



Freselleria

Gourmet®



La **Fresella** (o frisedda, frisella, frisa, nelle diverse varianti territoriali) è da sempre concepita come un tarallo cotto al forno, tagliato a metà in senso orizzontale e fatto biscottare nuovamente in forno. Importante è distinguere la fresella dal pane: la fresella infatti non è un pane, in quanto è cotto due volte bis-cottato (tostato).

Gourmet (dal francese buongustaio) può essere un piatto o un intero menù, ma anche uno chef, un ristorante o il palato di chi mangia. Il termine Gourmet descrive in generale l'alta cucina così come persone dal gusto fine e raffinato che cercano la massima soddisfazione combinando gusti genuini, particolari e ricercati anche nella forma.

La **Freselleria Gourmet** ® si trova in un piccolo comune dell'Alto Sannio situato sull'estremità nord della Campania al confine con il Molise, in un'area incontaminata, formata in gran parte da colline e valli, dominate dal parco Nazionale del Matese, caratterizzata da molte sorgenti naturali d'acqua freschissime ed abbondanti, tutte al di sopra degli 800 m s.l.m.

La disponibilità della materia prima (cereali ed acque freschissime) e la posizione strategica sull'antichissimo tratturo hanno fatto sì che si sviluppasse, sin dai lontani tempi della transumanza, la capacità di realizzare pani biscottati adatti alla conservazione.

Attraverso un'accurata selezione di farine impastate con acqua pura di montagna ed alla lievitazione lenta e naturale, la **Freselleria Gourmet** ®, grazie ad un esclusivo e lungo processo di lavorazione artigianale, abbina il sapore autentico della **Fresella** ad un prodotto maggiormente friabile e croccante, un crostino subito pronto, ideale per chi ama cucinare e vivere **Gourmet**.



**GRANI
SELEZIONATI**



**ACQUA DI
MONTAGNA**



**LIEVITO
MADRE**



**LENTA
LIEVITAZIONE**



**LAVORATO
A MANO**

Grani Selezionati - Acqua di montagna - Lievito Madre - Lunghi Tempi di Lievitazione - Lavorato a mano

Panierino®

Il Crostino Gourmet da gustare come piace a te



Linea Classica



Linea Integrale

Grani Selezionati - Acqua di montagna - Lievito Madre - Lunghi Tempi di Lievitazione - Lavorato a mano

Panierino®

Il Crostino Gourmet da gustare come piace a te

Originale e Subito Pronto... croccante fuori, friabile dentro.

Gusto unico e leggero... ad alto contenuto di fibre.

Un piatto di pane biscottato adatto a contenere una molteplice varietà ed interpretazioni di sapori, colori e gusti.

Utilizzato come piatto, rappresenta una seria alternativa all'uso della plastica, soprattutto per feste o occasioni in cui è necessario servire molti pasti.

Un'ottima alternativa anche per persone vegetariane, vegane e/o intolleranti al latte e all'uovo.

Rende unici nella presentazione piatti realizzati con ingredienti semplici e veloci riducendo al minimo i costosi tempi di realizzazione ed impiattamento.

L'ottima conservabilità permette di utilizzare il prodotto in qualsiasi situazione e luogo senza problemi di shelf-life(vita prodotto) sia per rivenditori che per i consumatori finali.

La scelta giusta per una alimentazione sana e completa.

Prodotto Artigianale 100% Italiano

Dall'esperienza dei mastri fornai



www.freselleriagourmet.com - +(39) 0824-1743018 -



PANIERINO

Grani Selezionati - Acqua di montagna - Lievito Madre - Lunghi Tempi di Lievitazione - Lavorato a mano

Panierino®

Il Crostino Gourmet da gustare come piace a te

*Ideale con insalate di pomodoro, ortaggi,
vellutate, zuppe e minestre di legumi*



