



Lanterna[®]
GUSTO E TRADIZIONE ITALIANI

ESPAÑA - PORTUGAL

FOCACCIAS, PIZZAS Y PANES
FOCACCIAS, PIZZAS E PÃES

Sabor y tradición italianos
Sabor e tradição italianos

El TEMPERAMENTO ITALIANO EN NUESTRO PAN

Cualquiera que haya paseado alguna vez por las calles de Génova en Italia recordará el delicioso aroma de la focaccia recién horneada, la fragancia del pan fino más puro, elaborado con ingredientes frescos y rociado con el mejor aceite de oliva.

Crujiente por fuera, maravillosamente tierna por dentro y siempre repleta de auténtico sabor italiano, la focaccia puede olerse desde el inconfundible faro de Génova antes incluso de ver la focacceria. La focaccia está profundamente arraigada en los genes de Génova y también en los de Lanterna.

TEMPERAMENTO ITALIANO NO NOSSO PÃO

Quem tiver passeado alguma vez pelas ruas de Génova, em Itália, deve certamente recordar o delicioso aroma da focaccia recém-cozida, a fragrância do pão fino mais puro, elaborado com ingredientes frescos e borrifado com o melhor azeite.

Estaladiça por fora, maravillosamente macia por dentro e sempre repleta do auténtico sabor italiano, o perfume da focaccia pode sentir-se do inconfundível farol de Génova, inclusive antes de se ver a focacceria. A focaccia está profundamente enraizada nos genes de Génova e também nos da Lanterna.

SABOREE LA RIQUEZA HISTÓRICA

Génova reposa en la costa mediterránea de la región italiana de Liguria, con su espalda recostada sobre verdes colinas y con su inconfundible faro como símbolo de referencia.

Génova es el mayor puerto italiano del mar Mediterráneo y tiene una rica historia comercial a sus espaldas. El faro no es la única herencia medieval de la ciudad, sino también su famoso pan fino genovés, hecho con harina y aceite de oliva. Al principio, solo se repartía durante las ceremonias en las iglesias, pero la focaccia pronto conquistaría un lugar permanente en los corazones de los genoveses, como el de Colón que se llevó consigo la receta hasta las Américas, y al igual que el faro (La Lanterna), ha acabado convirtiéndose en un símbolo de Génova. En 1996, el fundador de Lanterna, descendiente de una antigua familia de panaderos genoveses, decidió poner a disposición de todo el mundo este delicioso símbolo, de hecho, el logo de la empresa incluye el origen de Génova. Y aquí es donde empieza la historia.

SABOREIE A RIQUEZA HISTÓRICA

Génova repousa na costa mediterrânea da região italiana de Liguria, com as suas costas recostadas sobre verdes colinas e com o seu inconfundível farol como símbolo de referência.

Génova é o maior porto italiano do mar Mediterrâneo e tem como bagagem uma rica história comercial. O farol não é a única herança medieval da cidade, sendo também de assinalar o seu famoso pão fino genovés, feito com farinha e azeite. Inicialmente, só se distribuía nas cerimónias nas igrejas, mas rapidamente a focaccia conquistaria um lugar permanente nos corações dos genoveses, como o de Colombo que levou consigo a receita até às Américas, e tal como o farol (A Lanterna), acabou por se tornar num símbolo de Génova. Em 1996, o fundador da Lanterna, descendente de uma antiga família de padeiros genoveses, decidiu pôr à disposição de todo o mundo este delicioso símbolo; aliás, o logótipo da empresa faz referência à origem de Génova. E aqui é onde começa a história.

