



# PIACERE, FORNO BRISA!



Siamo una giovane squadra, nata a Bologna nel 2015.  
Coltiviamo i nostri cereali, facciamo pane, pizze, dolci.  
Produciamo cioccolato bean to bar, tostiamo caffè specialty  
nella nostra roastery e serviamo vini naturali.  
I nostri prodotti sono il frutto di buone pratiche agricole  
e relazioni umane sincere.

Abbiamo 6 negozi in città e riforniamo diversi ristoranti,  
alberghi, enoteche. Abbiamo contribuito a rivoluzionare  
la scena della panificazione italiana, siamo conosciuti  
in tutto il territorio nazionale e all'estero.

# MÉS QUE UN FORNO



**Tutto il nostro pane è fatto solo con:  
farine biologiche semintegrali o integrali macinate  
a pietra naturale, lievito madre, acqua e sale.**



## **PANE DI CAMPAGNA**

Pezzature: filone 1 o 2 kg  
Ideale per accompagnare tutto il pasto.  
Il nostro pane agricolo con farine  
semintegrali di grani teneri dei  
Molini del Ponte

## **NOCCIANO**

Pezzature: pagnotta 1 kg

Il nostro pane identitario, un blend di miscugli  
di grani teneri e duri, farina di ceci  
e farro monococco che coltiviamo nella nostra  
azienda agricola a Nocciano in Abruzzo



## **SEGALE**

Pezzatura: cassetta 1,2 kg  
In crosta di semi misti  
L'integrale per eccellenza, con farina  
di segale integrale coltivata sulle  
colline in Abruzzo vicino ai nostri  
campi a Nocciano

## **SEGALE**

Pezzatura: pagnotta 1 kg



## **PANE CON SEMI MISTI**

Pezzatura: pagnotta 1 kg  
Pane di campagna con semi misti  
all'interno: semi di lino,  
sesamo, zucca e girasole



## GRANI DURI

Pezzatura: pagnotta 2 kg  
Farine semintegrali di varietà storiche di grani duri siciliani Tumminia e Perciasacchi coltivati dall'azienda agricola Filippone e macinati a pietra naturale da Molini del Ponte.

## SEMOLA

Pezzatura: pagnotta 1 kg  
Mollica soffice e sapore dolce, con semi di sesamo sulla crosta. Realizzato con semola di grani duri siciliani di Molini del Ponte.



## FARRO MONOCOCCO

Pezzatura: pagnotta 1 kg  
Pane nutriente e facilmente digeribile. Realizzato con farina semintegrale di farro monococco, il primo cereale coltivato dall'uomo. Lo coltiviamo nei nostri campi a Nocciano.

## FARRO MONOCOCCO

Pezzatura: cassetta 1 kg



## SPECIALI

Pezzatura: pagnotta 1 kg o cassetta 400 gr  
Ideali per dare varietà al tuo cestino del pane, disponibili a rotazione.

### GLI SPECIALI - PANE DI CAMPAGNA CON

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
CECI E ROSMARINO	POMODORINI SECCHI E OLIVE	MANDORLE E OLIVE	CECI E ROSMARINO	PANFRUTTO	ALBICOCHE E CIOCCOLATO
				POMODORINI SECCHI E OLIVE	NOCI



## **CASSETTA ALL'OLIO**

Pezzatura: 1,4 kg / 2,8 kg  
Morbido pane in cassetta  
con olio extra vergine di oliva,  
perfetto per i toast.  
Lievitazione mista, vegano.

## **CASSETTA AL BURRO**

Pezzatura: cassetta 1,3 kg / 2,6 kg  
Pan brioche soffice perfetto  
per colazioni o sandwich.  
Lievitazione mista.



## **BUNS**

Pezzature: panino 90 gr / 45 gr  
Panini con farina di grano tenero,  
lievitazione mista. Disponibili in  
versione vegana (olio) e classica  
(burro), con o senza semi.  
Disponibile anche in formato da hot  
dog!



## **CIABATTE**

Pezzature: panino 120 gr / 60 gr / 30 gr  
Fragranti e leggere, realizzate con farina di grano tenero  
semintegrale macinata a pietra di Mulino Sobrino.

