

BACKUNION

# PANE & TERRA

Das Erbe Italiens

Backkunst mit Tradition,  
die Generationen verbindet.



POWERED BY





**WUSSTEST  
DU?**



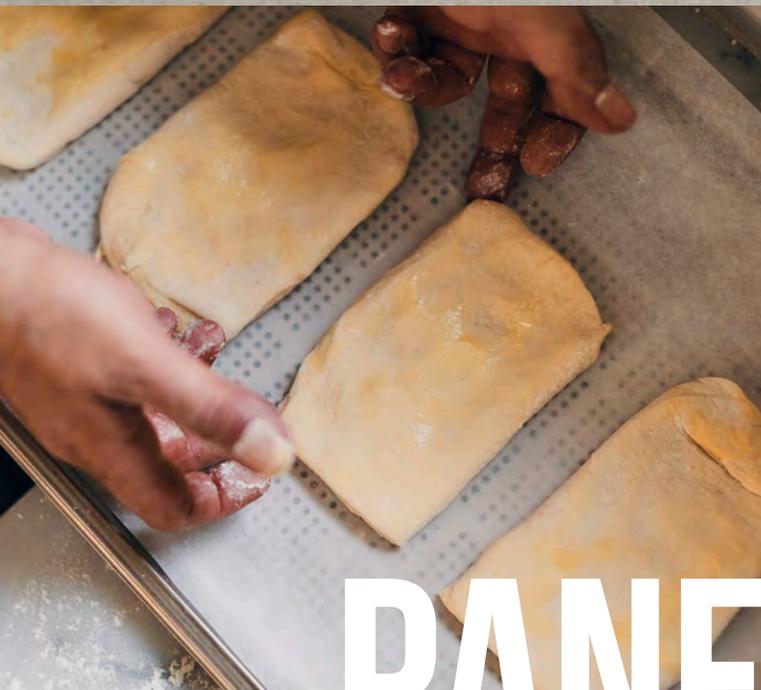
ITALIENISCHE KÜCHE IST WELTWEIT EIN ABSOLUTER FAVORIT. KLAR, PIZZEN UND PASTA SIND EIN KLASSIKER — ABER AUCH DIE URALTE BROTKULTUR SORGT FÜR BEGEISTERUNG. DIE MENSCHEN SEHNEN SICH NACH DIESER ECHTEN, WARMEN AUTHENTIZITÄT, WAS DIE ITALIENISCHE KÜCHE IMMER BELIEBTER MACHT. UND SIE SIND BEREIT, MEHR FÜR PRODUKTE AUSZUGEBEN, DIE GENAU DIESES VERLANGEN STILLEN.

**ABER...**





**ECHE ITALIENISCHE QUALITÄT UND VIELFALT SIND HEUTE RAR GEWORDEN. WAS ITALIENS BACKTRADITION SO BESONDERS MACHT, IST DIE PERFEKTE VERBINDUNG AUS NATÜRLICHEN, EINFACHEN ZUTATEN, ÜBERLIEFERTEN REZEPTEN UND TRADITIONELLEM HANDWERK. SO ENTSTEHEN BROTE UND GEBÄCKE VOLLER CHARAKTER UND UNVERWECHSELBAREM GESCHMACK – EIN ECHTES STÜCK ITALIEN, DAS ÜBERALL AUF DER WELT BEGEISTERT.**



# PANE & TERRA





**DER  
GESCHMACK  
ITALIENS –  
EHRLICH,  
PUR UND UR-  
SPRÜNGLICH**



**WILKOMMEN  
IN UNSERER  
ITALIENISCHEN  
PREMIUM  
FAMILIE**



VON EINEM KÖSTLICHEN FOCACCIA BIS ZUM  
ERSTKLASSIGEN SCHIACCIATA — UNSERE PANE  
& TERRA-RANGE BRINGT DIE VIELFALT ECHTER  
ITALIENISCHER BROTKUNST AUF DEN TISCH.

# FOCACCIA — ITALIENISCHER KLASSIKER MIT KULTSTATUS





**TRADITIONELL GEBACKEN BEREITS ZUR ZEIT DES RÖMISCHEN REICHES, HAT SICH DIE FOCACCIA ZU EINEM INTERNATIONALEN FAVORITEN ENTWICKELT.**

**Mit ihrer feuchten und dichten Textur, geprägt von kleinen Dellen auf der Oberfläche, hat die Focaccia die Herzen von Brotliebhabern weltweit erobert.**

**Ein unverzichtbares Highlight in Ihrem Angebot!**



# FOCACCIA

## INSPIRIERT VON TRADITIONELLEN REZEPTEN

- Basierend auf dem Rezept der klassischen Focaccia alla genovese
- Mit einem handwerklichen Finishing – für den letzten manuellen Feinschliff



