



Neapolitan Bread

PRECOOKED AND FROZEN



PALATELLA NAPOLETANA®



L'Abbondanza del Pane Maestri fornai napoletani dal 1945

In quegli anni difficili del dopoguerra, Gennaro Abbondante ed il figlio Salvatore aprirono un piccolo forno a legna, dove il buon profumo del pane inebriava i vicoli di Napoli.

Dai tempi del Nonno Gennaro fino alla terza generazione di Gennaro e Anna, ogni nuovo prodotto è servito a rafforzare la nostra promessa: portare il buon pane a tavola.

L'utilizzo di ingredienti naturali, il lievito madre e un processo di lavorazione realizzato seguendo i rituali tramandati da padre in figlio, garantiscono la qualità e il gusto speciale dei nostri prodotti da forno.

Ogni giorno vengono sfornati pane, Palatella Napoletana, filone di semola, freselle, crostini, lunette, saltimbocca, pizze, taralli, dolci tipici e tanto altro per la grande distribuzione organizzata, garantendo la bontà artigianale dei prodotti.



L'Abbondanza del Pane Neapolitan master bakers since 1945

Despite the difficult years of the II World War, in 1945 Gennaro Abbondante and his son Salvatore opened a small bakery: from that moment the smell of bread has been spreading throughout the small streets of Naples nearby.

From the first generation of bakers, started with Grandfather Gennaro, to the third one of Gennaro and Anna, every new product has been made with the same purpose: bringing good bread to clients' home.

The quality and the unique taste of our baked products are guaranteed by the use of natural ingredients together with the family sourdough and by a manufacturing process carried out following the traditional recipes handed down from father to son.

Every day we bake our specialties: the Palatella Napoletana bread, freselle, crostini, saltimbocca, pizzas, taralli and regional sweets for the large-scale distribution in Italy, always preserving the artisan goodness of the products.

abbondanzadelpane.com

READY TO BAKE

PALATELLA
DI SEMOLA

PALATELLA
NAPOLETANA

COD. ART. FRO_001

La Palatella Napoletana®

Specialità regionale / Regional specialties

Farina di grano tenero tipo "00", acqua, lievito madre, sale. Allergeni: glutine.

Soft wheat flour "00" type, water, salt, mother yeast. Allergens: gluten.



TEMPO DI COTTURA
COOKING TIME
180° C | 15-18 MIN.



PESO 500 G. WEIGHT 500 G.	20 PEZZI PER CARTONE 20 PIECES PER CARTON	20 CARTONI PER PALLET 20 CARTONS PER PALLET	SCADENZA 200 GG SHELF LIFE 200 GG
PESO NETTO / NET WEIGHT 10 KG	PESO PALLET / PALLET WEIGHT: 200 KG	MISURE CARTONE / CARTON SIZE: 53 X 36 X 26 CM	DIMENSIONI PALLET / PALLET SIZE: 80 X 120 X 197 CM

COD. ART. FRO_001_INT

La Palatella Napoletana® integrale

Specialità regionale / Regional specialties

Farina di grano tenero integrale 90%, farina tipo "00" 10%, acqua, sale, lievito madre. Allergeni: glutine.

Wholemeal wheat flour 90%, Four "00" type, water, salt, mother yeast. Allergens: gluten.



TEMPO DI COTTURA
COOKING TIME
180° C | 15-18 MIN.



PESO 500 G. WEIGHT 500 G.	20 PEZZI PER CARTONE 20 PIECES PER CARTON	20 CARTONI PER PALLET 20 CARTONS PER PALLET	SCADENZA 200 GG SHELF LIFE 200 GG
PESO NETTO / NET WEIGHT 10 KG	PESO PALLET / PALLET WEIGHT: 200 KG	MISURE CARTONE / CARTON SIZE: 53 X 36 X 26 CM	DIMENSIONI PALLET / PALLET SIZE: 80 X 120 X 197 CM

LEGENDA LEGEND



Peso del prodotto
Product weight



Pezzi per ogni cartone
Pieces per carton



Cartoni per pallet
Cartons per pallet



Data scadenza
Shelf life



STOCCAGGIO STORAGE

Cella di conservazione o freezer
(temperatura tra -15°C e -18°C)
Storage cell or freezer
(temperature between -15°C and -18°C)



COTTURA COOKING

Forno ventilato (temperature indicative)
Fan oven (indicative temperatures)

COD. ART. FRO_002

Palatella Napoletana di semola

Specialità regionale / Regional specialties

Farina di semola di grano duro 80%, farina di grano tenero tipo "00", lievito madre (Grano), acqua, sale.
Allergeni: glutine.

