



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.

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: 50 gr

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 30 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