GENUINA, COMO TIENE QUE SER

La receta de la focaccia se ha ido perfeccionando a lo largo de los siglos pero, gracias a la tenacidad italiana (léase temperamento), siempre ha permanecido fiel a su origen. Al fin y al cabo, los ingredientes genuinos no necesitan de ningún adorno. Y este es el lema con el que Lanterna comercializa su focaccia en toda Europa. Se reconoce al instante por su forma plana y los típicos hoyitos de la parte superior, preparada con aceite de oliva virgen extra y sin colorantes ni aromatizantes artificiales. Tiene un sabor excelente, se presenta congelada y es fácil de hornear y consumir a cualquier hora del día. Nuestras focaccias son apreciadas en todas partes porque, seamos francos... ¿quién puede resistirse a ese aroma que sale del horno?

GENUÍNA, COMO TEM DE SER

A receita da focaccia foi-se aperfeiçoando ao longo dos séculos, mas, graças à tenacidade italiana (leia-se temperamento), manteve-se sempre fiel à sua origem. No fim de contas, os ingredientes genuínos não necessitam de nenhum adorno. E este é o lema com que a Lanterna comercializa a sua focaccia em toda a Europa. Reconhece-se imediatamente pela sua forma e pelos típicos furinhos da parte superior, elaborada com azeite virgem extra e sem corantes nem aromatizantes artificiais. Tem um sabor excelente, serve-se congelada e é fácil de cozer e consumir a qualquer hora do dia. As nossas focaccias são apreciadas em qualquer parte, porque, verdade seja dita... Quem é que pode resistir àquele aroma que sai do forno?



Lanterna también tiene el placer de ofrecerle los sabores de Italia. No dude en ponerse en contacto con nosotros si desea conocer mejor nuestros productos. Si los prueba, no necesitará ningún otro argumento para convencerse. Porque, ¿quién puede negarse a estas sabrosas tentaciones italianas?

A Lanterna também tem o prazer de lhe oferecer os sabores de Itália. Não hesite em contactar-nos se desejar conhecer melhor os nossos produtos. Depois de os provar, já não precisará de mais argumentos para ficar convencido. Porque quem é que se pode negar a estas saborosas tentações italianas?

EL SECRETO DE ITALIA

La cocina italiana es conocida en todo el mundo, sin embargo, el secreto de un buen plato italiano radica en utilizar ingredientes de la calidad adecuada. Tanto si hablamos de focaccias como de cualquier otro producto de panadería típico de Italia, como por ejemplo las chapatas, los bastoncini, el pan y las pizzas, seleccionar los ingredientes básicos adecuados, es decir, la harina, la sal, la levadura y por supuesto, el aceite de oliva, es indispensable para el éxito. En Lanterna, no hay sitio para los colorantes ni los aromatizantes. Suministramos el producto fresco congelado para poder ofrecer la flexibilidad de los productos precocinados pero sin perder un ápice de su frescura y además, y no menos importante, permitir una elevada rotación en la tienda.

O SEGREDO DE ITÁLIA

A cozinha italiana é conhecida em todo o mundo, no entanto, o segredo de um bom prato italiano reside em utilizar ingredientes com a qualidade adequada. Quer falemos de focaccias quer de qualquer outro produto de padaria típico de Itália, como por exemplo as chapatas, os bastoncini, o pão e as pizzas, seleccionar os ingredientes básicos adequados, isto é, a farinha, o sal, o fermento e, como não podia deixar de ser, o azeite, é indispensável para o êxito. Na Lanterna não há lugar para os corantes nem para os aromatizantes. Fornecemos o produto fresco congelado para podermos oferecer a flexibilidade dos produtos pré-cozinhados, conservando toda a sua frescura e permitindo, além disso, uma elevada rotação na loja.



LINEA-LINHA

FOCACCE

El tentador y sabroso aroma de la focaccia recién horneada, ¿quién puede resistirse? El pan plano cubierto de los irresistibles ingredientes italianos deleitará los paladares más exigentes. Las focaccias de Lanterna combinan tradición con ingredientes frescos y genuinos, sin ningún tipo de colorante o aromatizante artificial. Rociadas con aceite de oliva virgen extra, nuestras focaccias le traen el auténtico sabor de Italia a su mesa, y con sus múltiples posibilidades de presentación, harán las delicias de todos, en todas partes y a cualquier hora del día.