80% re-milled semolina, "00" type flour 10%,
mother yeast, sale, water. Allergens: gluten.



TEMPO DI COTTURA
COOKING TIME
180° C | 15-18 MIN.



PESO 500 G.
WEIGHT 500 G.



20 PEZZI PER CARTONE
20 PIECES PER CARTON



20 CARTONI PER PALLET
20 CARTONS PER PALLET



SCADENZA 200 GG
SHELF LIFE 300 GG

PESO NETTO / NET WEIGHT
10 KG

PESO PALLET / PALLET WEIGHT:
200 KG

MISURE CARTONE / CARTON SIZE:
53 X 36 X 26 CM

DIMENSIONI PALLET / PALLET SIZE:
80 X 120 X 197 CM

COD. ART. FRO_003

Gennarino

Specialità regionale / Regional specialties

Farina di grano tenero tipo "00", cereali maltati,
acqua, lievito madre, olio di semi di girasole, sale.
Allergeni: glutine.

Wheat flour type "00", malted cereals, water,
mother yeast, sunflower oil, salt. Allergens: gluten.



TEMPO DI COTTURA
COOKING TIME
180° C | 15-18 MIN.



PESO 70/80 G.
WEIGHT 70/80 G.



115 PEZZI PER CARTONE
115 PIECES PER CARTON



20 CARTONI PER PALLET
20 CARTONS PER PALLET



SCADENZA 200 GG
SHELF LIFE 240 GG

PESO NETTO / NET WEIGHT
8 KG

PESO PALLET / PALLET WEIGHT:
160 KG

MISURE CARTONE / CARTON SIZE:
53 X 36 X 26 CM

DIMENSIONI PALLET / PALLET SIZE:
80 X 120 X 197 CM

COD. ART. FRO_004

Mezzaluna

Specialità regionale / Regional specialties

Farina di grano tenero tipo "00", acqua,
lievito madre, sale. Allergeni: glutine.

Soft wheat flour "00" type, water, salt, mother yeast.
Allergens: gluten.



TEMPO DI COTTURA
COOKING TIME
180° C | 15-18 MIN.



PESO 550 G.
WEIGHT 550 G.



20 PEZZI PER CARTONE
20 PIECES PER CARTON



20 CARTONI PER PALLET
20 CARTONS PER PALLET



SCADENZA 200 GG
SHELF LIFE 300 GG

PESO NETTO / NET WEIGHT
11 KG

PESO PALLET / PALLET WEIGHT:
220 KG

MISURE CARTONE / CARTON SIZE:
53 X 36 X 26 CM

DIMENSIONI PALLET / PALLET SIZE:
80 X 120 X 197 CM

COD. ART. FRO_005

Tartaruga

Farina di grano tenero tipo "00" , acqua, lievito, cereali maltati, sale. Allergeni: cereali contenenti glutine.

Type "00" soft wheat flour, water, yeast, malted cereals, salt.
Allergens: cereals containing gluten.



TEMPO DI COTTURA
COOKING TIME
180° C | 15-18 MIN.



 PESO 100 G. WEIGHT 100 G.	 50 PEZZI PER CARTONE 50 PIECES PER CARTON	 20 CARTONI PER PALLET 20 CARTONS PER PALLET	 SCADENZA 200 GG SHELF LIFE 200 GG
PESO NETTO / NET WEIGHT 5 KG	PESO PALLET / PALLET WEIGHT: 200 KG	MISURE CARTONE / CARTON SIZE: 53 X 36 X 26 CM	DIMENSIONI PALLET / PALLET SIZE: 80 X 120 X 197 CM

COD. ART. FRO_006

Saltimbocca napoletano

Specialità regionale / Regional specialties

Farina di grano tenero tipo "00" 54%, acqua, sale, cereali maltati, lievito di birra (grano). Allergeni: cereali contenenti glutine.

