



**PANARIUM**

1970





## PANARIUM nasce a Roma nel 1970

fondata da Vittorio (classe '29), prosegue nel 1982 con Luigi (classe '59) nel quartiere Flaminio - dove viene aperta una rivendita attiva fino al 1992 - e dal 2004 coinvolge la terza generazione con Valerio e Francesca. Nel 2018 lascia la sede di Ponte Milvio per trasferirsi negli attuali locali di Via Ferruzzano, Osteria del Curato.

**L'azienda cresce negli anni** e da attività di quartiere si trasforma in una realtà produttiva artigianale operante su gran parte del territorio nazionale.


L'attuale azienda si sviluppa su una superficie di 400m<sup>2</sup> che coinvolge più di 20 addetti ai lavori, ed è operativa con il servizio di **pane fresco** nell'area urbana di **Roma** e dei **prodotti secchi** nel **centro-nord Italia**.

PANARIUM

1970








L'obiettivo di **PANARIUM** è di adeguarsi all'esigenze di un mercato sempre **più dinamico**, mantenendo un **forte legame con il territorio** e le sue origini, così da offrire un servizio di **fornitura all'ingrosso** ma al tempo stesso una **qualità artigianale**.





**Tutta la filiera produttiva è scrupolosamente controllata:** dalla selezione delle materie prime fino al confezionamento finale del prodotto.

La nostra produzione va dal **fresco** al **secco**, con alcune **ricette esclusive** tramandate e messe a punto negli anni al fine di soddisfare le richieste di una clientela sempre più attenta ed esigente.





# PRODOTTI

IL NOSTRO LABORATORIO  
ARTIGIANALE È DISPONIBILE PER  
RICHIESTE PERSONALIZZATE

# PANE CLASSICO

## PANE BIANCO

in tutte le pezzature

- Rosette
- Rosettine mignon
- Ciabatte
- Ciabatte tartarugae
- Ciabattine mignon
- Tartarughe
- Tartarughine mignon
- Spighe
- Spighette mignon
- Pane arabo
- Pane azzimo

## PANE SCURO

in tutte le pezzature

- Alla segale
- Ai 7 cereali

## PANE INTEGRALE

- Ciabatte
- Ciabattine mignon
- Rosettine mignon
- Cirioline rotonde
- Fruste
- Filoncino (500g)
- Ovalini
- Bottoncini,

## PANE ALL'OLIO

in tutte le pezzature

- Treccie
- Medaglioni
- 60g - 80g
- con Sesamo - con papavero

## PANE GRANO DURO

con farina gialla sopra

- Ciabatta
- Filoncino (500g)

È POSSIBILE CONSEGNARE I  
PRODOTTI GIÀ CONFEZIONATI  
E PRONTI ALLA VENDITA







# SFIZI GUSTOSI

## PIZZETTE

- Genovese
- Rossa
- Patate
- Zucchine
- Peperoni rotonda
- Mignon bianche
- Mignon rosse
- Mignon con verdure
- Rosse croccanti
- Patate e zucchine croccanti

## BOTTONCINI

- All'olio
- Farciti al sesamo
- Farciti al papavero
- Farciti alle noci
- Farciti alle olive
- Farciti uvetta e cioccolato (nel periodo natalizio)
- Colorati verdi spinaci
- Colorati rosa barbabietola
- Colorati neri segale
- Colorati gialli curcuma
- Colorati bianchi arabo

È POSSIBILE CONSEGNARE I  
PRODOTTI GIÀ CONFEZIONATI  
E PRONTI ALLA VENDITA







# NOSTRE SPECIALTÀ

## **PINSETTE CROCCANTI**

- Classiche
- Curcuma
- Segale
- Germe di grano
- Pomodoro
- Ai cereali
- Cipolla
- Piccanti

## **PANE GERME DI GRANO**

- Pagnottina
- Ciabattina

## **CIAMBELLE VEGANE**

- Semplice
- Mele
- Cioccolato

## **PANE NUVOLA**

semplice o decorato con cereali

- Medio 100 gr
- Grande 220 gr
- Ciabatta
- Filone

## **PANE LATTE E BURRO**

- Tradizionale
- Con gocce di cioccolato

## **PANE ALLA CURCUMA**

## **PANE SACCOCCIA**

rotondo con farina sopra -  
tipo pita greca

- Piccolo da 40 gr
- Medio da 60 gr
- Grande da 90 gr

È POSSIBILE CONSEGNARE I  
PRODOTTI GIÀ CONFEZIONATI  
E PRONTI ALLA VENDITA





Le **pinsette croccanti** sono caratterizzate da un'esclusiva lavorazione artigianale, con impasto **a lunga lievitazione** e utilizzando solo ingredienti scelti; Senza additivi e senza conservanti.

---







Il nostro pane al **germe di grano** contiene il 10% del prezioso ingrediente ricco di omega 3, omega 6, alta fonte di vitamina E, vitamina A, vitamina D, amminoacidi, fibre e sostanze fitoattive.

Questo fa sì che sia considerato un vero e proprio **superfood**.

---

### VALORI NUTRIZIONALI

per 100gr di prodotto

Energia	217,45 Kcal/1099Kj	Carboidrati	43 g
Grassi totali	1,67 g	di cui zuccheri	0,25 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g	Fibre	2,47 g
Proteine	7,07 g	Sale	0,98 g







Pane **soffice** a **lunga lievitazione** con aggiunta di lievito madre, fecola di patate, olio di semi di girasole e farina di malto.

