



P A N I F I C I O

Moreni

Vodo di Cadore (BL)

LA NOSTRA STORIA



Il nostro panificio nasce a Laggio, una frazione di Vigo di Cadore (BL), nel 1950, grazie ad una felice intuizione del fondatore Carlo Moreni. Nel 1960 si trasferisce a Vodo.

Nel 1989 i figli Luigi e Alfredo subentrano al padre Carlo nella conduzione del laboratorio, infine nel 2017 Alfredo rileva la conduzione del panificio. Nel 2020 vengo sostituiti i forni e le celle per la lievitazione.

Oggi il Panificio Moreni è un punto di riferimento in Cadore nella produzione e distribuzione di pane, con 4/6 addetti e una continua innovazione tecnologica e produttiva è in grado di soddisfare le richieste della piccola e grande distribuzione, del mondo della ristorazione e di quello alberghiero con le oltre 40 tipologie di pane (anche già confezionato e/o affettato), dolci e pizza, tutti realizzati con materie prime di ottima e certificata qualità.

PANE TIPO "00" ALLO STRUTTO



Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, acqua, strutto, lievito, sale, estratto di malto (**FRUMENTO**)



PAGNOTTE
gr. 300



TRECCE
gr. 350



ROSETTE
gr. 45/70



BANANE
gr. 50/80



MANTOVANE
gr. 100



FILONCINI
gr. 160



FILONI
gr. 400



SPACCATA
gr. 45/70



TARTARUGA
gr. 45/70

PANE TIPO "00" ALLO STRUTTO



Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, acqua, strutto, lievito, sale, estratto di malto (**FRUMENTO**)



FOGLIE PICCOLE
gr. 50



FOGLIE GRANDI
gr. 80



CIABATTINA "HOT DOG"
gr. 80

PANE "SOFT" TIPO "00" ALLO STRUTTO



Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, acqua, strutto, lievito, sale, estratto di malto (**FRUMENTO**), **LATTE** in polvere 20%



FILONI gr. 350



TONDI
gr. 50



MIGNON
Semi di papavero/girasole Semi di sesamo o bianch gr. 25

PANE TIPO "00" ALLO STRUTTO



Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, acqua, strutto, lievito, sale, estratto di malto (**FRUMENTO**), **LATTE** in polvere 20%, semi di **SOIA TOSTATA**, semi di **SESAMO**, semi di lino, semi di zucca, semi di girasole, fiocchi di avena, semi di papavero



FIORE
gr. 350

PANE TIPO "00"



Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, estratto di malto (**FRUMENTO**)



CIABATTE
gr. 150/300



CIABATTINE LUNGHE
gr. 100

PANE DI SEMOLA GRANO DURO



Ingredienti: farina **GRANO** duro, farina **GRANO TENERO** tipo 00, olio extra vergine di oliva, acqua, lievito, sale estratto di malto (**FRUMENTO**)

PUGLIESE



PAGNOTTE
gr. 300



FILONI
gr. 300

PANE DELLA NONNA



Ingredienti: farina **GRANO** duro, farina **GRANO TENERO** tipo 00, olio extra vergine di oliva, acqua, lievito, sale estratto di malto (**FRUMENTO**)



TRIANGOLI
gr. 150



CIABATTINA
gr. 150



PAGNOCCA
gr. 350

PANE TIPO "00" SEGALA



Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, farina di **SEGALE**, acqua, lievito, sale, estratto di malto (**FRUMENTO**)



FILONI
gr. 400

PANE TIPO "00" INTEGRALE

Ingredienti: farina **GRANO TENERO** tipo 00, farina **INTEGRALE**, acqua, strutto, lievito, sale, estratto di malto (**FRUMENTO**)



FILONI
gr. 300



CIABATTINA
gr. 150

PANE TIPO "00" PROKORN/PANE AI CEREALI

Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, farina **INTEGRALE**, acqua, strutto, lievito, sale, estratto di malto (**FRUMENTO**), semi di girasole 6%, lino, zucca, fiocchi di avena, soia tostata



