

# Antico Panificio Santa Lucia



L'Antico Panificio Santa Lucia è un'azienda artigianale napoletana tramandata da tre generazioni di fornai che nasce nel 1959 a Terzigno, piccolo paese alle pendici del Vesuvio. Specializzata nella produzione e distribuzione di pizze e prodotti da forno in piena conformità con gli standard HACCP ogni prodotto è realizzato con cura e amore selezionando sempre materie prime di ottima qualità certificate NO OGM. L'eccellente combinazione di acqua, ingredienti selezionati e microclima rende unico il nostro impasto. Per un buon impasto vengono utilizzate farine di grano tenero selezionate tra i migliori grani totalmente tracciati, ed oggi come ieri una lievitazione naturale di oltre 24 ore. Pur avendo automatizzato alcuni processi, la peculiarità resta la stesura a mano di ogni singolo prodotto per non alterarne la qualità. Tutta la produzione viene realizzata con l'antico sistema di cottura su pietra refrattaria a fiamma diretta in modo da esaltare il gusto e riproporre la genuinità di una volta. L'azienda non solo utilizza materie prime di ottima qualità, ma anche condimenti tipici del territorio come: mozzarele di bufala campana DOP, pomodoro San Marzano ed olio extra vergine d'oliva, per soddisfare i palati dei consumatori più raffinati e permettere di assaporare il

gusto di Napoli da qualsiasi posto del mondo. Oltre la pizza altri fiori all'occhiello sono: il panuozzo ed il saltimbocca, realizzati nelle più svariate forme e sempre stesi a mano, il pan pizza ed il bruschettone conditi con origano ed olio extravergine d'oliva. Per noi produrre vuol dire innamorarsi di un esperimento, di un risultato, di un prodotto che cresce nel forno per soddisfare i consumatori che scelgono di mettere a tavola i nostri prodotti. Il nostro lavoro è una vera e propria passione che si combina con tradizione, qualità, innovazione, dinamismo e sicurezza. Negli ultimi anni è stata sviluppata la linea surgelata precotta che garantisce ai clienti qualità e gusto nel tempo. Le nostre referenze si prendono da surgelate e si mettono direttamente in forno senza alcun altro passaggio. Pochi minuti e le nostre pizze, il nostro pane e le nostre focacce sono pronte per essere gustate. Oltre alla presenza sempre crescente in Italia nei canali industria, Ho.Re. Ca e GDO, l'Antico Panificio Santa Lucia esprime una forte vocazione all'export con la propria presenza già in Francia e Germania. L'azienda, grazie a partner commerciali e logistici, è in grado di soddisfare tutte le esigenze del mercato globale.



The ancient Santa Lucia bakery is a Neapolitan artisan company handed down from three generations of bakers that was born in 1959 in Terzigno, a small town on the slopes of Vesuvius. Specialized in the production and distribution of pizzas and bakery products in full compliance with HACCP standards, each product is made with care and love, always selecting top quality raw materials certified NO OGM. The exceptional combination of water, selected ingredients and microclimate makes our dough unique. For a good dough soft wheat flours selected from the best grains totally traced are used, and today as yesterday a natural leavening of over 24 hours. Despite having automated some processes, the peculiarity remains the hand drafting of each individual product so as not to alter its quality. All the production is carried out with the ancient cooking system on refractory stone with direct flame in order to enhance the taste and reproduce the authenticity of the past. The company not only uses high quality raw materials, but also typical local condiments such as: PDO Campania buffalo mozzarella, San Marzano tomato and extra virgin olive oil, to satisfy the palates of the most refined consumers and allow them to savor the taste of Naples from anywhere in the world. Beyond the pizza, other flowers are the following: the panuozzo and the saltimbocca, made in the most varied forms and always laid by hand, the pan pizza and the bruschettone seasoned with oregano and extra virgin olive oil. For us, producing means falling in love with an experiment, a result, a product that grows in the oven to satisfy consumers who choose to put our products on the table. Our work is a real passion that is combined with tradition, quality, innovation, dynamism and safety. In recent years the pre-cooked frozen line has been developed that guarantees quality and taste over time to customers. Our references are taken from frozen and put directly in the oven without any other step. A few minutes and our pizzas, our bread and our focacce are ready to be enjoyed. In addition to the ever-increasing presence in Italy in the industrial channels, Ho.Re. Ca and GDO, the Antico Panificio Santa Lucia expresses a strong export vocation with its presence already in France and Germany. The company, thanks to commercial and logistic partners, is able to satisfy all the needs of the global market.

## Il Pizzaiolo



Nel 2017 a Napoli l'Arte del pizzaiolo napoletano, di cui la pizza napoletana è prodotto tangibile, è stata dichiarata dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale dell'Umanità. Tale riconoscimento porta la pizza, cibo tra i più amati e consumati al mondo, nell'Olimpo della cucina nazionale e internazionale e identifica l'arte del pizzaiolo napoletano come espressione di una cultura che si manifesta in modo unico, perché la manualità del pizzaiolo non ha eguali e fa sì che questa produzione alimentare possa essere percepita come marchio di italicità nel mondo.



In 2017 in Naples the Art of the Neapolitan pizzaiolo, of which the Neapolitan pizza is produced tangible, has been declared by UNESCO as intangible cultural heritage of Humanity. This recognition brings pizza, food among the most loved and consumed in the world, in the Olympus of national and international cuisine and identifies the art of the Neapolitan pizza maker as an expression of a culture that manifests itself in a unique way, because the manual skill of the pizza maker does not have equals and makes this food production can be perceived as a mark of italicness in the world.



