

PanBiscò®
Il forno di Altamura. Dal 1976.



Pane di
Altamura
DOP



PanBiscò[®]
Il forno di Altamura. Dal 1976.

Pane di Altamura DOP	9
Bruschetta	13
Crostini Tozzapane [®]	15
Bruschetta [®] Multicereali	17
Crostini Tozzapanae [®] Multicereali	17
Frise di Grano Duro	19
Frise Integrali	19
Frise ai Semi di Lino e Girasole	19
Taralli fatti a mano	21
Treccine Mandorlate fatte a mano	21



Premio
Industria Felix

PanBiscò®

TRA TRADIZIONE E SOSTENIBILITÀ

La storia di **PanBiscò** inizia nel passato, dal racconto straordinario di un uomo che decide di lavorare nel mondo della panificazione da giovanissimo. Con passione ed esperienza, orgoglio per la terra di appartenenza, solidi valori tramandati nel tempo ma anche visione, attenzione alle tendenze di mercato e ai gusti dei consumatori.

PanBiscò è una realtà imprenditoriale in cui i valori autentici come la famiglia e il rispetto del consumatore sono capisaldi indiscutibili. Luigi Picerno guida l'azienda con il supporto dei suoi tre figli (Stella, Nicola e Rossana), della moglie Maria e di una squadra di eccellenti lavoratori, sperimentando continuamente e inventando sempre nuovi e gustosi prodotti partendo dal pane. Ultimi, in ordine temporale, la **Bruschetta di Altamura®**, un prodotto innovativo, buono e già pronto da gustare e i **Crostini Tozzapane®**, uno spuntino sfizioso e sano, adatto ad essere consumato fuori casa e molto versatile in cucina.

BETWEEN TRADITION AND SUSTAINABILITY

The history of **PanBiscò** begins in the past, from the extraordinary story of a man who decided to work in the world of baking at a very young age. With passion and experience, pride for the land he belongs to, solid values handed down over time but also vision, attention to market trends and tastes consumers.

PanBiscò is a company in which authentic values such as family and respect for the consumer are indisputable cornerstones. Luigi Picerno drives the company with the support of his three children (Stella, Nicola and Rossana) and his wife Maria and a team of excellent workers, continually experimenting and always inventing new and tasty products starting from bread. Last ones, the **Bruschetta di Altamura®**, an innovative, good and already ready to taste and **Tozzapane® Crostini**, a tasty and healthy snack, perfect outside the home and very versatile in the kitchen.



Pane di
Altamura
DOP



PanBiscò
Il forno di Altamura. Dal 1976.

Il **Pane di Altamura** è stato il primo prodotto europeo a fregiarsi del prestigioso marchio **DOP** - conferitogli dall'Unione Europea nel 2003 - nella categoria merceologica "Panetteria e prodotti da forno". Esso è l'alimento simbolo della cultura agropastorale dell'**Alta Murgia**.

I pastori e contadini, prima di partire per pascoli e campi, ne portavano con sé una bella scorta, che utilizzavano per molti giorni, fino a 2/3 settimane, prima del rientro a casa.

Anticamente questo tipo di pane veniva impastato dalle donne tra le mura domestiche, marchiato con le iniziali del capofamiglia, e portato a cuocere in forni pubblici.

La qualità del **Pane di Altamura DOP** è garantita dal **Consorzio di Tutela**, investito delle funzioni di controllo, promozione e valorizzazione della DOP, nonché di vigilanza contro qualsiasi forma di contraffazione. Monitorando tutte le fasi di produzione, a partire dall'origine della materia prima, il Consorzio garantisce al consumatore la tracciabilità del prodotto. Al suo interno riunisce agricoltori, molitori e panificatori.

Il **lievito madre** è l'ingrediente principe del pane di Altamura DOP. È un lievito naturale il cui utilizzo incide favorevolmente sulla digeribilità e sulla conservabilità del prodotto.

Al **lievito madre** si uniscono l'**acqua**, certificata dall'Acquedotto pugliese, il **sale marino** e la **semola rimacinata di grano duro**, delle varietà "appulo", "arcangelo", "duilio", "simeto", coltivate nei seguenti comuni: Altamura, Gravina in Puglia, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino Murge.

Il pane di Altamura DOP è prodotto in due forme tradizionali, dal peso minimo di 0,5 kg: quella accavallata, denominata "skuanète", con baciature ai fianchi, e quella bassa, o "a cappidd d' prèvete" priva di baciature.

In 2003, **Altamura Bread** was the first bread awarded the **Protected Designation of Origin** by the European Union, under the category "bread and bakery products". It is the symbolic food of agropastoral culture of **Alta Murgia** Territory.

Before leaving for pastures and fields, the shepherds and farmers brought with them a big stock of bread, which they used for many days, up to 2/3 weeks, before coming back home. In ancient times this type of bread was kneaded by women at home, branded with the initials of the head of the family, and brought to bake in public ovens.

The quality of the **PDO Altamura bread** is guaranteed by the **Consortium for the Protection**, invested by the control, promotion and enhancement functions of the PDO, as well as guarding against any form of counterfeiting. By monitoring all stages of production, from the origin of the raw material.

The Consortium ensures to the consumer the traceability of the product. It brings in farmers, millers and bakers.

The **mother yeast** is the prince of the ingredients of the PDO Altamura bread. It's a natural yeast whose use favorably affects digestibility and the preservation of the product.