## GEFERTIGT AUS HOCHWERTIGEN ZUTATEN

- Verfeinert mit einem Schuss extra nativem Olivenöl
- Abgeschmeckt mit edlem italienischem Meersalz
- Hoher Wasseranteil – für eine besonders leichte, luftige Textur

## IM EINKLANG MIT TRADITIONELLER BACKKUNST

- Zwei Ruhephasen für eine optimale Teigreifung
- Gebacken in originalen Backformen – für authentischen Geschmack und perfekte Struktur

# FOCACCIA

5001992 / panesco    
**FOCACCIA HELL GEGRILLT VORGESCHNITTEN**



-  Fertiggebacken
-  100 g  14 cm
-  16x4  48
-  -  200 °C für 2-3 min.

Vorgegrilltes und vorgeschnittenes rechteckiges Focaccia aus feinem Weizenmehl, mit extra nativem Olivenöl veredelt.

5000265 / panesco  
**FOCACCIA FEINE KRÄUTER VORGESCHNITTEN**



-  Fertiggebacken
-  100 g  Ø 12,5 cm
-  50  48
-  -  200 °C für 3-4 min.

Vorgeschnittenes rundes Focaccia, verfeinert mit extra nativem Olivenöl und Kräutern.

5001991 / panesco    
**FOCACCIA TOMATE & OREGANO VORGESCHNITTEN**



-  Fertiggebacken
-  100 g  14 cm
-  16x4  48
-  -  200 °C für 3-4 min.

Vorgeschnittenes rechteckiges Focaccia aus feinem Weizenmehl, mit extra nativem Olivenöl, sonngetrockneten Tomaten und Oregano veredelt.

5001990 / panesco   
**FOCACCIA TOMATE & PESTO VORGESCHNITTEN**



-  Fertiggebacken
-  100 g  Ø 12,5 cm
-  8x6  48
-  -  200 °C für 3-4 min.

Vorgeschnittenes rundes Focaccia, mit extra nativem Olivenöl, mit Pesto veredelt und mit Tomaten belegt.





# SCHIACCIATA – UNVERGLEICHLICH GUT





## ENTDECKE EINE BACKTRADITION MIT CHARAKTER – VOLLER GESCHMACK, LEICHTIGKEIT UND MEDITERRANEM FLAIR.

Überraschen Sie Ihre Kund:innen mit der handwerklichen Optik und der besonderen Textur, für die Schiacciata so geschätzt wird:

- Eine ganz besondere Art Focaccia
- Ein Original zu 100% in Italien gefertigt
- Original italienischer Biga-Teig
- Mit bestem extra nativem Olivenöl und erlesenem italienischem Meersalz verfeinert
- Mediterraner Geschmack, ob natur oder verfeinert
- Im Steinofen nach der klassischen „Romana“ Methode gebacken
- Zarte knusprige Kruste und herrlich luftige Krume
- Unterschiedliche Größen & Varianten
- Ungeschnitten oder vorgeschnitten





# SCHIACCIATA

## INSPIRIERT VON TRADITIONELLEN REZEPTEN

- Hergestellt mit einem besonderen Biga-Teig, der auf klassische italienische Art fermentiert wird – mit nur drei Zutaten: Wasser, Mehl und Hefe



## GEFERTIGT AUS HOCHWERTIGEN ZUTATEN

- Verfeinert mit einem Schuss extra nativem Olivenöl
- Abgeschmeckt mit edlem italienischem Meersalz
- Hoher Wasseranteil für einen besonders leichten, luftigen Teig

## IM EINKLANG MIT TRADITIONELLER BACKKUNST

- Nicht weniger als fünf Ruhephasen – für eine besonders schonende Teigverarbeitung
- Gebacken nach der klassischen „Romana“-Methode: kurz und bei hoher Temperatur
- Auf Stein gebacken – für die perfekte Kruste und authentisches Aroma