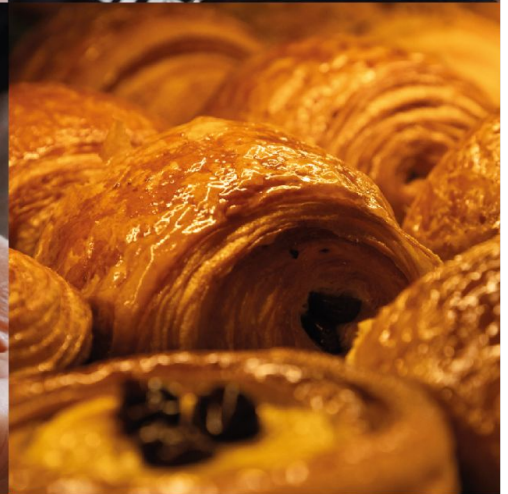


## **PIZZA BIANCA**

Pezzatura: pala 550 gr  
Fragrante e leggera, realizzata con  
farina di grano tenero semintegrale  
macinata a pietra di Mulino Sobrino.  
Solo lievito di birra e 24 ore  
lievitazione.

La nostra pasticceria naturale:  
semplice, concreta, quotidiana,  
sia dolce che salata

Prodotti Vegani!



**CON IL  
CIOCCOLATO  
ARTIGIANALE  
FATTO DA NOI!**  
- BEAN TO BAR -



Usiamo solo ingredienti naturali,  
farine biologiche, burro di centrifuga,  
uova biologiche, zucchero biologico  
integrale di canna



## **CASSETTA ALL'OLIO**

Pezzatura: 1,4 kg / 2,8 kg  
Morbido pane in cassetta  
con olio extra vergine di oliva,  
perfetto per i toast.  
Lievitazione mista, vegano.

## **CASSETTA AL BURRO**

Pezzatura: cassetta 1,2 kg / 2,6 kg  
Pan brioche soffice perfetto  
per colazioni o sandwich.  
Lievitazione mista.



## **BUNS**

Pezzature: panino 90 gr / 50 gr  
Panini con farina di grano tenero,  
lievitazione mista. Disponibili in  
versione vegana (olio) e classica  
(burro), con o senza semi.  
Disponibile anche in formato da hot  
dog!



## **CIABATTE**

Pezzature: panino 120 gr / 60 gr / 30 gr  
Fragranti e leggere, realizzate con farina di grano tenero  
semintegrale macinata a pietra di Mulino Sobrino.



## **PIZZA BIANCA**

Pezzatura: pala 550 gr  
Fragrante e leggera, realizzata con  
farina di grano tenero semintegrale  
macinata a pietra di Mulino Sobrino.  
Solo lievito di birra e 24 ore  
lievitazione.

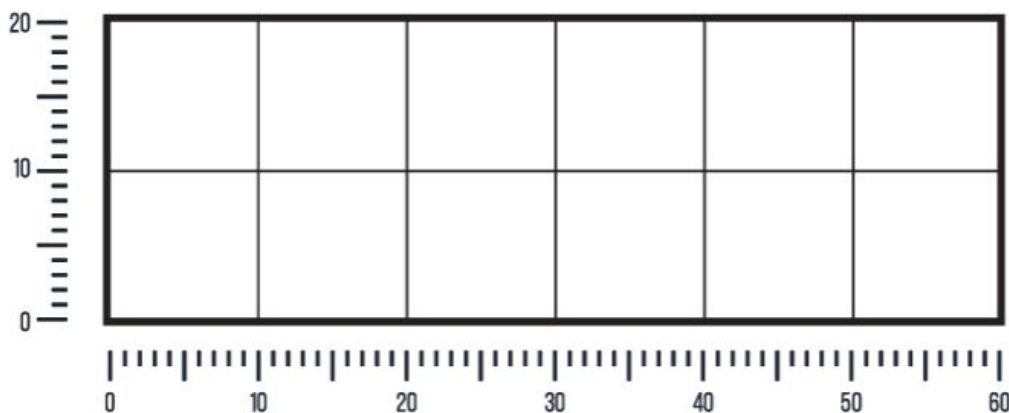
La nostra è una pizza quotidiana, studiata per essere anche un pasto. Sviluppiamo le ricette insieme al nutrizionista Ferdinando Giannone, bilanciando gli ingredienti e prediligendo la componente vegetale.