* PREPARADA CON ACEITE DE OLIVA. NO CONTIENE GRASAS ANIMALES NI GRASAS HIDROGENADAS

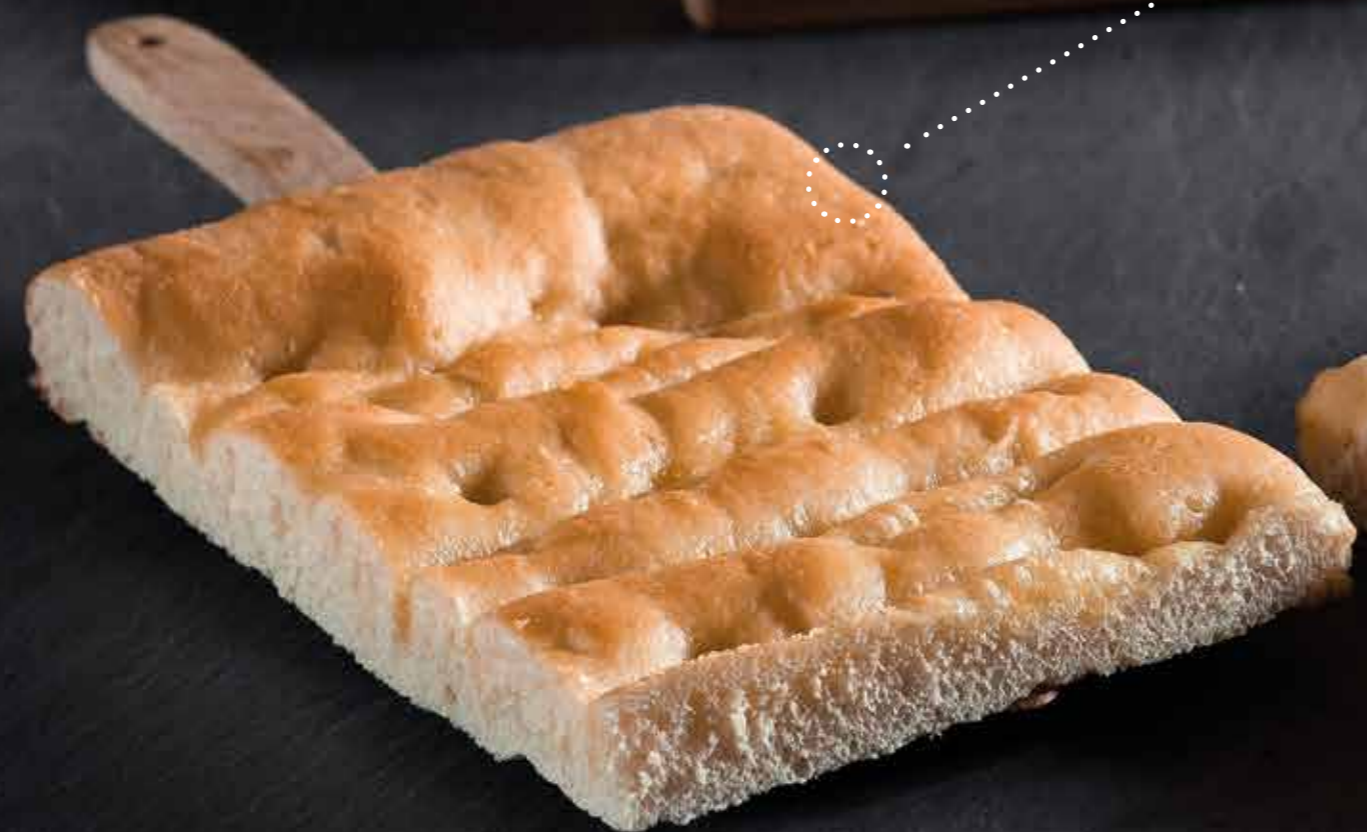
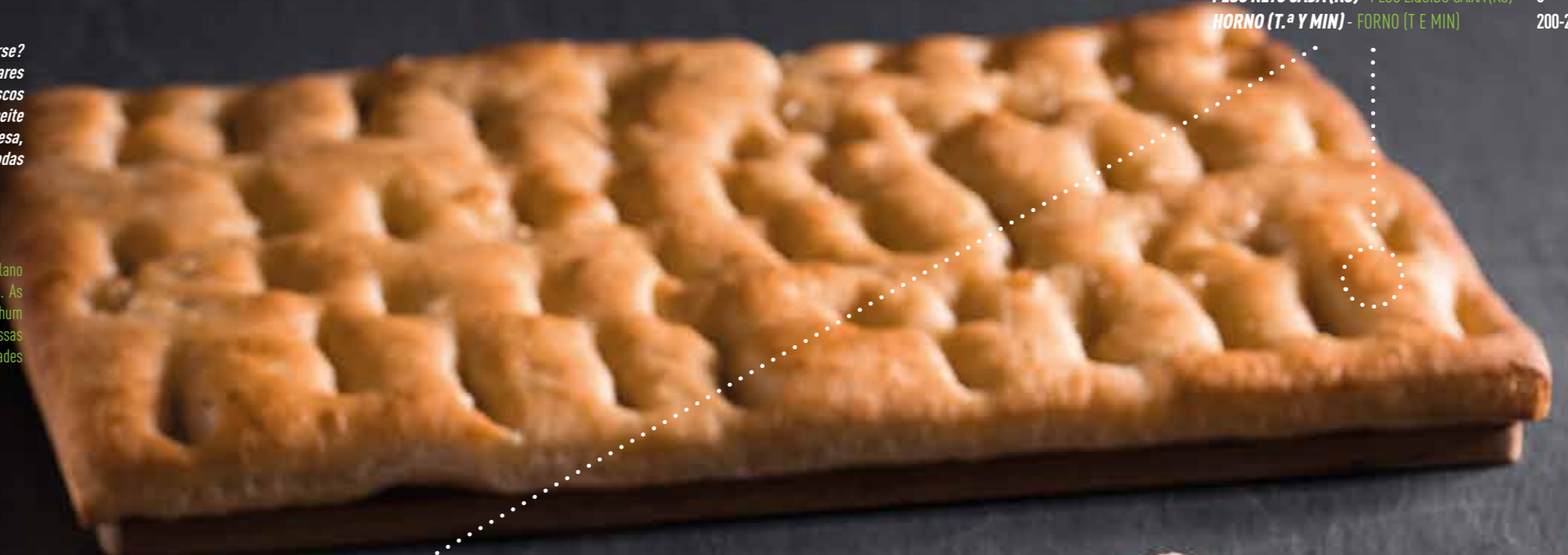
O tentador e saboroso aroma da focaccia recém-cozida, quem é que pode resistir? O pão plano coberto dos irresistíveis ingredientes italianos será o deleite dos paladares mais exigentes. As focaccias da Lanterna combinam tradição com ingredientes frescos e genuínos, sem nenhum tipo de corante nem aromatizante artificial. Pulverizadas com azeite virgem extra, as nossas focaccias traem-lhe o autêntico sabor de Itália para a sua mesa, e com múltiplas possibilidades de apresentação, irão fazer as delícias de todos, em qualquer lado e a qualquer hora do dia.