# SCHIACCIATA — UNGLAUBLICH VIELSEITIG

BELEGT



GETOPPT



**KALT**



**ZUHAUSE**



**WARM**



**UNTER-  
WEGS**





**MORGENS ZUM FRÜHSTÜCK**



**ALS SNACK ZWISCHENDURCH**



**MITTAGS**

# SCHIACCIATA — DER ALLROUNDER FÜR JEDE TAGESZEIT



## ALS BROTTZEIT ZWISCHENDURCH

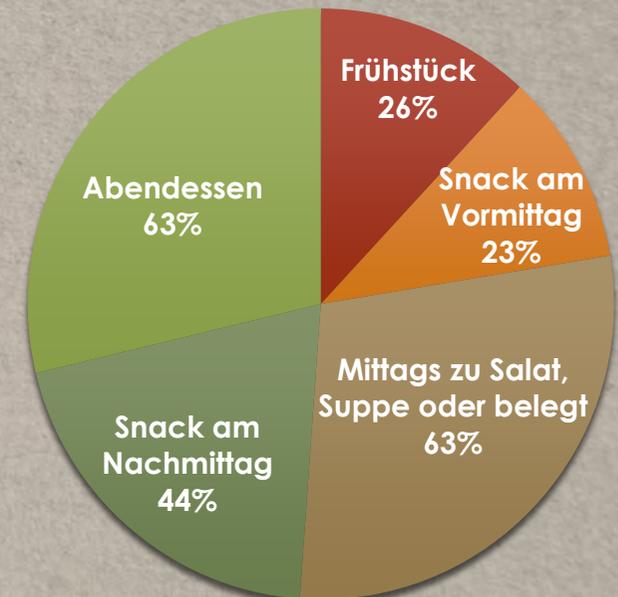
Das Essverhalten verändert sich: Statt drei großer Mahlzeiten greifen Verbraucher heute lieber zu mehreren kleineren – flexibel, unkompliziert und angepasst an ihren Alltag. Genau hier spielt unser Schiacciata seine Stärken aus.

Ob Frühstück, Snack oder Begleiter zum Abendessen – dieses vielseitige Produkt passt einfach immer!



## ABENDS

Zu diesen Zeiten würden die Verbraucher unsere Schiacciatas genießen:\*



\*Ergebnis aus eigener Marktforschung (Doppelnennung)



**SCHIACCIATA — VIELSEITIG,  
VERKAUFSSTARK, SERVIERFERTIG**

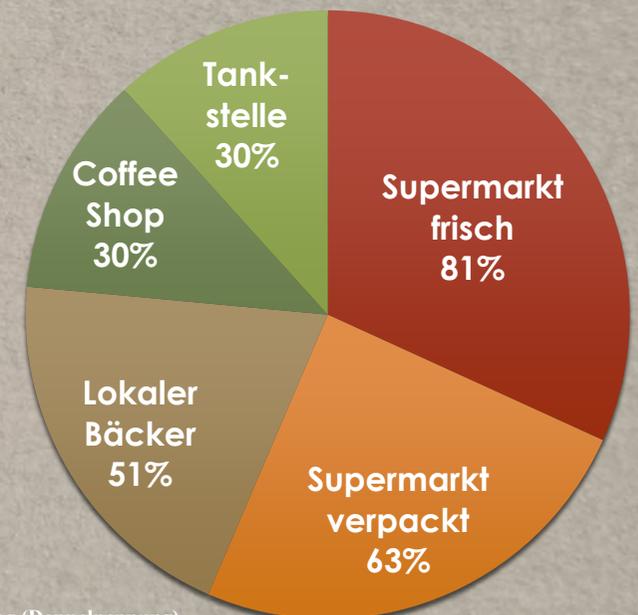


Unser Schiacciata Sortiment bietet ultimative Convenience: Die Produkte sind vollständig gebacken – einfach servieren oder veredeln.

Zwischen klassischem Brot und herzhaftem Snack positioniert, schaffen sie eine flexible Kategorie für moderne Verzehranlässe. Mit der Sortenvielfalt lässt sich ein kompletter Sortimentbereich aufbauen – ideal für Kunden, die Wert auf Abwechslung und Qualität legen.

So einfach wird aus mediterraner Backkunst ein starker Umsatztreiber im Regal.

Hier würden die Verbraucher unsere Schiacciatas gerne kaufen:\*



\*Ergebnis aus eigener Marktforschung (Doppelnennung)

# EINFACH & SCHNELL SERVIERT





### *Fertiggebacken*

Schiacciata und Focaccia einfach auftauen und genießen oder, je nach Backanleitung, für 2–5 Minuten bei 180-200 °C backen – für eine herrlich knusprige Kruste.

### *Vorgeschnitten*

Für maximalen Komfort oder ungeschnitten für volle kreative Freiheit

### *Vielfalt in Form und Größe*

Ideal für Sandwiches oder als Basis für süße und herzhaft Beläge.

### *Kalt oder warm servierbar*

Perfekt für To-go-Angebote, als Snack zum Aperitif, leichte Mahlzeit mit Salatbeilage und vieles mehr.

*Mit wenigen mediterranen Zutaten veredelt  
Im Handumdrehen zur echten Delikatesse  
verwandelt*

# SCHIACCIATA

5002176 / panesco     
**SCHIACCIATA ROMANA HELL**



-  Fertiggebacken
-  80 g  14,5 cm
-  64  30
-  30 min.  200 °C für 3-4 min.