*La tradizione*

# Pizza Santa Lucia



## Ingredienti / Ingredients

- Amore... Farine di grano tenero tipo “00”, acqua, olio extravergine d’oliva, lievito naturale e sale.
- Love ... Soft wheat flour type “00”, water, extra virgin olive oil, natural yeast and salt.

## Farcitura / Filling

- Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodoro San Marzano, olio extravergine d’oliva, basilico di Sorrento e sale.
- Mozzarella di Bufala Campana DOP, San Marzano Tomato, extra virgin olive oil, Sorrento basil and salt.

## Lavorazione / Production

- » Lievitazione naturale
- » Stesura a mano
- » Cottura su pietra refrattaria a fiamma diretta
- » Natural leavening
- » Spread by hand
- » Cooked on refractory stone a direct flame

[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)

Descrizione / Description

**La Pizza Santa Lucia di tradizione napoletana è farcita con mozzarella di bufala campana DOP pomodoro San Marzano, olio extravergine d'oliva e basilico di Sorrento; infiniti sapori per portare Napoli in un piatto.**



**The Santa Lucia Pizza of Neapolitan tradition it is stuffed with DOP buffalo mozzarella San Marzano tomato, extra virgin olive oil and Sorrento basil; infinite flavors to bring Naples into a dish.**

Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr

Nutritional Information - Average values 100 gr

**Valore Energetico / Food Value 1104,57 KJ/264 kcal**

Grassi / Fats di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11 g 4,3 g
Carboiodrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugar	30 g 1,4 g
Fibre	1,5 g
Proteine / Proteins	10 g
Sale / Salt	1,9 g

**Pizza Santa Lucia 350g - COD 8056324420057**

- Ø 30
- 350g
- 20 pz.
- 8 CRT
- 5 LAYER
- EUROPALLET 80 X 120  
40 CRT
- 18°C FROZEN
- 100% NATURAL
- SHELF LIFE  
365 gg
- Made in Italy

*La tradizione*

# Pizza Napoletana



## Ingredienti / Ingredients

- Passione... Farine di grano tenero tipo "00", acqua, olio extravergine d'oliva, lievito naturale e sale.**
- Passion ... Soft wheat flour type "00", water, extra virgin olive oil of olive, natural yeast and salt.**

## Farcitura / Filling

- Pomodoro San Marzano, olio extravergine d'oliva, aglio, origano e sale.**
- Tomato San Marzano, extra virgin olive oil, garlic, oregano and salt.**

## Lavorazione / Production

- » Lievitazione naturale
- » Stesura a mano
- » Cottura su pietra refrattaria a fiamma diretta
- » Natural leavening
- » Spread by hand
- » Cooked on refractory stone a direct flame

[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)

## Descrizione / Description

 La nostra Pizza Napoletana dalla pasta morbida e sottile lungamente lievitata, è la versione per antonomasia della pizza tonda. Il colore rosso e il sapore mediterraneo rendono questa pizza davvero irresistibile.

 Our Neapolitan Pizza with soft dough and thin long leavened, is the version for antonomasia of the round pizza. The red color and the Mediterranean flavor make this pizza really irresistible.

Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr

Nutritional Information - Average values 100 gr

### Valore Energetico / Food Value 820,06 KJ/196 kcal

Grassi / Fats di cui acidi grassi saturi / of which saturates	6,2 g 0,8 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugar	27,9 g 3,1 g
Fibre	1,7 g
Proteine / Proteins	6,2 g
Sale / Salt	1,8 g

Pizza Napoletana 300g - COD 8056324420040



Ø 30



300g



20 pz.



8 CRT



5 LAYER



EUROPALLET 80 X 120  
40 CRT



-18°C FROZEN



100% NATURAL



SHELF LIFE

365 gg



*La tradizione*

# Base Pizza Napoletana



## Ingredienti / Ingredients

-  **Felicità... Farine di grano tenero tipo "00", acqua, olio extravergine d'oliva, lievito naturale e sale.**

\*I prodotti confezionati in Atmosfera modificata contengono i seguenti conservanti: Acido sorbico e propionato di calcio.

-  **Happiness ... Soft wheat flour type "00", water, extra virgin olive oil, natural yeast and salt.**

\* The products packaged in modified atmosphere contain the following preservatives: Sorbic acid and calcium propionate.

## Lavorazione / Production

-  » Lievitazione naturale  
» Stesura a mano  
» Cottura su pietra refrattaria a fiamma diretta
-  » Natural leavening  
» Spread by hand  
» Cooked on refractory stone a direct flame



[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)

## Descrizione / Description



La base pizza napoletana è un impasto già lievitato, spianato artigianalmente che si presenta nel formato tondo pronta per essere farcita. Fragrante fuori, morbida dentro, una volta farcita e cotta, si distingue per la sua leggerezza.



The Neapolitan pizza base it's a dough already leavened, smoothed handcrafted yes presents in round format ready to be stuffed. Fragrant outside, soft inside, once stuffed and cooked, it stands out for its lightness.

## Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr Nutritional Information - Average values 100 gr

### Valore Energetico / Food Value 964,3 KJ/230,8 kcal

Grassi / Fats	2,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,1 g
Carbohidrati / Carbohydrates	47,9 g
di cui zuccheri / of which sugar	1,1 g
Fibre	1,6 g
Proteine / Proteins	6,9 g
Sale / Salt	1,1 g

Base Pizza Ø20 - COD 8056324420156

Base Pizza Ø25 - COD 8056324420088

Base Pizza Ø30 - COD 8056324420019



## Specifiche tecniche / Some Details



Ø20

2pz x 200g

20 PACK

8 CRT

5 LAYER

EUROPALLET 80 X 120  
40 CRT

SHELF LIFE  
ATM\*  
60 gg



Ø25

2pz x 200g

10 PACK

8 CRT

5 LAYER

EUROPALLET 80 X 120  
40 CRT

SHELF LIFE  
ATM\*  
60 gg



Ø30

2pz x 225g

10 PACK

8 CRT

5 LAYER

EUROPALLET 80 X 120  
40 CRT

SHELF LIFE  
ATM\*  
60 gg

## Disponibili anche / Available also



-18°C FROZEN



100% NATURAL



SHELF LIFE  
365 gg



Ø 20  
40pz



Ø25 Ø30  
20pz



EUROPALLET 80 X 120  
40 CRT



## *La tradizione*

# Base Pizza Napoletana con pomodoro



## Ingredienti / Ingredients

- Emozioni... Farine di grano tenero tipo “00”, acqua, olio extravergine d’oliva, lievito naturale e sale.