FILONCINI
gr. 300



PANINI
gr. 50

PANE TIPO "00" INTEGRALE

Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, farina **INTEGRALE**, acqua, strutto, lievito, sale, estratto di malto (**FRUMENTO**), semi di girasole 6%, lino, zucca, fiocchi di avena, **soia tostata**



PANINI
gr. 350

PANE CON UVETTA

PANE TIPO 00 ALLO STRUTTO
Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, acqua, uvetta sultanina (18%), strutto, lievito, sale, **LATTE** in polvere, aromi al limone e cannella in polvere. Gr. 150 circa



CIABATTA ALLE OLIVE

PANE TIPO 00 ALLO STRUTTO
Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, strutto, estratto di malto (**FRUMENTO**), olive 15%.



MIGNON CON OLIVE
gr. 50



CIABATTA
gr. 450



PUCCIA

PANE TIPO 00
Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, farina di **SEGALE**, farina **INTEGRALE**, acqua, lievito, sale, estratto di malto (**FRUMENTO**), semi di finocchio, kummel e coriandolo.
gr. 50 e 300

PUCCIA CON SPECK

PANE TIPO 00
Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, farina di **SEGALE**, farina **INTEGRALE**, acqua, lievito, sale, estratto di malto (**FRUMENTO**), speck 12%.
gr. 150





BREZEL SECCO



PANE TIPO 00 ALLO STRUTTO

Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, acqua, strutto, lievito, sale, estratto di malto (**FRUMENTO**), olio extrvergine di oliva, semi di **SESAMO**, rosmarino e papavero.

BREZEL CON SALE



PANE TIPO 00 ALLO STRUTTO

Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, acqua, strutto, lievito, sale, estratto di malto (**FRUMENTO**), kummel, finocchio.



PANE PER CANEDERLI



PANE TIPO 00 ALLO STRUTTO

Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, acqua, strutto, lievito, sale, estratto di malto (**FRUMENTO**), olio extrvergine di oliva.
IN CONFEZIONI DA gr. 500 o SFUSO

PANGRISS



PANE TIPO 00 ALLO STRUTTO

Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, acqua, strutto, lievito, sale, estratto di malto (**FRUMENTO**), olio extravergine di oliva, semi di **SESAMO**, papavero e rosmarino.
CONFEZIONATI O SFUSI CON SESAMO O OLIO D'OLIVA



BISCOTTI AL LATTE



BISCOTTI CON FARINA TIPO 00

Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, **LATTE** (19%), zucchero, margarina vegetale, **UOVA**, agenti lievitanti (bicarbonato di ammonio), sale e aromi al limone.
CON ZUCCHERO O SEMPLICI. IN VASCHETTA DA GR. 500



PANE IN CASSETA



Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, acqua, strutto, lievito, sale, estratto di malto (**FRUMENTO**)
kg. 1 intero o già affettato

PANE ALLA CURCUMA



Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 0, fiocchi di **AVENA**, farina di **AVENA**, semi di girasole, sale, strutto commestibile, emulsionante: E 472e; destrosio, farina di **GRANO** maltato, curcuma (0,9%), alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E 300.
Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, soia, latte e sesamo.
gr. 150



PIZZA MARGHERITA



Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, acqua, strutto, lievito, sale, **MALTO DI FRUMENTO**, polpa di pomodoro, **FORMAGGIO (LATTE)**, fermenti, sale, caglio, conservante **E251**, origano.
Prodotto nel nostro laboratorio dove si lavorano **UOVA, SEMI DI SESAMO E SOIA**.
PLATEAU DA 12 PEZZI



PIZZA FARCITA



Ingredienti: farina **GRANO** tenero tipo 00, acqua, strutto, lievito, sale, **MALTO DI FRUMENTO**, polpa di pomodoro, **FORMAGGIO (LATTE)**, fermenti, sale, caglio, conservante **E251**, origano, olive, carciofini e funghi.
Prodotto nel nostro laboratorio dove si lavorano **UOVA, SEMI DI SESAMO E SOIA**.
PLATEAU DA 12 PEZZI



P A N I F I C I O

Moreni

Via Nazionale, 75 - Vodo di Cadore BL

Tel.: 0435 489304 - Cell.: 333 8802649

www.panificiomoreni.it - info@panificiomoreni.it