* PREPARADA COM AZEITE. NÃO CONTÉM GORDURAS ANIMAIS OU HIDROGENADAS

*FOCACCIA TRADIZIONALE

DISPONIBLE EN TAMAÑOS 40X30
DISPONÍVEL EM TAMANHOS 40X30

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	49000	49010
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	600	600
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	10	4
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	10	4
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	1	1
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	6	2,4
HORNO (T.ª Y MIN) - FORNO (T E MIN)	200-210 / 7-8	200-210 / 7-8



CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIAS

Ofrecer a nuestros clientes la más alta calidad ha sido siempre nuestro principal objetivo. Por ese motivo, solo trabajamos con materias primas cuidadosamente seleccionadas, y aplicamos estrictos controles de calidad en nuestros procesos de producción para garantizar la total trazabilidad de todos y cada uno de nuestros productos.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Oferecer aos nossos clientes a mais alta qualidade foi sempre o nosso principal objetivo. Por este motivo, só trabalhamos com matérias-primas cuidadosamente selecionadas, e aplicamos controlos de qualidade estritos nos nossos processos de produção para garantir a total rastreabilidade de todos os nossos produtos.

Nuestras certificaciones - As nossas certificações:

ISO 9001, ISO 14001, IFS (International Food Standard) and BRC (British Retail Consortium)



*FOCACCIA MEDITERRANEA

DISPONIBLE EN TAMAÑOS 40X30
DISPONÍVEL EM TAMANHOS 40X30

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	49012
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	800
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	4
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	4
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	1
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	3,2
HORNO (T.ª Y MIN) - FORNO (T E MIN)	200-210 / 7-8



*FOCACCIA STRACCHINO

DISPONIBLE EN TAMAÑOS 40X30
DISPONÍVEL EM TAMANHOS 40X30

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	49013
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	850
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	4
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	4
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	1
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	3,4
HORNO (T.ª Y MIN) - FORNO (T E MIN)	200-210 / 7-8



*FOCACCIA VEGETARIANA

DISPONIBLE EN TAMAÑOS 40X30
DISPONÍVEL EM TAMANHOS 40X30

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	49014
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	800
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	4
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	4
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	1
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	3,2
HORNO (T.ª Y MIN) - FORNO (T E MIN)	200-210 / 7-8



————— *Solo* * —————
CON EL DELICIOSO ACEITE DE OLIVA

No todos los aceites de oliva son iguales. Los gourmets de Lanterna no se llaman a sí mismos «aceitólogos de la oliva», pero tienen una gran nariz para detectar la mejor calidad. ¡Compruébelo usted mismo!

————— *Só* * —————
COM O DELICIOSO AZEITE

Nem todos os azeites são iguais. Os gourmets da Lanterna não se autodenominam «azeitólogos», mas têm um excelente nariz para detetar a melhor qualidade. Prove por si mesmo!

DESDE GÉNOVA
CON AMOR
DE GÉNOVA
COM AMOR



* FOCACCIA AI POMODORINI

DISPONIBLE EN TAMAÑOS 40X30
DISPONÍVEL EM TAMANHOS 40X30

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	49017
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	800
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	4
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	4
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	1
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	3,2
HORNO (T.ª Y MIN) - FORNO (T E MIN)	200-210 / 7-8



* FOCACCIA POMODORINI

DISPONIBLE EN TAMAÑOS 15X20
DISPONÍVEL EM TAMANHOS 15X20

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	49030
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	200
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	40
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	40
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	1
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	8
HORNO (T.ª Y MIN) - FORNO (T E MIN)	200-210 / 7-8



* FOCACCIA ALLA CIPOLLA

DISPONIBLE EN TAMAÑOS 40X30
DISPONÍVEL EM TAMANHOS 40X30

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	49015
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	800
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	4
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	4
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	1
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	3,2
HORNO (T.ª Y MIN) - FORNO (T E MIN)	200-210 / 7-8

*TRANCIO LIGURE ALL'OLIO

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	49033
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	450
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	12
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	12
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	1
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	5,4
HORNO (T.º Y MIN) - FORNO (T E MIN)	200 / 3-5



APERITIVO NOCTURNO APERITIVO NOTURNO

== Focaccia == A CUALQUIER HORA

Nos atreveríamos a decir que la focaccia se puede comer en cualquier momento del día, desde la primera hora de la mañana hasta la última de la noche, aunque para ser sinceros, el auténtico italiano rara vez desayuna, salvo un intenso café *espresso*. Sin embargo, en la región de Liguria, se toma focaccia en el desayuno, ¡con un capuchino! **Las focaccias son un excelente acompañamiento para primeros y segundos platos y, naturalmente también es un *piatto pranzo*, un fantástico plato único para el almuerzo.**