Type "00" soft wheat flour 54%, aqua, salt, malted cereals, brewer's yeast.
Allergens: cereals containing gluten.



TEMPO DI COTTURA
COOKING TIME
180° C | 15-18 MIN.



 PESO 100 G. WEIGHT 100 G.	 40 PEZZI PER CARTONE 40 PIECES PER CARTON	 30 CARTONI PER PALLET 30 CARTONS PER PALLET	 SCADENZA 200 GG SHELF LIFE 200 GG
PESO NETTO / NET WEIGHT 4 KG	PESO PALLET / PALLET WEIGHT: 120 KG	MISURE CARTONE / CARTON SIZE: 53 X 36 X 26 CM	DIMENSIONI PALLET / PALLET SIZE: 80 X 120 X 197 CM



PRECOOKED AND FROZEN



pizza
homemade

precooked and frozen

Ready to bake



Naples is famous in the world for its culinary culture, especially for pizza and bread.

Since 1945, our company continues the family tradition in the production of bread and bakery products using sourdough (natural yeast) and an handmade manufacturing process that guarantees Italian quality and good taste.

COD. ART. FRO_008

Pizza Margherita

Specialità regionale / Regional specialties

Impasto pizza (farina di grano tipo "00", acqua, strutto, lievito, zucchero, sale, miglioratore (farina di frumento tipo "0", farina di cereali maltati di frumento 25%, agente di trattamento delle farine: E300, enzimi), passata di pomodoro, provola, olio di oliva. Allergeni: cereali contenente glutine, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), soia, frutta a guscio, arachidi, sesamo.

Pizza dough (wheat flour type "00", water, lard, yeast, sugar, salt, improver (wheat flour type "0", wheat flour malted cereals 25%, flour treatment agent: E300, enzymes), tomato paste, provola, olive oil. Allergens: cereals containing gluten, milk and milk-based products (including lactose), soya, nuts, peanuts, sesame.



TEMPO DI COTTURA
COOKING TIME
180° C | 15-18 MIN.



 PESO 1500 G. WEIGHT 1500 G.	 4 PEZZI PER CARTONE 4 PIECES PER CARTON	 80 CARTONI PER PALLET 80 CARTONS PER PALLET	 SCADENZA 180 GG SHELF LIFE 180 GG
PESO NETTO / NET WEIGHT 6,0 KG	PESO PALLET / PALLET WEIGHT: 480 KG	MISURE CARTONE / CARTON SIZE: 30 X 40 X 14 CM	DIMENSIONI PALLET / PALLET SIZE: 80 X 120 X 140 CM

COD. ART. FRO_009

Pizza Parigina

Specialità regionale / Regional specialties

Impasto pizza (farina di grano tipo "00", acqua, strutto, lievito, zucchero, sale, miglioratore (farina di frumento tipo "0", farina di cereali maltati di frumento 25%, agente di trattamento delle farine: E300, enzimi), passata di pomodoro, prosciutto cotto, sottiletta (E331, E333). Allergeni: cereali contenente glutine, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), soia, frutta a guscio, arachidi, sesamo.

Pizza dough (wheat flour type "00", water, lard, yeast, sugar, salt, improver (wheat flour type "0", wheat flour malted cereals (25%), flour treatment agent: E300, enzymes), tomato sauce, cooked ham, cheese slices (E331, E333) Allergens: cereals containing gluten, milk and milk-based products (including lactose), soy, nuts, peanuts, sesame.



TEMPO DI COTTURA
COOKING TIME
180° C | 15-18 MIN.



