lievitante (difosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido di frumento), aroma mandorlato.

BISCOTTI FIOR DI PANNA



FARINA TIPO "00", margarina vegetale, zucchero, panna vegetale (8%), UOVA, agente lievitante (difosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido di frumento), aroma al burro.

BISCOTTI PAN CACAO



FARINA TIPO "00", margarina vegetale, zucchero, panna vegetale (8%), cacao (8%), UOVA, agente lievitante (difosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido di frumento), aroma al burro.

BISCOTTI AL CIOCCOLATO



FARINA TIPO "00", margarina vegetale, zucchero, scaglie di surrogato di cioccolato (8%), UOVA, agente lievitante (difosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido di frumento), aroma al burro.

BISCOTTI ALLO YOGURT



FARINA TIPO "00", margarina vegetale, zucchero, yogurt fresco (6%), UOVA, agente lievitante (difosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido di frumento), aroma allo yogurt.

BISCOTTI CON FARINA DI MAIS E ZUCCHERO DI CANNA



FARINA TIPO "00", farina di mais, margarina vegetale, zucchero di canna, UOVA, agente lievitante (difosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido di frumento).

I Croccanti



PAN SNACK DI ALTAMURA

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO, acqua, lievito naturale, lievito di birra, sale.
CONDIMENTI: Olio di oliva, origano.



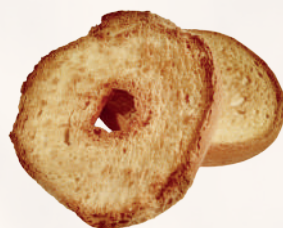
BRUSCHETTA DEL DUOMO

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO, acqua, lievito naturale, lievito di birra, sale.
CONDIMENTI: Olio di oliva, origano.



CROSTINI CONDITI

FARINA TIPO "00", acqua, lievito di birra, malto, sale.
CONDIMENTI: Olio di oliva, origano.



FRISE DI GRANO DURO

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO, acqua, lievito naturale, lievito di birra, sale.



FRISE INTEGRALI

FARINA TIPO INTEGRALE, acqua, lievito naturale, lievito di birra, sale.



FRISELLINE BIANCHE

FARINA TIPO "00", acqua, olio di oliva, lievito naturale, lievito di birra, sale.



FRISELLINE INTEGRALI

FARINA TIPO INTEGRALE, acqua, olio di oliva, lievito naturale, lievito di birra, sale.



Il Panificio

Nell'anno 1984, dopo un'esperienza ultra decennale dei suoi fondatori nel settore della panificazione specializzata, è stato costituito il Panificio del Duomo S.n.c..

Valorizzando antiche ricette dell'Arte bianca di Altamura, si è approdati alla produzione all'ingrosso delle migliori specialità da forno avendo come punto di riferimento costante la soddisfazione del consumatore e la redditività dei partner commerciali.

L'attenta politica di valorizzazione dei rivenditori ci ha consentito di affermarci progressivamente sia sul mercato nazionale che internazionale conseguendo prestigiosi risultati commerciali.

Il gruppo di lavoro è costituito da personale altamente specializzato e qualificato in arte bianca: all'altezza delle vostre aspettative.

L'informatizzazione molto qualificata dell'ufficio vendite, garantisce risposte rapide e personalizzate. La gestione informatica del magazzino garantisce l'ottimizzazione delle scorte e delle forniture e quindi l'evasione rapida degli ordini e un servizio celere di consegne.

PUNTO VENDITA

Via N. Melodia 10/12
70022 - Altamura (Ba)
Tel. 080.3117035



STABILIMENTO

Via del Melograno 17 Z.I.
70022 - Altamura (Ba)
Tel. 080.3146457
Telfax 080.3164069
e-mail: info@panificiodelduomo.it



Panificio del Duomo



La genuinità della natura