== Focaccia == A QUALQUER HORA

Atrever-nos-famos a dizer que a focaccia se pode comer em qualquer altura do dia, desde manhã cedo até à noite, embora, para sermos sinceros, o verdadeiro italiano raramente toma o pequeno-almoço, salvo um intenso café *espresso*. Contudo, na região de Liguria, toma-se a focaccia ao pequeno-almoço, com um capuchino! **As focaccias são um excelente acompanhamento para primeiros e segundos pratos e, naturalmente, também constitui um *piatto pranzo*, um fantástico prato único para o almoço.**

* FOCACCIA FARCITA MEDITERRANEA

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	14008	14002
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	100	450
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	45	10
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	1	1
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	45	10
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	4,5	4,5
HORNO (T.ª Y MIN) - FORNO (T E MIN)	200-210 / 3-5	200-210 / 7-8



= La gastronomía DE LA VIDA ITALIANA

Las raíces de Lanterna se remontan a generaciones de panaderos de Génova. Comer era algo muy importante para estas familias y la línea familiar de panaderos también ha dado lugar a muchos gourmets. Las madres enseñaban a sus hijos a cocinar, hornear, probar y apreciar la calidad de los buenos alimentos. Hoy en día, esa capacidad para saber «probar y saborear» está firmemente arraigada en nuestros genes y también en los de nuestras focaccias.

= A gastronomia DA VIDA ITALIANA

As raízes da Lanterna remontam a gerações de padeiros de Génova. Comer era algo muito importante para estas famílias e a linha familiar de padeiros também deu origem a muitos gourmets. As mães ensinavam os filhos a cozinhar, cozer, provar e apreciar a qualidade dos bons alimentos. Hoje em dia, essa capacidade para saber «provar e saborear» está firmemente enraizada nos nossos genes e também nas nossas focaccias.

AUTÉNTICOS
PANADEROS ITALIANOS
AUTÊNTICOS
PADEIROS ITALIANOS

* FOCACCIA CLASSICA

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	14000
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	450
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	10
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	1
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	10
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	4,5
HORNO (T.ª Y MIN) - FORNO (T E MIN)	200-210 / 7-8

* FOCACCINA TRADIZIONALE

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	49023
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	80
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	65
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	1
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	65
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	5,2
HORNO (T.º Y MIN) - FORNO (T E MIN)	210-220 / 2-3

Recetas AUTÉNTICAS

El auténtico sabor de Italia es el sabor de los ingredientes puros y genuinos. Simplicidad es la consigna del arte de cocinar y hornear en Génova: sin demasiados ingredientes, pero todos ellos... ¡realmente buenos! Esto es lo que define el *sapore* especial de Lanterna y, como no podría ser de otro modo, **sin lugar para aromatizantes ni colorantes artificiales.**

Receitas AUTÊNTICAS

O autêntico sabor de Itália é o sabor dos ingredientes puros e genuínos. Simplicidade é a chave da arte de cozinhar e cozer em Génova: sem demasiados ingredientes, mas todos eles... Verdadeiramente bons! Isto é o que define o *sapore* especial da Lanterna e, como não podia deixar de ser, **sem lugar para aromatizantes nem corantes artificiais.**

*FOCACCINA ALLE OLIVE

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	49026
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	100
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	55
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	1
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	55
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	5,5
HORNO (T.º Y MIN) - FORNO (T E MIN)	200-210 / 5

*FOCACCINA MEDITERRANEA

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	28034
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	100
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	55
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	1
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	55
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	5,5
HORNO (T.º Y MIN) - FORNO (T E MIN)	200-210 / 7-8

*FOCACCINA AI POMODORINI

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	49022
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	100
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	55
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	1
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	55
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	5,5
HORNO (T.º Y MIN) - FORNO (T E MIN)	200-210 / 5

