Remano Bianchi

CATALOGO
PRODOTTI
salato



PIZZA

Renato Bosco

PIZZA



TONDA ROSSA

con Pasta Madre Viva

PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO SURGELATO

Ingredienti:

Farina di GRANO tenero, Acqua, Farina di GRANO tenero integrale, Lievito madre (farina di GRANO tenero, acqua), Olio EVO, Pomodoro in polpa, Sale, Zucchero, Malto di FRUMENTO, Lievito naturale.

Formato e peso all'origine:

Diametro 24 - 27 cm
Peso 240 - 260 gr all'origine

Ordine minimo: 2 cartoni
1 cartone = 20 PZ

Shelf-life: 180 giorni - GELO

Viale dell'Industria 32, 37036 San Martino Buon Albergo (VR)
Tel 045 2051409 - email commerciale@saporeverona.it

PIZZA

Renato Bosco

TONDA BIANCA

con Pasta Madre Viva

PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO SURGELATO

Ingredienti:

Farina di GRANO tenero, Acqua, Farina di GRANO tenero integrale, Lievito madre (farina di GRANO tenero, acqua), Olio EVO, Sale, Malto di FRUMENTO, Lievito naturale.

Formato e peso all'origine:

Diametro 24 - 27 cm
Peso 230 - 250 gr all'origine

Ordine minimo: 2 cartoni
1 cartone = 20 PZ

Shelf-life: 180 giorni - GELO



Viale dell'Industria 32, 37036 San Martino Buon Albergo (VR)
Tel 045 2051409 - email commerciale@saporeverona.it

Renato Bosco

PIZZA



PIZZA PADELLINO

PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO SURGELATO

Ingredienti:

Farina di GRANO tenero tipo 1 e O, Acqua, Lievito madre (farina di GRANO tenero, acqua), Olio extra vergine di oliva, Sale, Lievito naturale, Malto di FRUMENTO.

Formato e peso all'origine:

Peso 190 gr all'origine

Ordine minimo: 3 cartoni
1 cartone = 20 PZ

Shelf-life: 180 giorni - GELO

Viale dell'Industria 32, 37036 San Martino Buon Albergo (VR)
Tel 045 2051409 - email commerciale@saporeverona.it

PIZZA

Renato Bosco

PIZZA IN TEGLIA BIANCA

PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO FRESCO O GELO



Ingredienti:

Farina di GRANO tenero tipo 1 e O, Acqua, Lievito madre (farina di GRANO tenero, acqua), Olio extra vergine di oliva, Sale, Lievito naturale, Malto di FRUMENTO.

Formato e peso all'origine:

Cartone 60x40x5 cm
Peso ~1.100 gr all'origine

Ordine minimo: 3 cartoni

Shelf-life:
180 giorni - GELO - 1 cartone: 7pz.
7 giorni - FRESCO - 1 cartone: 5pz.

Viale dell'Industria 32, 37036 San Martino Buon Albergo (VR)
Tel 045 2051409 - email commerciale@saporeverona.it

PIZZA IN TEGLIA BIANCA ALTA

PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO FRESCO O GELO



Ingredienti:

Farina di GRANO tenero tipo 1 e O, Acqua, Lievito madre (farina di GRANO tenero, acqua), Olio extra vergine di oliva, Sale, Lievito naturale, Malto di FRUMENTO.

Formato e peso all'origine:

Cartone 60x40x5 cm Peso ~1.300 gr all'origine

Ordine minimo: 3 cartoni

Shelf-life:

180 giorni - GELO - 1 cartone: 7pz.

7 giorni - FRESCO - 1 cartone: 5pz.

Viale dell'Industria 32, 37036 San Martino Buon Albergo (VR)

Tel 045 2051409 - email commerciale@saporeverona.it

PIZZA

Renato Bosco

PIZZA IN TEGLIA
RISO ARTEMIDE

PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO FRESCO O GELO



Ingredienti:

Farina di GRANO tenero, Acqua, Farina di riso artemide, Olio extra vergine di oliva, Sale, Lievito naturale, Malto di FRUMENTO

Formato e peso all'origine:
Cartone 60x40x5 cm
Peso ~1.100 gr all'origine

Ordine minimo: 3 cartoni

Shelf-life:
180 giorni - GELO - 1 cartone: 7pz.
7 giorni - FRESCO - 1 cartone: 5pz.

Viale dell'Industria 32, 37036 San Martino Buon Albergo (VR)
Tel 045 2051409 - email commerciale@saporeverona.it

PIZZA IN TEGLIA RISO ARTEMIDE ALTA

PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO FRESCO O GELO



Ingredienti:

Farina di GRANO tenero, Acqua, Farina di riso artemide, Olio extra vergine di oliva, Sale, Lievito naturale, Malto di FRUMENTO

Formato e peso all'origine:
Cartone 60x40x5 cm Peso ~1.300 gr all'origine

Ordine minimo: 3 cartoni

Shelf-life:
180 giorni - GELO - 1 cartone: 7pz.
7 giorni - FRESCO - 1 cartone: 5pz.