\*I prodotti confezionati in Atmosfera modificata contengono i seguenti conservanti: Acido sorbico e propionato di calcio.

- Emotions ... Soft wheat flour type “00”, water, , extra virgin olive oil, natural yeast and salt.

\* The products packaged in modified atmosphere contain the following preservatives: Sorbic acid and calcium propionate.

## Farcitura / Filling

- Pomodoro San Marzano, olio extravergine d’oliva e sale.
- San Marzano tomato, extra virgin olive oil and salt.

[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)

## Lavorazione / Production

- » Lievitazione naturale
- » Stesura a mano
- » Cottura su pietra refrattaria a fiamma diretta

- » Natural leavening
- » Spread by hand
- » Cooked on refractory stone a direct flame



## Descrizione / Description



La Base Pizza Napoletana con pomodoro è una pizza morbida e gustosa preparata con un ricco sapore di pomodoro. Pronta da farcire come meglio preferite, per raggiungere un risultato davvero straordinario.



The Neapolitan Pizza Base with tomato is a pizza soft and tasty prepared with a rich man tomato flavor. Ready to stuff like best prefer, pre achieve a result really extraordinary.

## Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr

Nutritional Information - Average values 100 gr

### Valore Energetico / Food Value 970,5 KJ/232,3 kcal

Grassi / Fats	4,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,2 g

Carboiodrati / Carbohydrates	44 g
di cui zuccheri / of which sugar	3,2 g

Fibre	2,1 g
-------	-------

Proteine / Proteins	6,5 g
---------------------	-------

Sale / Salt	2,9 g
-------------	-------

Base Pizza Ø20 - COD 8056324426000

Base Pizza Ø25 - COD 8056324420163

Base Pizza Ø30 - COD 8056324420187

## Specifiche tecniche / Some Details



Ø20

2pz x 200g



Ø25

2pz x 200g



Ø30

2pz x 225g



20 PACK



10 PACK



10 PACK



8 CRT



8 CRT



8 CRT



5 LAYER



5 LAYER



5 LAYER



EUROPALLET 80 X 120  
40 CRT



EUROPALLET 80 X 120  
40 CRT



EUROPALLET 80 X 120  
40 CRT



SHELF LIFE  
ATM\*  
60 gg



SHELF LIFE  
ATM\*  
60 gg



SHELF LIFE  
ATM\*  
60 gg

## Disponibili anche / Available also



-18°C FROZEN



100% NATURAL



SHELF LIFE  
365 gg



1 pz 200g: Ø 20  
40pz



1 pz 200g 1 pz 225g  
Ø25 Ø30  
20pz



EUROPALLET 80 X 120  
40 CRT



## Le specialità

# Pan Pizza



### Ingredienti / Ingredients

- Dedizione... Farine di grano tenero tipo “00”, acqua, olio extravergine d’oliva, lievito naturale e sale.**

\*I prodotti confezionati in Atmosfera modificata contengono i seguenti conservanti: Acido sorbico e propionato di calcio.

- Dedication ... Soft wheat flour type “00”, water, extra virgin olive oil, natural yeast and salt.**

\* The products packaged in modified atmosphere contain the following preservatives: Sorbic acid and calcium propionate.

### Lavorazione / Production

- » Lievitazione naturale
- » Stesura a mano
- » Cottura su pietra refrattaria a fiamma diretta

- » Natural leavening
- » Lay down by hand
- » Cooked on refractory stone a direct flame

### Farcitura / Filling

- Olio extravergine d’oliva, origano e sale.**
- Extra virgin olive oil, oregano and salt.**

[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)



Descrizione / Description

**Il Pan Pizza è un'appetitosa mezzaluna di pane rustico cotto al forno. Buono e fragrante è il rimedio ideale quando si ha voglia di pizza, ma non si ha tempo. È realizzato con l'impasto madre e condito con olio extravergine d'oliva ed origano che conferiscono gusto e leggerezza. Il prodotto è pretagliato pronto da farcire e può essere utilizzato anche al posto del pane.**



**Pan Pizza is an appetizing crescent of bread rustic baked. The remedy is good and fragrant ideal when you want pizza, but you don't have time. It is made with the mother and seasoned mixture with extra virgin olive oil and oregano that confer taste and lightness. The product is pre-cut ready to fill and can also be used instead of bread.**

Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr

Nutritional Information - Average values 100 gr

**Valore Energetico / Food Value 1036,8 KJ/248,2 kcal**

Grassi / Fats	5,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,4 g
Carboiodrati / Carbohydrates	46,4 g
di cui zuccheri / of which sugar	1,6 g
Fibre	2 g
Proteine / Proteins	6,7 g
Sale / Salt	2,3 g

**Pan Pizza 450g - COD 8056324420064**

CM 35 X 10 X 4



2pz x 225g



10 PACK



8 CRT



7 LAYER

EUROPALLET 80 X 120  
56 CRTSHELF LIFE  
ATM\*  
60 gg**Disponibili anche / Available also**

-18°C FROZEN



100% NATURAL

SHELF LIFE  
365 gg1 pz 225g:  
CM 35 x 10 x 4  
20pzEUROPALLET 80 X 120  
40 CRT

## Le specialità

# Panuozzo



## Ingredienti / Ingredients

- Impegno... Farine di grano tenero tipo “00”, acqua, olio extravergine d’oliva, lievito naturale e sale.**

\*I prodotti confezionati in Atmosfera modificata contengono i seguenti conservanti: Acido sorbico e propionato di calcio.