 PESO 1500 G. WEIGHT 1500 G.	 4 PEZZI PER CARTONE 4 PIECES PER CARTON	 80 CARTONI PER PALLET 80 CARTONS PER PALLET	 SCADENZA 180 GG SHELF LIFE 180 GG
PESO NETTO / NET WEIGHT 6,0 KG	PESO PALLET / PALLET WEIGHT: 480 KG	MISURE CARTONE / CARTON SIZE: 30 X 40 X 14 CM	DIMENSIONI PALLET / PALLET SIZE: 80 X 120 X 140 CM

COD. ART. **FRO_010**

Pizza con scarole

Specialità regionale / Regional specialties

Impasto pizza (farina di grano tipo "00", acqua, strutto, lievito di birra, zucchero, sale, agente lievitante (farina di frumento tipo "0", farina di cereali maltati di frumento 25%, agente di trattamento delle farine: acido ascorbico E300, enzimi), scarole 29%, provola 10%.

Allergeni: cereali contenente glutine, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), soia, frutta a guscio, arachidi, sesamo.

Pizza dough (wheat flour type "00", water, lard, brewer's yeast, sugar, salt, leavening agent (flour of wheat type "0", malted wheat flour 25%, flour treatment agent: E300 ascorbic acid, enzymes), scarole 29%, provola 10%.

Allergens: cereals containing gluten, milk and milk-based products (including lactose), soy, nuts, peanuts, sesame.



TEMPO DI COTTURA
COOKING TIME
180° C | 15-18 MIN.



PESO 1500 G.
WEIGHT 1500 G.



4 PEZZI PER CARTONE
4 PIECES PER CARTON



30 CARTONI PER PALLET
30 CARTONS PER PALLET



SCADENZA 180 GG
SHELF LIFE 180 GG

PESO NETTO / NET WEIGHT
6 KG

PESO PALLET / PALLET WEIGHT:
292,5 KG

MISURE CARTONE / CARTON SIZE:
30 X 40 X 14 CM

DIMENSIONI PALLET / PALLET SIZE:
80 X 120 X 140 CM

COD. ART. **FRO_011**

Pizza con salsicce e friarielli napoletani

Specialità regionale / Regional specialties

Impasto pizza (farina di grano tipo "00", acqua, strutto, lievito, zucchero, sale, miglioratore (farina di frumento tipo "0", farina di cereali maltati di frumento 25%, agente di trattamento delle farine: E300, enzimi), passata di pomodoro, provola, olio di oliva.

Allergeni: cereali contenente glutine, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), soia, frutta a guscio, arachidi, sesamo.

Pizza dough (wheat flour type "00", water, lard, yeast, sugar, salt, improver (wheat flour type "0", wheat flour malted cereals 25%, flour treatment agent: E300, enzymes), tomato paste, provola, olive oil.

Allergens: cereals containing gluten, milk and milk-based products (including lactose), soya, nuts, peanuts, sesame.



TEMPO DI COTTURA
COOKING TIME
180° C | 15-18 MIN.



PESO 1500 G.
WEIGHT 1500 G.



4 PEZZI PER CARTONE
4 PIECES PER CARTON



30 CARTONI PER PALLET
30 CARTONS PER PALLET



SCADENZA 180 GG
SHELF LIFE 180 GG

PESO NETTO / NET WEIGHT
6 KG

PESO PALLET / PALLET WEIGHT:
270 KG

MISURE CARTONE / CARTON SIZE:
30 X 40 X 14 CM

DIMENSIONI PALLET / PALLET SIZE:
80 X 120 X 140 CM

COD. ART. **FRQ_012**

Panino napoletano

Specialità regionale / Regional specialties

Farina di grano tenero tipo "00", acqua, strutto, misto di salumi 4% (salame, prosciutto cotto, coppa), lievito, zucchero, sale, miglioratore (farina di frumento tipo "0", farina di cereali maltati di frumento 25%, agente di trattamento delle farine: E300, enzimi), uova.

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova.

Type "00" soft wheat flour, water, lard, mixed 4% cured meats (salami, cooked ham, coppa), yeast, sugar, salt, improver (wheat flour type "0", malted wheat cereal flour 25%, agent of flour treatment: E300, enzymes), eggs.

Allergens: cereals containing gluten, eggs and products a egg base.



TEMPO DI COTTURA
COOKING TIME
180° C | 15-18 MIN.



PESO 150 G.
WEIGHT 150 G.