La lunga lievitazione ed il pre impasto del giorno prima, donano grande morbidezza e ottima digeribilità **senza aggiunta di zuccheri.**

#### VALORI NUTRIZIONALI

per 100gr di prodotto

Energia	260 Kcal/1099Kj	Carboidrati	52g
Grassi totali	3,8 g	di cui zuccheri	8 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g	Fibre	2,7 g
Proteine	8,6 g	Sale	0,8 g



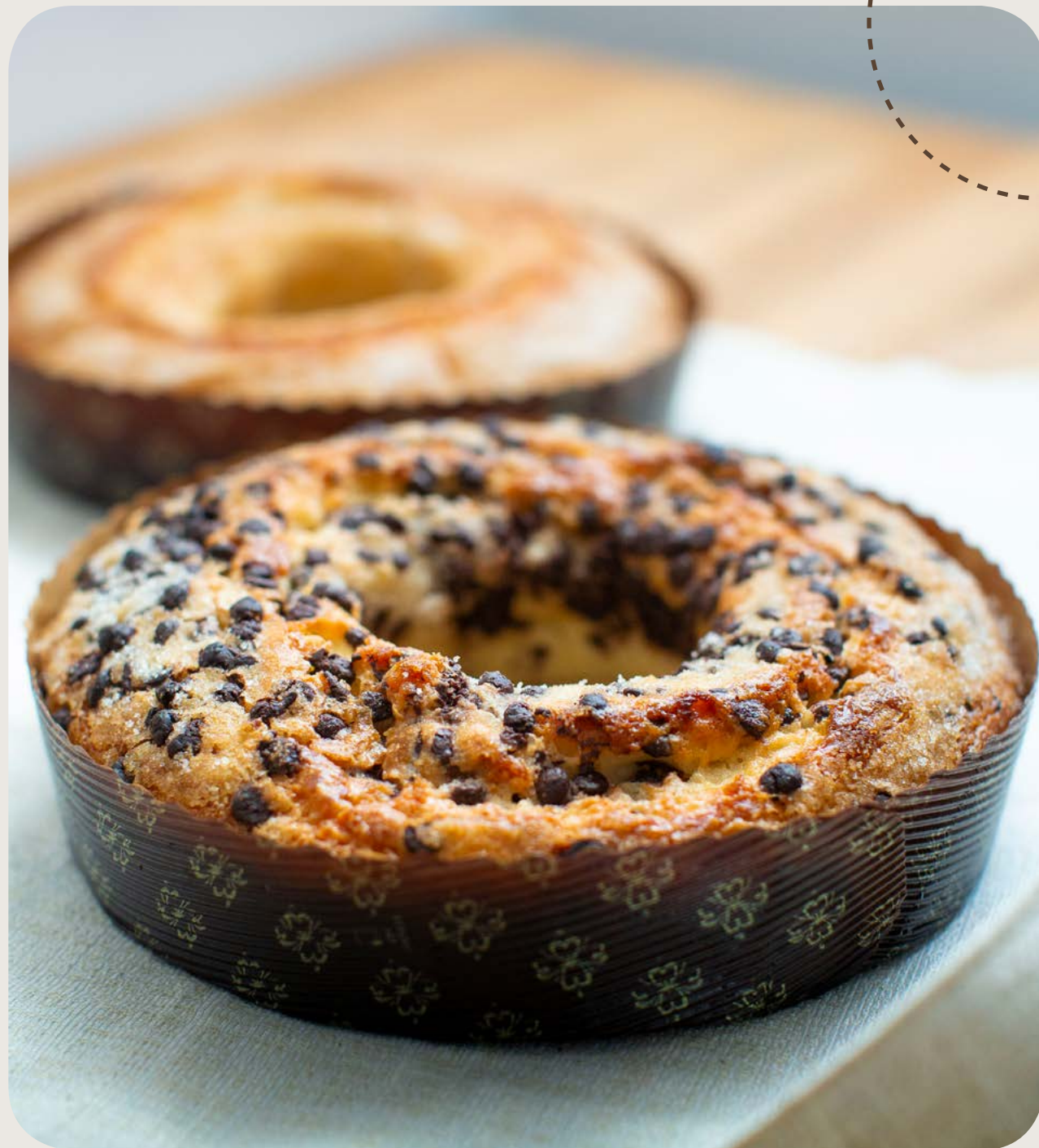




Ciambella vegana artigianale **senza latte, uova e burro**. Soffice e **altamente digeribile**, prodotta con:

latte di soia, olio di semi di mais, vero succo d'arancia e di limone.

A scelta anche nella variante arricchita da **gocce di cioccolato fondente**.







**MOLTI ALTRI PRODOTTI  
VI ASPETTANO SUL NOSTRO SITO**

[www.panarium1970.it](http://www.panarium1970.it)

IL NOSTRO LABORATORIO ARTIGIANALE  
È DISPONIBILE PER RICHIESTE PERSONALIZZATE

**CONTATTI:**

**T** +39 3206171348  
**M** [servizioclientipanarium1970@gmail.com](mailto:servizioclientipanarium1970@gmail.com)