- Commitment ... Soft wheat flour type “00”, water, extra virgin olive oil, natural yeast and salt.**

\* The products packaged in modified atmosphere contain the following preservatives: Sorbic acid and calcium propionate.

[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)

## Lavorazione / Production

- » Lievitazione naturale  
» Stesura a mano  
» Cottura su pietra refrattaria a fiamma diretta

- » Natural leavening  
» Spread by hand  
» Cooked on refractory stone a direct flame



Descrizione / Description

**Considerato il fratello giovane della pizza è un panino lungo 25/30 cm cotto in forno ad alta temperatura, saporito e fragrante da farcire in tantissimi modi (mozzarella, provola, salumi e verdure). Ideale per preparare un veloce e sfizioso spuntino.**



**Considered the young brother of pizza is a 25/30 cm long cooked bun in a high temperature oven, tasty and fragrant to fill in so many ways (mozzarella, provola, salami and vegetables). Ideal for preparing a fast and tasty snack.**

Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr  
Nutritional Information - Average values 100 gr

**Valore Energetico / Food Value 964,3 KJ/230,8 kcal**

Grassi / Fats di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2,6 g 1,1 g
Carboiodrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugar	47,9 g 1,1 g
Fibre	1,6 g
Proteine / Proteins	6,9 g
Sale / Salt	1,1 g

**Panuozzo 450g - COD 8056324420071**

CM 40 X 10 X 4



2pz x 225g



10 PACK



8 CRT



7 LAYER

EUROPALLET 80 X 120  
56 CRTSHELF LIFE  
ATM\*  
60 gg**Disponibili anche / Available also**

-18°C FROZEN



100% NATURAL

SHELF LIFE  
365 gg1 pz 225g:  
CM 40 x 10 x 4  
20pzEUROPALLET 80 X 120  
40 CRT

## *Le specialità*

# Bruschettone



## Ingredienti / Ingredients

- Valori... Farine di grano tenero tipo “00”, acqua, olio extravergine d’oliva, lievito naturale e sale.**

\*I prodotti confezionati in Atmosfera modificata contengono i seguenti conservanti: Acido sorbico e propionato di calcio.

- Values ... Soft wheat flour type “00”, water, extra virgin olive oil, natural yeast and salt.**

\* The products packaged in modified atmosphere contain the following preservatives: Sorbic acid and calcium propionate.

## Lavorazione / Production

- » Lievitazione naturale  
» Stesura a mano  
» Cottura su pietra refrattaria a fiamma diretta

- » Natural leavening  
» Spread by hand  
» Cooked on refractory stone a direct flame

## Farcitura / Filling

- Olio extravergine d’oliva, origano e sale.**  
 **Extra virgin olive oil, oregano and salt.**

[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)



# Descrizione / Description



Larghe fette di pane rustiche e saporite, condite con olio extravergine d'oliva e origano. Pretagliate per preparare comodamente delle bruschette rustiche da condire con fantasia. Da farcire con tanti prodotti locali oppure ideale per essere abbinato a zuppe, vellutate ed insalate.



Large slices of rustic and tasty bread, seasoned with extra virgin olive oil and oregano. Pre-cut to prepare bruschetta comfortably rustic to season with imagination. To be stuffed with many local products or ideal to be paired with soups, velvety and salads.

Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr

Nutritional Information - Average values 100 gr

## Valore Energetico / Food Value 1036,8 KJ/248,2 kcal

Grassi / Fats  
di cui acidi grassi saturi / of which saturates 5,3 g  
1,4 g

Carboiodrati / Carbohydrates  
di cui zuccheri / of which sugar 46,4 g  
1,6 g

Fibre 2 g

Proteine / Proteins 6,7 g

Sale / Salt 2,3 g

Bruschettone 230g - COD 8056324420033

Bruschettone 450g - COD 8056324420002



## Specifiche tecniche / Some Details



CM 40 x 10 x 4  
CM 20 x 10 x 4



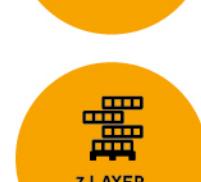
2pz x 115g



2pz x 225g



20 PACK



10 PACK



8 CRT



7 LAYER



EUROPALLET 80 X 120  
56 CRT



SHELF LIFE  
ATM\*  
60 gg



EUROPALLET 80 X 120  
56 CRT



-18°C FROZEN



100% NATURAL



365 gg



40 CRT

## Disponibili anche / Available also



*Le specialità*

# Saltimbocca



## Ingredienti / Ingredients

- Piacere... Farine di grano tenero tipo "00", acqua, olio extravergine d'oliva, lievito naturale e sale.**

\*I prodotti confezionati in Atmosfera modificata contengono i seguenti conservanti: Acido sorbico e propionato di calcio.

- Pleasure ... Soft wheat flour type "00", water, extra virgin olive oil, natural yeast and salt.**

\*The products packaged in modified atmosphere contain the following preservatives: Sorbic acid and calcium propionate.