*Eccellente in abbinamento con piatti di mare:
soutè, insalate e guazzetti*



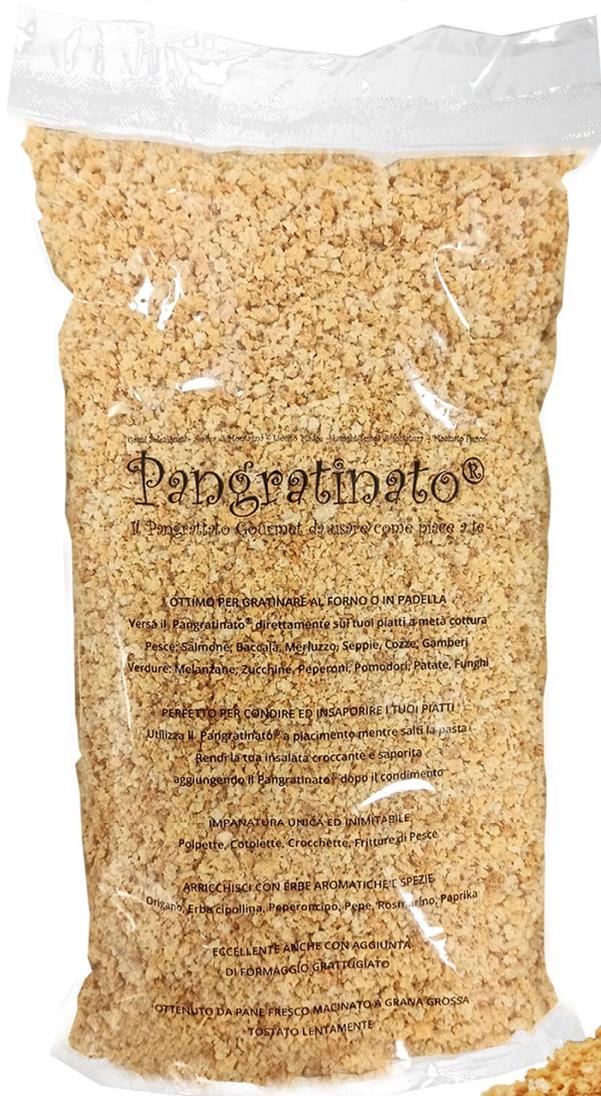
*Ottimo con brasati o spezzatini di carne,
fondute di formaggio ed uova*



Grani Selezionati - Acqua di montagna - Lievito Madre - Lunghi Tempi di Lievitazione - Macinato Fresco

Pangratinato®

Il Pangrattato Gourmet da usare come piace a te



www.freselleriagourmet.com - +(39) 0824-1743018 -



PANIERINO

Pangratinato®

Il Pangrattato Gourmet da usare come piace a te

OTTIMO PER GRATINARE AL FORNO O IN PADELLA

Versa il **Pangratinato®** direttamente sui tuoi piatti a metà cottura.

Pesce: Salmone, Baccalà, Merluzzo, Seppie, Cozze, Gamberi

Verdure: Melanzane, Zucchine, Peperoni, Pomodori, Patate, Funghi

PERFETTO PER CONDIRE ED INSAPORIRE I TUOI PIATTI

Utilizza il **Pangratinato®** a piacimento mentre salti la pasta.

Rendi la tua insalata croccante e saporita

aggiungendo il **Pangratinato®** dopo il condimento.

IMPANATURA UNICA ED INIMITABILE

Polpette, Cotolette, Crocchette, Fritture di Pesce.

ARICCHISCI CON ERBE AROMATICHE E SPEZIE

Origano, Erba cipollina, Peperoncino, Pepe, Rosmarino, Paprika

Eccellente anche con aggiunta di formaggio grattugiato

OTTENUTO DA PANE FRESCO MACINATO A GRANA
GROSSA

TOSTATO LENTAMENTE
DORATO E CROCCANTE



Grani Selezionati - Acqua di montagna - Lievito Madre - Lunghi Tempi di Lievitazione - Lavorati a mano

Crostotti®

I Crostini Gourmet da gustare come piace a te



Crostotti®

I Crostini Gourmet da gustare come piace a te

Per aperitivi ed antipasti gustosi o per accompagnare i tuoi pasti.

Ottimi con salumi e formaggi.

Ideali con insalate di pomodoro ed ortaggi sottolio.

Eccellenti in abbinamento con zuppe di pesce o carne.
Perfetti per accompagnare vellutate e minestre di legumi.

Provali con patè e creme spalmabili sia salate che dolci.
Originali e subito pronti, croccanti fuori, friabili dentro.

Simpatica e gustosa alternativa al pane.
Ad alto contenuto di fibre, gusto unico e leggero.

La scelta giusta per una alimentazione sana e completa.

Prodotto artigianale 100% italiano

Dall'esperienza dei maestri fornai.



Grani Selezionati - Acqua di montagna - Lievito Madre - Lunghi Tempi di Lievitazione - Lavorata a mano

Pansfoglia®

La Sfoglia di Pane Gourmet da gustare come piace a te
Olio extravergine di oliva 100% Italiano - Stirata a mano



Pansfoggia®

La Sfoglia di Pane Gourmet da gustare come piace a te
Olio extravergine di oliva 100% Italiano - Stirata a mano

Stirate a mano per una singolare forma irregolare.

Sfoglia sottile, croccantezza e fragranza unica.

Gustosa e genuina anche da sola per una pausa originale.

Sorprendente in abbinamento a tutti i piatti della tua cucina.
Originale e dal gusto inconfondibile.

Lenta cottura e lenta doratura.
Per uno spuntino o un raffinato aperitivo.

Croccante e Piacevole.
Ideale come sostituto del pane.