*FOCACCINA AL ROSMARINO

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	28036
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	100
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	55
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	1
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	55
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	5,5
HORNO (T.º Y MIN) - FORNO (T E MIN)	200-210 / 5

*FOCACCETA ALL'OLIO

PRECORTADA
PRÉ-CORTADA

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	49024
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	120
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	16
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	4
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	4
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	1,92
HORNO (T.ª Y MIN) - FORNO (T E MIN)	220-230 / 3-4

*FOCACCINA ALL'OLIO

PRECORTADA
PRÉ-CORTADA

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	49027
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	70
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	54
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	9
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	6
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	3,78
HORNO (T.ª Y MIN) - FORNO (T E MIN)	200-210 / 2-3



== Sostenible ==

En Lanterna nos preocupamos por las personas. ¡Por usted! ¡Y por las generaciones futuras! Por eso, siempre que podemos, seleccionamos ingredientes y embalajes sostenibles. **Si fuera por nosotros, habría otras muchas generaciones de panaderos de focaccia después de nosotros.**

== Sustentável ==

Na Lanterna preocupamo-nos com as pessoas. Consigo! E com as gerações futuras! Por isso, sempre que podemos, seleccionamos ingredientes e PACOTES sustentáveis. **Se dependesse de nós, haveria outras muitas gerações de padeiros de focaccia depois de nós.**



DESDE GÉNOVA CON AMOR
DE GÉNOVA CON AMOR

LINEA-LINHA

PIZZE

Quando decimos Italia solemos pensar en la pizza. La cocina italiana de ninguna manera puede ignorar este todo terreno. A diferencia de lo que se suele decir, el secreto de una buena pizza no es solo la base, sino que además, tiene que incorporar ingredientes auténticos, como una auténtica mozzarella por ejemplo. Tradición, aroma y conocimiento de los ingredientes se combinan con experiencia en las pizzas de Lanterna y el resultado son pizzas sin ningún tipo de aditivo artificial. Así es como preparamos las mejores pizzas congeladas que usted podrá hornear en su cocina fácilmente y con rapidez.

* TODAS NUESTRAS PIZZAS ESTÁN ELABORADAS CON ACEITE DE OLIVA Y NO CONTIENEN GRASAS ANIMALES O HIDROGENADAS

Quando dizemos Itália costumamos pensar na pizza. A cozinha italiana não pode ignorar de maneira alguma este todo-o-terreno. Ao contrário do que se costuma dizer, o segredo de uma boa pizza não é só a massa, mas também a incorporação de ingredientes autênticos, como uma autêntica mozzarella, por exemplo. Tradição, aroma e conhecimento dos ingredientes combinam-se com experiência nas pizzas da Lanterna e o resultado são pizzas sem qualquer tipo de aditivo artificial. É assim que elaboramos as melhores pizzas congeladas que poderá cozer na sua cozinha facilmente e de maneira rápida.

* TODAS AS NOSSAS PIZZAS SÃO ELABORADAS COM AZEITE E NÃO CONTÊM GORDURAS ANIMAIS OU HIDROGENADAS



* MARGHERITA ALTA

DISPONIBLE EN TAMAÑOS 15X20
DISPONÍVEL EM TAMANHOS 15X20

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	49057
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	220
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	36
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	18
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	2
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	7,92
HORNO (T.ª Y MIN) - FORNO (T E MIN)	180-190 / 8-10

* PIZZETA

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	47656
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	160
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	40
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	20
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	2
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	6,4
HORNO (T.ª Y MIN) - FORNO (T E MIN)	180-190 / 8-10

== Pizza == MARGARITA ORIGINAL PARA LLEVAR

La pizza margarita, la madrina de la ahora tan popular cultura de la *Street food*. Un tentempié delicioso para cualquier momento del día, conocido por los italianos desde siempre.