## Lavorazione / Production

- » Lievitazione naturale  
» Stesura a mano  
» Cottura su pietra refrattaria a fiamma diretta
- » Natural leavening  
» Lay down by hand  
» Cooked on refractory stone a direct flame



[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)

## Descrizione / Description

 Morbidi e gustosi come il Panuozzo, i nostri Saltimbocca sono panini già pronti per la farcitura. Richiedono solo pochi minuti in padella o al forno. Già tagliati e dalla forma perfetta, diventano in un attimo lo spuntino ideale con qualsiasi ripieno.

 Soft and tasty like the Panuozzo, our Saltimbocca are sandwiches already ready for filling. They take only a few minutes in the pan or baked. Already cut and shaped perfect, they instantly become it ideal snack with any filling.

Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr  
Nutritional Information - Average values 100 gr

### Valore Energetico / Food Value 964,3 KJ/230,8 kcal

Grassi / Fats	2,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,1 g
Carboidrati / Carbohydrates	47,9 g
di cui zuccheri / of which sugar	1,1 g
Fibre	1,6 g
Proteine / Proteins	6,9 g
Sale / Salt	1,1 g

Saltimbocca 230g - COD 8056324420095

Saltimbocca 450g - COD 8056324420101



### Specifiche tecniche / Some Details

 CM 25 X 10 X 4



### Disponibili anche / Available also



-18°C FROZEN



100% NATURAL



SHELF LIFE 365 gg



1 pz 115g:  
CM 25 x 10 x 4  
40pz



EUROPALLET 80 X 120  
40 CRT



*Le specialità*

# Saltimburger



## Ingredienti / Ingredients



Gioia... Farine di grano tenero tipo “00”, acqua, olio extravergine d’oliva, lievito naturale e sale.

\*I prodotti confezionati in Atmosfera modificata contengono i seguenti conservanti: Acido sorbico e propionato di calcio.



Joy... Soft wheat flour type “00”, water, extra virgin olive oil, natural yeast and salt.

\* The products packaged in modified atmosphere contain the following preservatives: Sorbic acid and calcium propionate.

## Lavorazione / Production

» Lievitazione naturale  
» Stesura a mano  
» Cottura su pietra refrattaria a fiamma diretta

» Natural leavening  
» Lay down by hand  
» Cooked on refractory stone a direct flame



[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)

## Descrizione / Description

## Specifiche tecniche / Some Details



E' una variante del saltimbocca realizzato con lo stesso impasto e stessa modalità di cottura, l'unica differenza è la forma, si presenta di forma rotonda. La lunga lievitazione naturale, la stesura a mano e la diversa idratazione lo rendono unico dal sapore genuino.



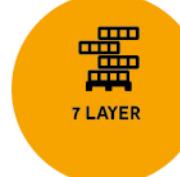
It is a variant of the saltimbocca made with the same mixture, itself cooking mode, the only difference is the shape is round in shape. The long natural leavening, the drafting by hand and the different hydration it make it unique from the genuine taste.

Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr  
Nutritional Information - Average values 100 gr

### Valore Energetico / Food Value 964,3 KJ/230,8 kcal

Grassi / Fats di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2,6 g 1,1 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugar	47,9 g 1,1 g
Fibre	1,6 g
Proteine / Proteins	6,9 g
Sale / Salt	1,1 g

Saltimburger 230g - COD 8056324420118  
Saltimburger 450g - COD 8056324420125



### Disponibili anche / Available also



*Le specialità*

# Saltiluna



## Ingredienti / Ingredients

- Sentimento... Farine di grano tenero tipo “00”, acqua, olio extravergine d’oliva, lievito naturale e sale.**

\*I prodotti confezionati in Atmosfera modificata contengono i seguenti conservanti: Acido sorbico e propionato di calcio.

- Feeling ... Soft wheat flour type “00”, water, extra virgin olive oil, natural yeast and salt.**

\* The products packaged in modified atmosphere contain the following preservatives: Sorbic acid and calcium propionate.

## Lavorazione / Production

- » Lievitazione naturale  
» Stesura a mano  
» Cottura su pietra refrattaria a fiamma diretta
- » Natural leavening  
» Lay down by hand  
» Cooked on refractory stone a direct flame



[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)

## Descrizione / Description

 Il prodotto si presenta in versione “mezzaluna” già tagliato per facilitarne l’apertura. Ideale per essere farcito a piacimento.

 The product comes in a version “Half moon” already cut to make it easier the opening. Ideal to be stuffed in will.

Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr  
Nutritional Information - Average values 100 gr

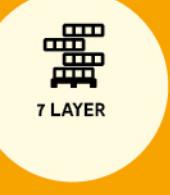
### Valore Energetico / Food Value 964,3 KJ/230,8 kcal

Grassi / Fats	2,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,1 g
Carboidrati / Carbohydrates	47,9 g
di cui zuccheri / of which sugar	1,1 g
Fibre	1,6 g
Proteine / Proteins	6,9 g
Sale / Salt	1,1 g

Saltiluna 230g - COD 8056324420026  
Saltiluna 450g - COD 8056324424000



### Specifiche tecniche / Some Details

-  CM 25 X 10 X 4
-  2pz x 115g
-  4pz x 115g
-  20 PACK
-  10 PACK
-  8 CRT
-  8 CRT
-  7 LAYER
-  7 LAYER
-  EUROPALLET 80 X 120  
56 CRT
-  EUROPALLET 80 X 120  
56 CRT
-  SHELF LIFE ATM\*  
60 gg
-  SHELF LIFE ATM\*  
60 gg

### Disponibili anche / Available also

-  -18°C FROZEN
-  100% NATURAL
-  SHELF LIFE 365 gg
-  1 pz 115g:  
CM 25 x 10 x 4  
40pz
-  EUROPALLET 80 X 120  
40 CRT



*I rustici*

# Base Pizza a trancio



## Ingredienti / Ingredients

- Precisione... Farine di grano tenero tipo “00”, acqua, olio extravergine d’oliva, lievito naturale e sale.
- Precision ... Soft wheat flour type “00”, water, extra virgin olive oil, natural yeast and salt.