Fertiggebackenes, traditionell italienisches Fladenbrot aus einem Biga-Teig mit nur 3 Zutaten: Wasser, Mehl und Hefe, verfeinert mit extra nativem Olivenöl. Eine Art Focaccia aus Weizenmehl, mit einer offenen Krumenstruktur. Nach der traditionellen „Romana“-Methode: kurz und bei hoher Temperatur auf Stein gebacken. Ideal für Sandwiches.

5002100 / panesco     
**SCHIACCIATA ROMANA HELL**



-  Fertiggebacken
-  100 g  16 cm
-  8x4  60
-  -  200 °C für 3-4 min.

Fertiggebackenes, traditionell italienisches Fladenbrot aus einem Biga-Teig mit nur 3 Zutaten: Wasser, Mehl und Hefe, verfeinert mit extra nativem Olivenöl. Eine Art Focaccia aus Weizenmehl, mit einer offenen Krumenstruktur. Nach der traditionellen „Romana“-Methode: kurz und bei hoher Temperatur auf Stein gebacken. Ideal für Sandwiches.

5001921 / panesco     
**SCHIACCIATA ROMANA HELL VORGESCHNITTEN**



-  Fertiggebacken
-  100 g  16 cm
-  8x4  60
-  -  200 °C für 3-4 min.

Fertiggebackenes, vorgeschnittenes, traditionell italienisches Fladenbrot. Eine Art Focaccia aus Weizenmehl, mit einer offenen Krumenstruktur, extra nativem Olivenöl und auf Stein gebacken. Ideal zum Belegen für Sandwiches.

5001922 / panesco      
**SCHIACCIATA ROMANA DUNKEL VORGESCHNITTEN**



LAGERWARE  
DEUTSCHLAND

-  Fertiggebacken
-  100 g  16 cm
-  8x4  60
-  -  200 °C für 3-4 min.

Fertiggebackenes, dunkles, traditionell italienisches Fladenbrot. Eine Art Focaccia aus Weizenmehl, sowie Weizen-, Roggen- und Dinkelvollkornmehl, mit offener Krumenstruktur, extra nativem Olivenöl und einer Mischung aus Leinsamen und Sonnenblumenkernen, gebacken auf Stein.

Neu / panesco   
**SCHIACCIATA ROSMARIN**



-  Fertiggebacken
-  80 g  14,5 cm
-  8x4  60
-  -  200 °C für 3-4 min.

Eine Art Focaccia aus Weizenmehl, mit einer offenen Krumenstruktur, extra nativem Olivenöl und auf Stein gebacken. Verfeinert mit Rosmarin.

Neu / panesco   
**SCHIACCIATA KNOBLAUCH**



-  Fertiggebacken
-  80 g  14,5 cm
-  8x4  60
-  -  200 °C für 3-4 min.

Eine Art Focaccia aus Weizenmehl, mit einer offenen Krumenstruktur, extra nativem Olivenöl und auf Stein gebacken. Verfeinert mit Knoblauchöl.

5002011 / panesco   
**SCHIACCIATA FARCITA MARGHERITA**



LAGERWARE  
DEUTSCHLAND

-  Fertiggebacken
-  120 g  18 cm
-  8x4  60
-  15  180 °C für 3-5 min.

Traditionelle italienische Schiacciata, eine Art auf Stein gebackener Focaccia mit einer offenen Krumenstruktur, belegt mit Mozzarella, Tomatenpassate, extra nativem Olivenöl und Oregano.

5002259 / panesco   
**SCHIACCIATA FARCITA PESTO & MOZZARELLA**



-  Fertiggebacken
-  120 g  18 cm
-  8x4  60
-  15  180 °C für 3-5 min.

Traditionelle italienische Schiacciata, eine Art auf Stein gebackener Focaccia mit einer offenen Krumenstruktur, belegt mit Mozzarella und grünem Pesto.



# PRODUKTSYMBOLLE



Conveniencegrad des Produkts.



Durchschnittliches Gewicht des Produkts.



Durchschnittliche Größe des Produkts.



Stückzahl pro Karton.



Anzahl der Kartons pro Palette.



Auftauzeit.



Backtemperatur und -zeit.

# AUSSAGEN



Das Produkt eignet sich für vegetarische Ernährung.



Das Produkt eignet sich für vegane Ernährung.



Das Produkt ist eine Ballaststoffquelle



Das Produkt wurde in einem Steinofen gebacken.



Das Produkt ist in unseren Tiefkühlagern in Deutschland verfügbar.





# BACKUNION

POWERED BY



**HACK**  
APPETIT AUF QUALITÄT



**La Lorraine**  
BAKERY GROUP

Firmensitz

Am Gierensberg 5

DE-56581 Kurtscheid

Tel. +49 2634 9660-0

[www.backunion.de](http://www.backunion.de)