== Pizza == MARGARITA ORIGINAL PARA LEVAR

A pizza margarita, a madrinha da agora tão popular cultura da *street food*. Um snack delicioso para qualquer altura do dia, conhecido desde sempre pelos italianos.



LINEA-LINHA

CIABATTE

Ciabatta significa zapatilla en italiano, pero se la conoce mejor como pan típico italiano, la chapata. Ya se ha ganado un lugar importante en la cocina italiana con su genuina forma rectangular, y cada vez más gente está descubriendo y apreciando este pan procedente del norte de Italia. Originalmente, su corteza crujiente y su interior ligero se elaboraban con la masa sobrante y en Lanterna, hemos añadido un toque de masa fermentada que le aporta un aroma genuino. Nuestra chapata es un producto preheado durante unos minutos y se suministra congelada. En todas sus diferentes versiones, es una auténtica todo terreno que permite infinidad de variaciones.

Ciabatta significa chinela em italiano, mas é mais conhecida como um pão típico italiano, a chapata. Já conquistou um lugar importante na cozinha italiana com a sua genuina forma retangular, com cada vez mais pessoas a descobrir e a apreciar este pão procedente do norte de Itália. Originalmente, a sua cõdea estaladiça e o seu interior macio são elaborados com a massa sobrante e na Lanterna adicionámos um toque de massa fermentada que proporciona um aroma genuino. A nossa chapata é um produto pré-cozido durante alguns minutos e é fornecida congelada. Em todas as suas diferentes versões, é uma autêntica todo-o-terreno que permite uma infinidade de variações.



*CIABATTINA DI GRANO DURO

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	49041
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	100
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	32
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	1
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	32
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	3,2
HORNO (T.ª Y MIN) - FORNO (T E MIN)	200 / 4

*PANINO GRIGLIATO

PRECORTADA
PRÉ-CORTADA

CÓDIGO DE PRODUCTO - CÓDIGO DO PRODUTO	49061
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	80
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	54
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	6
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	9
PESO NETO CAJA (KG) - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	4,32
HORNO (T.ª Y MIN) - FORNO (T E MIN)	180 / 5





Lanterna[®]
GUSTO E TRADIZIONE ITALIANI

Vandemoortele Ibérica - C/ Sant Martí de l'Erm, núm. 1 Planta 5ª 08960 Sant Just Desvern (Barcelona)
Tel.: +34 934 99 98 00 Fax: +34 934 99 98 11 - www.vandemoortele.com

© TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS VAMIX NV, CON SEDE SOCIAL EN AT B-9000 GENT (BÉLGICA), MOUTSTRAAT 64 (VAMIX). ESTE CATÁLOGO Y TODO SU CONTENIDO (TEXTO E IMÁGENES) ESTÁN PROTEGIDOS POR COPYRIGHT. LA COPIA, REPRODUCCIÓN, TRATAMIENTO, TRADUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN, EXPLOTACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSMISIÓN Y CUALQUIER OTRO USO DE UNA PARTE O LA TOTALIDAD DE ESTE CATÁLOGO ESTÁN ESTRICTAMENTE PROHIBIDOS SIN LA PREVIA APROBACIÓN ESCRITA DE VAMIX.

© TODOS OS DIREITOS RESERVADOS VAMIX NV, COM SEDE SOCIAL EM AT B-9000 GENT (BÉLGICA), MOUTSTRAAT 64 (VAMIX). ESTE CATÁLOGO E TODO O SEU CONTEÚDO (TEXTO E IMAGENS) ESTÃO PROTEGIDOS POR COPYRIGHT. A CÓPIA, REPRODUÇÃO, TRATAMENTO, TRADUÇÃO, DISTRIBUIÇÃO, EXPLORAÇÃO, ARMazenamento, TRANSMISSÃO E QUALQUER OUTRO USO DE UMA PARTE OU DA TOTALIDADE DESTE CATÁLOGO SÃO ESTRITAMENTE PROIBIDOS SEM A AUTORIZAÇÃO PREVIA POR ESCRITO DA VAMIX.