## Lavorazione / Production

- » Lievitazione naturale  
» Stesura a mano  
» Cottura su pietra refrattaria a fiamma diretta
- » Natural leavening  
» Spread by hand  
» Cooked on refractory stone a direct flame



[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)

Descrizione / Description

**La classica Base Pizza napoletana a trancio si presta a qualsiasi condimento, dai più classici pomodoro e mozzarella, salsiccia e friarielli a quelli più sofisticati come tonno e mais, panna salumi e funghi.**



**The classic Neapolitan Pizza Base slice lends itself to any seasoning, from the most classic tomato and mozzarella, sausage and broccoli ones more sophisticated like tuna and corn, cream sausages and mushrooms.**

Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr

Nutritional Information - Average values 100 gr

**Valore Energetico / Food Value 964,3 KJ/230,8 kcal**

Grassi / Fats di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2,6 g 1,1 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugar	47,9 g 1,1 g
Fibre	1,6 g
Proteine / Proteins	6,9 g
Sale / Salt	1,1 g

**Base Pizza Napoletana a Trancio 600g - COD 8056324420999**

30



40



600g



10 pz.



8 CRT



5 LAYER

EUROPALLET 80 X 120  
40 CRT

-18°C FROZEN

SHELF LIFE  
365 ggMade  
in  
Italy

## Base Pizza con pomodoro a trancio



### Ingredienti / Ingredients

- Armonia... Farine di grano tenero tipo "00", acqua, olio extravergine d'oliva, lievito naturale e sale.
- Harmony... Soft wheat flour type "00", water, extra virgin olive oil, natural yeast and salt.

### Lavorazione / Production

- » Lievitazione naturale
- » Stesura a mano
- » Cottura su pietra refrattaria a fiamma diretta
- » Natural leavening
- » Spread by hand
- » Cooked on refractory stone a direct flame

### Farcitura / Filling

- Pomodoro, olio extravergine d'oliva e sale.
- Tomato, extra virgin olive oil and salt.

[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)



Descrizione / Description

**La Base Pizza con pomodoro a trancio dal colore rosso e dal sapore mediterraneo è adatta a soddisfare qualsiasi palato.**



**The Pizza Base with chopped tomatoes from red color and with a suitable Mediterranean flavor to satisfy any palate.**

## Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr

## Nutritional Information - Average values 100 gr

**Valore Energetico / Food Value 970,5 KJ/232,3 kcal**

Grassi / Fats	4,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,2 g
Carboidrati / Carbohydrates	44 g
di cui zuccheri / of which sugar	3,2 g
Fibre	2,1 g
Proteine / Proteins	6,5 g
Sale / Salt	2,9 g

**Base Pizza con pomodoro a Trancio 600g - COD 8056324420888**

30



40



600g



10 pz.



8 CRT



5 LAYER

EUROPALLET 80 X 120  
40 CRT

-18°C FROZEN



100% NATURAL

SHELF LIFE  
365 gg

## Pizza pomodoro e provola di Sorrento a Trancio



### Ingredienti / Ingredients

- Golosità... Farine di grano tenero tipo "00", acqua, olio extravergine d'oliva, lievito naturale e sale.**
- Greediness... Soft wheat flour type "00", water, extra virgin olive oil, natural yeast and salt.**

### Farcitura / Filling

- Provola, pomodoro, olio extravergine d'oliva e sale.**
- Mozzarella of Sorrento, tomato, extra virgin olive oil and salt.**

[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)

### Lavorazione / Production

- » Lievitazione naturale
- » Stesura a mano
- » Cottura su pietra refrattaria a fiamma diretta
- » Natural leavening
- » Spread by hand
- » Cooked on refractory stone a direct flame



## Descrizione / Description

 La Pizza a trancio con provola di Sorrento, dal sapore gustoso, facilmente digeribile, rappresenta la tradizione artigianale di Napoli e della costiera Sorrentina.

 Pizza in slices with Sorrento provola, from taste tasty, easily digestible, represents the artisan tradition of Naples and the Sorrento coast.

Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr

Nutritional Information - Average values 100 gr

### Valore Energetico / Food Value 1104,57 KJ/264 kcal

Grassi / Fats di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11 g 4,3 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugar	30 g 1,4 g
Fibre	1,5 g
Proteine / Proteins	10 g
Sale / Salt	1,5 g



30



600g



10 pz.



8 CRT



5 LAYER

EUROPALLET 80 X 120  
40 CRT

-18°C FROZEN

SHELF LIFE  
365 gg

*I rustici*

# Panfocaccia



## Ingredienti / Ingredients

- Gusto...** Farine di grano tenero tipo “00”, acqua, olio extravergine d’oliva, lievito naturale e sale.
- Taste...** Soft wheat flour type “00”, water, extra virgin olive oil, natural yeast and salt.

## Lavorazione / Production

- » Lievitazione naturale
- » Stesura a mano
- » Cottura su pietra refrattaria a fiamma diretta
- » Natural leavening
- » Spread by hand
- » Cooked on refractory stone a direct flame

## Farcitura / Filling

- Olio extravergine d’oliva, rosmarino e sale.
- Extra virgin olive oil, rosemary and salt.