## **IMPASTO ULTRA DIGERIBILE**

L'impasto delle nostre pizze è realizzato con farina di grano tenero semintegrale macinata a pietra, lievito di birra (1 grammo per chilo) e acqua. 24h di lievitazione.

L'unità di misura di tutte le nostre pizze in teglia è 60x20 cm, dalla quale si ottengono 12 pezzi di pizza da 10x10cm.

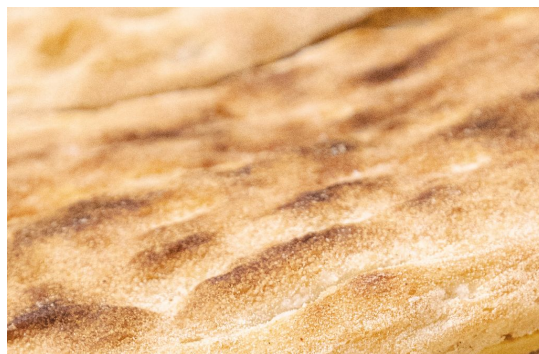


# LE FOCACCE

## PIZZA BIANCA

Pezzatura: pala 550 gr  
Fragrante e leggera, realizzata con farina di grano tenero semintegrale macinato a pietra, lievito di birra e acqua.  
24h di lievitazione

Perfetta per fare panini e focacce ripiene



## FOCACCIA ROSSA

Pezzatura: teglia 60X20 cm  
Focaccia morbida di farina di grano tenero tipo 1. Lievitazione mista (lievito madre e lievito di birra). Condita con passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva e sale marino.

## FOCACCIA MARGHERITA

Pezzatura: teglia 60X20 cm  
Condita con passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio extra vergine di oliva e sale marino.



LEGALIZE MARINARA

# LE FOCACCE PUGLIESI

Focacce realizzate con impasto di farina semintegrale di grano tenero e patate, per garantire maggior sofficità e durata. Lievitazione mista con lievito madre e lievito di birra.

L'EVERGREEN

## POMODORI E OLIVE

Pomodori pelati Good Land con il capolarato e olive.

**PIÙ ALTRI GUSTI A ROTAZIONE!**



# LE PIZZE IN TEGLIA



Quotidiane, colorate, varie. Realizzate con il nostro impasto per pizza ultra digeribile e condite con ingredienti bilanciati.

Gusti variabili in base alla stagionalità dei prodotti.

Ordine minimo per gusto:  
teglia 60x20 cm  
(12 pezzi da 10x10cm)

FORNO BRISA  
CIOCCOLATO  
ARTIGIANALE E  
INDIPENDENTE

**Produciamo cioccolato bean-to-bar  
nel nostro laboratorio a Bologna**

Selezioniamo fave che provengono da lontano ma la nostra filiera è corta, trasparente e virtuosa, fondata su legami diretti con produttori che coltivano e custodiscono la terra.



**Seguiamo direttamente tutta la lavorazione  
delle fave di cacao fino alla tavoletta**



# CIOCCOLATO

ARTIGIANALE E  
INDIPENDENTE



## BARRETTE

Pezzatura: 50gr

Gusti:

**Cioccolato 70% Special Cru**  
Provenienza fave di cacao Colombia

**Gianduia**  
Provenienza fave di cacao Colombia



## BISCOTTI



# BAULETTO

Il nostro bauletto Mortadella e Parmigiano Reggiano DOP, disponibile da ottobre ad aprile. Ordine minimo 20 pezzi. Peso: 420 gr



# ANCHE VEGANO!

Stesso formato del bauletto salato, ma in versione vegana con albicocche e cioccolato fatto da noi.

# MERCHANDISING





**PER INFO:**

**B2B@FORNOBRISA.IT**

**351 6033231**

Ritiro **GRATUITO** in uno dei nostri forni a Bologna  
Consegna **GRATUITA** per ordini sopra ai 50€\* nel centro di Bologna  
Spedizione **GRATUITA** per ordini sopra ai 230€\* in tutta Italia

\* negli ordini si considerano inclusi anche eventuali altri nostri prodotti come pane, dolci, caffè, cioccolato