



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
NAPOLITANA

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



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



CONFINDUSTRIA