[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)



## Descrizione / Description



**Il Panfocaccia è pronto ad essere farcito, dando al consumatore la sensazione di mangiare un prodotto rustico molto gustoso. Apprezzato come sostituto del pane è ideale per accompagnare salumi, formaggi e insalate.**



**The Panfocaccia lends itself very well to being stuffed, giving the consumer the feeling of eat a very tasty rustic product. Appreciated as a bread substitute and ideal for to accompany cold cuts, cheeses and salads.**

Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr

Nutritional Information - Average values 100 gr

### Valore Energetico / Food Value 1036,8 KJ/248,2 kcal

Grassi / Fats	5,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,4 g
Carboiodrati / Carbohydrates	46,4 g
di cui zuccheri / of which sugar	1,6 g
Fibre	2 g
Proteine / Proteins	6,7 g
Sale / Salt	2,3 g

Panfocaccia a Trancio 600g - COD 8056324420666



30



40



600g



10 pz.



8 CRT



5 LAYER



EUROPALLET 80 X 120  
40 CRT



100% NATURAL



SHELF LIFE  
365 gg



*7 gustosi*

# Bocconcini Napoletani



## Ingredienti / Ingredients



Fantasia... farina di frumento, acqua, preparazione di carne suina 20% (di cui carne suina 15%, sale, pistacchio, pepe, latte scremato in polvere, spezie, destrosio, saccarosio, fruttosio, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio E301, conservanti: nitrito di sodio E250, nitrato di potassio E252), formaggio 5% (latte crudo, caglio e sale), strutto, uova, lievito, zucchero e sale.



Fantasy... wheat flour, water, preparation of pork 20% (of which 15% pork, salt, pistachio, pepper, skimmed milk powder, spices, dextrose, sucrose, fructose, aromas, antioxidant: ascorbate of sodium E301, preservatives: sodium nitrite E250, potassium nitrate E252), 5% cheese (raw milk, rennet and salt), lard, eggs, yeast, sugar and salt.

[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)

## Descrizione / Description



I Bocconcini Napoletani sono dei piccoli panini morbidi farciti con salumi e formaggi. Dei rusticini ideali per buffet ed aperitivi, si preparano in pochissimo tempo.



Neapolitan Bocconcini are small sandwiches soft stuffed with cold cuts and cheeses. Some rusticas ideal for buffets and aperitifs, they are prepared in very short time.

### Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr

### Nutritional Information - Average values 100 gr

#### Valore Energetico / Food Value 1283 KJ/306 kcal

Grassi / Fats di cui acidi grassi saturi / of which saturates	13 g 5 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugar	33 g 3,5 g
Fibre	1,5 g
Proteine / Proteins	15 g
Sale / Salt	2 g

Bocconcini napoletani 2 kg - COD 8056324420555



I gustosi

# Mini hot dog



## Ingredienti / Ingredients



Empatia... farina di frumento, acqua, strutto, uova, lievito, zucchero e sale. Farcitura 40%: wrustel (carne\* di suino, carne di tacchino, acqua, grasso suino, stabilizzanti: difosfati E450, polifosfato E452, antiossidante: acido ascorbico E301, conservante: nitrito di sodi E250).



Empathy ... wheat flour, water, lard, eggs, yeast, sugar and salt. Filling 40%: wrustel (pork meat \*, turkey meat, water, pig fat, stabilizers: diphosphates E450, polyphosphate E452, antioxidant: ascorbic acid E301, preservative: nitrite of sodium E250).

[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)

## Descrizione / Description



I Mini hot dog sono gustosi bocconcini di wrustel avvolti da una soffice pasta sfoglia. Ideale per sfiziosi aperitivi e buffet, ottimi sia da soli che accompagnati.



Mini hot dogs are tasty wrustel morsels wrapped in a soft puff pastry. Ideal for appetizers and buffets, excellent both alone and accompanied.

Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr

Nutritional Information - Average values 100 gr

### Valore Energetico / Food Value 1283 KJ/306 kcal

Grassi / Fats	15 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5,3 g
Carboiodrati / Carbohydrates	28 g
di cui zuccheri / of which sugar	3,9 g
Fibre	1,7 g
Proteine / Proteins	14 g
Sale / Salt	2 g

Mini hot dog 2 kg - COD 8056324420444



*I gustosi*

# Pizze mignon



## Ingredienti / Ingredients

- Festosità... Impasto 95% (uova, farina di grano tenero tipo “00”, acqua, strutto, zucchero, lievito di birra, sale).
- Festivity ... 95% dough (eggs, type “00” wheat flour, water, lard, sugar, yeast, salt).

## Farcitura / Filling

- Mozzarella fiordilatte, polpa di pomodoro 5% (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità).
- Fiordilatte mozzarella, 5% tomato pulp (tomato pulp, tomato juice, acidity regulator).

[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)



## Descrizione / Description

 Le Pizzette in versione mignon possono essere consumate in qualsiasi momento del giorno, sia come colazione salata, sia come pranzo veloce oppure insieme ad amici per accompagnare frizzanti aperitivi.

 The pizzas in mignon version can be consumed at any time of day, either like a savory breakfast, or a quick lunch or together with friends to accompany sparkling aperitifs.

### Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr

### Nutritional Information - Average values 100 gr

#### Valore Energetico / Food Value 1130 KJ/270 kcal

Grassi / Fats di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2,3 g 3,3 g
Carboiodrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugar	53 g 0,61 g
Fibre	2,4 g
Proteine / Proteins	7,46 g
Sale / Salt	2 g

Pizze mignon 2 kg - COD 8056324420333



Ø 5



2000g



1 PACK



9 CRT



11 LAYER



EUROPALLET 80 X 120  
99 CRT



-18 °C FROZEN



SHELF LIFE  
365 gg



*I casarecci*

# Palatella Napoletana



## Ingredienti / Ingredients

- Tradizione... Farine di grano tenero tipo “00”, acqua, lievito naturale e sale.
- Tradition ... Soft wheat flour type “00”, water, natural yeast and salt.

