

Pani normali:

- Pane di pasta dura, farina tipo 0
- Baguette da gr 250
- Baguette da gr 100
- Semolini da gr 100
- Francesini di semola da gr 250
- Francesini di semola da gr 100
- Rolli croccanti con semolato da gr 250
- Rolli croccanti con semolato da gr 100
- Saccottini quadrati croccanti
- Saccottini lunghi soffici
- Tartarughe quadrate soffici
- Rosette di farina tipo 00
- Foglie di pasta dura da gr 100
- Tarallone mantovano da gr 1000
- Pane di grano duro casereccio da gr 500
- Pane integrale da gr 150
- Pane integrale da gr 50