Viale dell'Industria 32, 37036 San Martino Buon Albergo (VR)
Tel 045 2051409 - email commerciale@saporeverona.it

Renato Bosco



PIZZA IN TEGLIA MULTICEREALI

PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO FRESCO O GELO

Ingredienti:

Farina di grano tenero tipo 0, acqua, farina di grano tenero tipo 2 e integrale, lievito madre (farina di grano tenero, acqua), farina di segale integrale, soia in granella, semi di sesamo, fiocchi d'avena, semi di lino, farina di mais, semi di miglio, fiocchi d'orzo, semi di girasole, semi di zucca, olio extra vergine di oliva, sale, malto d'orzo tostato, lievito naturale.

Formato e peso all'origine:

Cartone 60x40x5 cm
Peso ~1.100 gr all'origine

Ordine minimo: 3 cartoni

Shelf-life:

180 giorni - GELO - 1 cartone 6pz.
7 giorni - FRESCO - 1 cartone 5pz.

Viale dell'Industria 32, 37036 San Martino Buon Albergo (VR)
Tel 045 2051409 - email commerciale@saporeverona.it

Renato Bosco



PIZZA IN TEGLIA MULTICEREALI ALTA

PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO FRESCO O GELO

Ingredienti:

Farina di grano tenero tipo 0, acqua, farina di grano tenero tipo 2 e integrale, lievito madre (farina di grano tenero, acqua), farina di segale integrale, soia in granella, semi di sesamo, fiocchi d'avena, semi di lino, farina di mais, semi di miglio, fiocchi d'orzo, semi di girasole, semi di zucca, olio extra vergine di oliva, sale, malto d'orzo tostato, lievito naturale.

Formato e peso all'origine:

Cartone 60x40x5 cm Peso ~1.300 gr all'origine

Ordine minimo: 3 cartoni

Shelf-life:
180 giorni - GELO - 1 cartone 6pz.
7 giorni - FRESCO - 1 cartone 5pz.

Viale dell'Industria 32, 37036 San Martino Buon Albergo (VR)
Tel 045 2051409 - email commerciale@saporeverona.it

PANE

Renato Bosco

PANE TIPO 1

con PASTA MADRE VIVA

PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO FRESCO ATM O GELO

Ingredienti:

Farina di GRANO tenero tipo 1, Farina di GRANO tenero integrale, Acqua, Lievito madre (farina di GRANO tenero, acqua), Sale.

Formato e peso all'origine:

~830 gr all'origine

Ordine minimo: 3 cartoni

Shelf-life:

180 giorni - GELO - 1 cartone: 10pz.
7 giorni - FRESCO - 1 cartone: 10pz.
40 giorni - ATM - 1 cartone: 8pz.



Viale dell'Industria 32, 37036 San Martino Buon Albergo (VR)
Tel 045 2051409 - email commerciale@saporeverona.it

Renato Bosco

PANE MULTICEREALI

con PASTA MADRE VIVA

PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO FRESCO ATM O GELO



Ingredienti:

Farina di GRANO tenero di tipo 1 e 2, Acqua, Lievito madre (farina di GRANO tenero, acqua), Farina di SEGALE integrale, SOIA in granella, Semi di SESAMO, Semi di girasole, Semi di zucca, Fiocchi d'AVENA, Semi di lino, Farina di mais, Semi di miglio, Fiocchi d'ORZO, Malto d'ORZO tostato, Sale.

Formato e peso all'origine:

~930 gr all'origine

Ordine minimo: 3 cartoni

Shelf-life:

180 giorni - GELO - 1 cartone: 10pz.
7 giorni - FRESCO - 1 cartone: 10pz.
40 giorni - ATM - 1 cartone: 8pz.

Viale dell'Industria 32, 37036 San Martino Buon Albergo (VR)
Tel 045 2051409 - email commerciale@saporeverona.it

Renato Bosco

BAGUETTE AL MAIS

PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO SURGELATO

Ingredienti:

farina di grano tenero, acqua, farina di mais, lievito madre (farina di grano tenero, acqua), olio evo, lievito naturale, sale, malto d'orzo. Con granella di mais soffiato.

Formato e peso all'origine:

Peso 450 gr all'origine

Ordine minimo: 2 cartoni
1 cartone = 25 PZ

Shelf-life: 180 giorni - GELO

Viale dell'Industria 32, 37036 San Martino Buon Albergo (VR)
Tel 045 2051409 - email commerciale@saporeverona.it

Renato Bosco

PIZZA

PANE ALLE OLIVE

con Pasta Madre Viva

PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO GELO

Ingredienti:

Farina di GRANO tenero tipo 1, Farina di GRANO tenero O, Acqua, Olive verdi, olive taggiasche denocciolate, Lievito madre (farina di GRANO tenero, acqua), Sale, mix erbe aromatiche (rosmarino, santoreggia, timo, basilico, origano, maggiorana).

Formato e peso all'origine:
Peso 450 gr all'origine

Ordine minimo: 2 cartoni

Shelf-life: 180 giorni - GELO
1 cartone = 20 PZ

Shelf-life: 40 giorni - ATM
1 cartone = 18 PZ

ARTICOLO 2026

Viale dell'Industria 32, 37036 San Martino Buon Albergo (VR)
Tel 045 2051409 - email commerciale@saporeverona.it

Renato Bosco

boscorenato.it