## Lavorazione / Production

- » Lievitazione naturale
- » Formatura a mano
- » Natural leavening
- » Formed by hand

[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)



## Descrizione / Description



**La Palatella detta anche “Pane Cafone Napoletano”, è realizzata con un impasto lievitato naturalmente e formata a mano come da tradizione. Dal sapore autentico, si presenta precotta e surgelata. È il perfetto connubio tra la tradizione e le nuove tecnologie alimentari.**



**La Palatella also called “Pane Cafone Napoletano”, made with a naturally leavened dough, hand-formed as per tradition. With flavor authentic, pre-cooked and frozen. It is the perfect combination of tradition and the new food Technology.**



### Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr

### Nutritional Information - Average values 100 gr

#### Valore Energetico / Food Value 1209 KJ/289 kcal

Grassi / Fats	0,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,0 g
Carboidrati / Carbohydrates	67,0 g
di cui zuccheri / of which sugar	1,9 g
Fibre	3,2 g
Proteine / Proteins	8,6 g
Sale / Salt	1,5 g

Palatella Napoletana 500g - COD 8056324427000



30



500g



20 pz.



4 CRT



5 LAYER

EUROPALLET 80 X 120  
20 CRT

-18°C FROZEN

100%  
NATURALSHELF LIFE  
365 gg

*I casarecci*

# Panella Napoletana



## Ingredienti / Ingredients

-  Esperienza... Farine di grano tenero tipo "00", acqua, lievito naturale e sale.
-  Experience... Soft wheat flour type "00", water, natural yeast and salt.

## Lavorazione / Production

-  » Lievitazione naturale
-  » Formatura a mano
-  » Natural leavening
-  » Formed by hand

[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)



## Descrizione / Description



**La Panella realizzata con un impasto lievitato naturalmente è formata a mano come da tradizione. Di forma tonda, alta, soffice e mollicosa, con crosta spessa e croccante, si presenta precotta e surgelata. È assolutamente da provare.**



**Panella made with a leavened dough naturally it is formed by hand as from tradition. Round, tall, soft and soft, with a thick and crunchy crust, it appears pre-cooked and frozen. It is a must try.**



### Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr

### Nutritional Information - Average values 100 gr



### Valore Energetico / Food Value 1209 KJ/289 kcal

Grassi / Fats di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g 0,0 g
Carboiodrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugar	67,0 g 1,9 g
Fibre	3,2 g
Proteine / Proteins	8,6 g
Sale / Salt	1,5 g

Panella Napoletana 500g - COD 8056324425000



Ø25

500g

20 pz.

4 CRT

5 LAYER

EUROPALLET 80 X 120  
20 CRT

-18°C FROZEN

100% NATURAL

SHELF LIFE  
365 gg



I casarecci

# Mezzaluna Napoletana



## Ingredienti / Ingredients

- Cura... Farine di grano tenero tipo "00", acqua, lievito naturale e sale.
- Care... Soft wheat flour type "00", water, natural yeast and salt.

## Lavorazione / Production

- » Lievitazione naturale
- » Formatura a mano
- » Natural leavening
- » Formed by hand

[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)



## Descrizione / Description



**La Mezzaluna con mollica ben alveolata, morbida ed elastica e la crosta esterna scura più dura e croccante, si presenta precotta e surgelata.**

**The Mezzaluna a well alveolar crumb, soft and elastic and the dark external crust harder and crunchy, pre-cooked and frozen.**

Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr

Nutritional Information - Average values 100 gr

### Valore Energetico / Food Value 1209 KJ/289 kcal

Grassi / Fats di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,4 g 0,0 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugar	67,0 g 1,9 g
Fibre	3,2 g
Proteine / Proteins	8,6 g
Sale / Salt	1,5 g

Mezzaluna Napoletana 500g - COD 8056324420222



25



500g



20 pz.



4 CRT



5 LAYER

EUROPALLET 80 X 120  
20 CRT

-18°C FROZEN

SHELF LIFE  
365 gg

I saporiti

# Gnocchi casarecci



## Ingredienti / Ingredients



**Allegria... farina di grano tenero tipo “00”, acqua, farina di riso, fecola di patate, sale.**

\*I prodotti confezionati in Atmosfera modificata contengono i seguenti conservanti: Acido sorbico, propionato di calcio e acido citrico.



**Cheerfulness... “00” type soft wheat flour, water, rice flour, starch potatoes, salt.**

\*The products packaged in modified atm osphere contain the following preservatives: Sorbic acid, calcium propionate and acid Citric.

[www.anticopanificiosantalucia.it](http://www.anticopanificiosantalucia.it)



## Descrizione / Description

### Specifiche tecniche / Some Details

 Gli Gnocchi casarecci dall'antica tradizione partenopea sono semplici e veloci da preparare; la ricetta più diffusa è "alla Sorrentina" con mozzarella, pomodoro e basilico.

 Homemade Gnocchi from the ancient Neapolitan tradition, simple, quick to prepare; the recipe more widespread is "Sorrentina" with mozzarella, tomato and basil.



Informazioni nutrizionali - Valori medi 100 gr

Nutritional Information - Average values 100 gr

### Valore Energetico / Food Value 664 KJ/156 kcal

Grassi / Fats	0,95 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,02 g
Carbohidrati / Carbohydrates	35,2 g
di cui zuccheri / of which sugar	0,8 g
Fibre	1,01 g
Proteine / Proteins	3,9 g
Sale / Salt	0,8 g

Gnocchi casarecci 1 kg - COD 8056324420111  
Gnocchi casarecci 10 kg - COD 8056324420132



### Disponibili anche / Available also