Disponibile anche integrale
per chi ama una alimentazione ricca di fibre



Grani Selezionati - Acqua di montagna - Lievito Madre - Lunghi Tempi di Lievitazione - Lavorati a mano

Filatini®

I Grissini Gourmet da gustare come piace a te
Olio extravergine di oliva 100% Italiano - Filati a mano



Grani Selezionati - Acqua di montagna - Lievito Madre - Lunghi Tempi di Lievitazione - Lavorati a mano

Filattini®

I Grissini Gourmet da gustare come piace a te
Olio extravergine di oliva 100% Italiano - Filati a mano

Filati a mano per una forma singolare e artigianale.

Maggiore fragranza rispetto a un prodotto industriale.

Sapore e Croccantezza per chi ama una cucina Gourmet.

Lievitazione lenta e naturale per una maggiore leggerezza.

Friabilità che dura a lungo.

Profumo inconfondibile.

Gusto intenso e aromatico.

Sapore deciso e raffinato.

Buoni con tutto.

Consistenza piena.

Disponibile anche Integrale
per un'alimentazione moderna ed equilibrata.



Grani Selezionati - Acqua di montagna - Lievito Madre - Lunghi Tempi di Lievitazione - Lavorati a mano

Cicciootti®

I Mini-Grissini Gourmet da gustare come piace a te
Olio extravergine di oliva 100% Italiano - Formati a mano



Grani Selezionati - Acqua di montagna - Lievito Madre - Lunghi Tempi di Lievitazione - Lavorati a mano

Cicciootti®

I Mini-Grissini Gourmet da gustare come piace a te
Olio extravergine di oliva 100% Italiano - Formati a mano

Uno snack sano e stuzzicante in una nuova dimensione.

La croccantezza del grissino abbinata ad una maggiore leggerezza.

Equilibrio tra sapore e consistenza.
Ideale in ogni momento della giornata.

Una lunga lievitazione per un'alta digeribilità.
Una forma che conferisce maggiore fragranza.

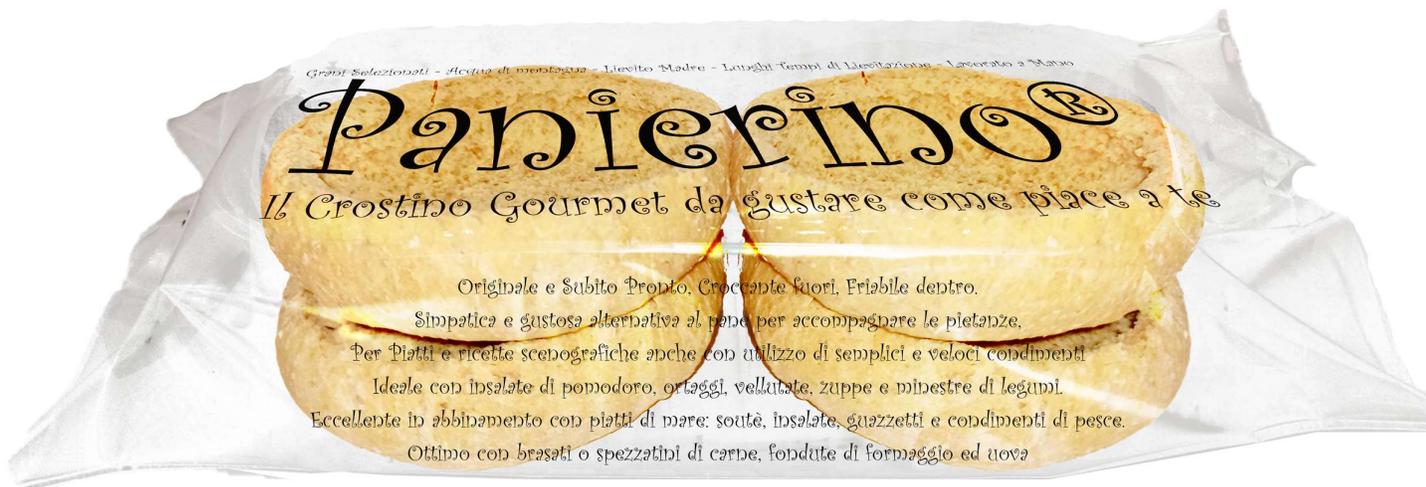
Buono con tutto: un boccone di sapore.

Perfetti per accompagnare vellutate e minestre di legumi.

Disponibile anche Integrale per un'alimentazione sana

Per qualsiasi sfizioso abbinamento.





Novità di prodotto



Qualità Artigianale - 100% Italia



Pack trasparente per esaltare le forme dei prodotti



Vaschetta salva freschezza e salva rotture



Lunghi tempi di scadenza (shelf life-1 Anno)



Suggerimenti di utilizzo sul pack



Linea Integrale con pack dedicato



Pack 100% riciclabile



Pubblicità a scaffale per favorire la visibilità prodotto



Comunicazioni Social Media per canale Ho.Re.Ca.