36 PEZZI PER CARTONE
36 PIECES PER CARTON



30 CARTONI PER PALLET
30 CARTONS PER PALLET



SCADENZA 180 GG
SHELF LIFE 180 GG

PESO NETTO / NET WEIGHT
5,4 KG

PESO PALLET / PALLET WEIGHT:
168 KG

MISURE CARTONE / CARTON SIZE:
30 X 40 X 14 CM

DIMENSIONI PALLET / PALLET SIZE:
80 X 120 X 140 CM

COD. ART. **FRQ_013**

Hot Dog

Farina di grano tenero tipo "00", acqua, würstel 5,60% (carne di suino 83%, sale aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, aromi di affumicatura, conservante: nitrito di sodio), strutto, lievito, zucchero, sale, miglioratore (farina di frumento tipo "0", farina di cereali maltati di frumento 25%, agente di trattamento delle farine: E300, enzimi).

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova.

Soft wheat flour type "00", water, würstel 5.60% (pork 83%, salt aromas, antioxidant: ascorbate sodium, smoke flavorings, preservative: sodium nitrite), lard, yeast, sugar, salt, improver (flour of wheat type "0", malted wheat flour 25%, flour treatment agent: E300, enzymes).

Allergens: cereals containing gluten, eggs and products a egg base.



TEMPO DI COTTURA
COOKING TIME
180° C | 13-18 MIN.



PESO 150 G.
WEIGHT 150 G.



40 PEZZI PER CARTONE
40 PIECES PER CARTON



30 CARTONI PER PALLET
30 CARTONS PER PALLET



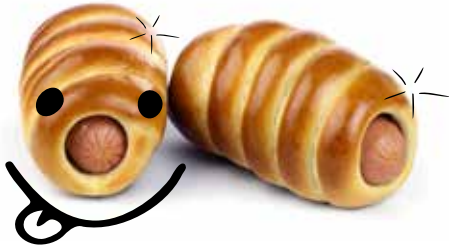
SCADENZA 180 GG
SHELF LIFE 180 GG

PESO NETTO / NET WEIGHT
6,0 KG

PESO PALLET / PALLET WEIGHT:
192 KG

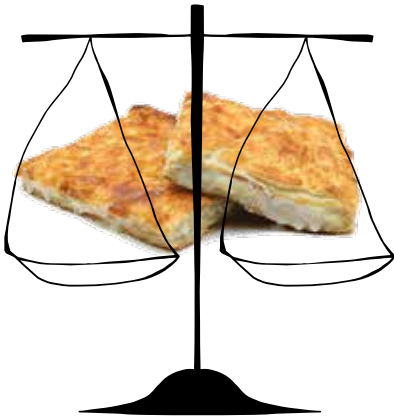
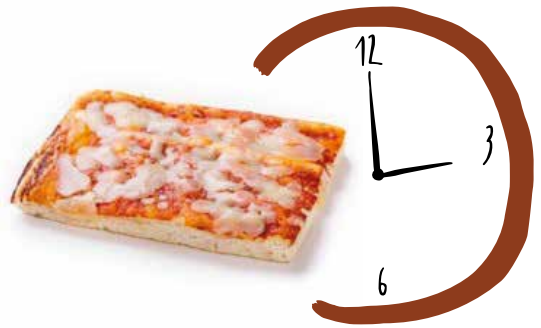
MISURE CARTONE / CARTON SIZE:
30 X 40 X 14 CM

DIMENSIONI PALLET / PALLET SIZE:
80 X 120 X 140 CM



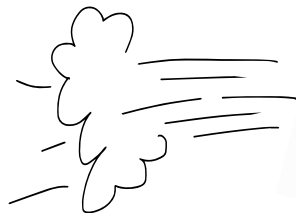
Bontà *goodness*

Puntualità *punctuality*



Precisione *precision*

Velocità *speed*





abbondanzadelpane.com



L'ABBONDANZA DEL PANE dal 1945 s.a.s.
di Abbondante Gennaro & C.
Melito di Napoli (NA) - ITALY
Tel. (+39) 081 7112508 - Fax (+39) 081 7103146
sales@abbondanzadelpane.com
labbondanzadelpanesas@pec.it



Certificazione prodotti Biologici n. EUJ89ACC