To the **mother yeast** are combined **water**, certified by the Aqueduct Pugliese, **sea salt** and **re-milled durum wheat semolina**, from the varieties "appulo", "arcangelo", "duilio", "simeto", cultivated in the areas of the following towns: Altamura, Gravina in Puglia, Poggiorsini, Spinazzola and Minervino Murge.

PDO Altamura bread comes in two traditional shapes, at minimum weight of 0,5 kg, the first called "u'sckuanèt", refers to a sort of turned-over bread. The second, known as "a cappidde de prèvete" (meaning priest's hat) is flatter than the first.



Pane di Altamura DOP



Pane di
Altamura
DOP



GLI INGREDIENTI DEL PANE DI ALTAMURA DOP

Semola rimacinata di grano duro, lievito madre, acqua e sale.
Formati disponibili: da 500g in su.

THE INGREDIENTS OF BREAD OF ALTAMURA PDO

Remilled durum wheat semolina, mother yeast, water and salt.
Available in 500gr and up.

INFO LOGISTICHE / LOGISTIC DATAS

PESO PER CONFEZIONE - NET WEIGHT PER UNIT	0,500 Kg	1 Kg	3 Kg	5 Kg
PEZZI PER CARTONE - PIECES PER CARTON	10	5	3	2
CARTONI PER STRATO - CARTONS PER LAYER	6	6	4	6
STRATI PER PALLET - LAYER PER PALLET	8	8	7	4





Bruschetta

Ricetta Originale e Artigianale.

Da un'idea originale di Luigi Picerno

100% GRANO DURO PUGLIESE
100% APULIAN DURUM WHEAT



La **Bruschetta** è un prodotto innovativo della **PanBiscò**, buono e pratico da mangiare in quanto già condito. È prodotta nella terra del buon pane di Altamura e condita con olio extra vergine di oliva e origano. Gli ingredienti semplici utilizzati, uniti alla tradizione e all'innovazione ne fanno un prodotto unico per la categoria dei sostitutivi del pane.

Bruschetta is an innovative product from **PanBiscò**, good and practical to eat as it is already seasoned. It is produced in the land of good bread of Altamura and seasoned with extra virgin olive oil and oregano. The simple ingredients used, combined with tradition and innovation make it a unique product in the bread substitute category.

INFO LOGISTICHE / LOGISTIC DATAS

PESO PER CONFEZIONE - NET WEIGHT PER UNIT	250g
PEZZI PER CARTONE - PIECES PER CARTON	9
CARTONI PER STRATO - CARTONS PER LAYER	7
STRATI PER PALLET - LAYER PER PALLET	8



Crostini Tozzapane®

Da un'idea originale di Luigi Picerno

100% GRANO DURO PUGLIESE
100% APULIAN DURUM WHEAT



Lo snack sfizioso in un formato innovativo, già pronto per essere gustato. Ideale anche per i bambini come merenda sana e genuina. Un'alternativa sana ai classici snack presenti sul mercato per l'utilizzo di ingredienti naturali e semplici come la semola rimacinata di grano duro 100% pugliese e l'olio extra vergine di oliva. Ideali in qualsiasi momento dell'anno in quanto utili per accompagnare ricche insalate estive e piatti caldi come zuppe e vellutate.

The tasty snack in an innovative shape, ready to be tasted. Also ideal for children as a healthy and genuine snack. A healthy alternative to the classic snacks on the market due to the use of natural and simple ingredients such as 100% apulian re-milled durum wheat semolina and extra virgin olive oil. Ideal at any time of the year as they are useful for accompanying rich summer salads and hot dishes such as soups.

INFO LOGISTICHE / LOGISTIC DATAS

PESO PER CONFEZIONE - NET WEIGHT PER UNIT	150g - 300g
PEZZI PER CARTONE - PIECES PER CARTON	12 - 9
CARTONI PER STRATO - CARTONS PER LAYER	9 - 7
STRATI PER PALLET - LAYER PER PALLET	9 - 8



Multicereali



INFO LOGISTICHE / LOGISTIC DATAS

	Crostini Tozzapane®	Bruschetta di Altamura®
PESO PER CONFEZIONE - NET WEIGHT PER UNIT	80g	120g
PEZZI PER CARTONE - PIECES PER CARTON	12	12
CARTONI PER STRATO - CARTONS PER LAYER	9	9
STRATI PER PALLET - LAYER PER PALLET	10	9



Friselle

FATTE A MANO - HAND MADE



GRANO DURO - DURUM WHEAT

INTEGRALI - WHOLE WHEAT

SEMI DI LINO E GIRASOLE
WITH FLAX AND SUNFLOWER SEEDS

INFO LOGISTICHE / LOGISTIC DATAS

PESO PER CONFEZIONE - NET WEIGHT PER UNIT	300g
PEZZI PER CARTONE - PIECES PER CARTON	10
CARTONI PER STRATO - CARTONS PER LAYER	6
STRATI PER PALLET - LAYER PER PALLET	8



Taralli Caserecci

Fatti a mano

Treccine Mandorlate

Fatte a mano



TARALLI FATTI A MANO

ELENCO REFERENZE - PRODUCT RANGE

- Gusto classico / Classic taste
- Con semi di finocchio / With fennel seeds
- Integrali / Whole wheat
- Peperoncino / Chili pepper
- Cipolla / Onion
- “Pizza”
- “Calzone”
- Multicereali / Multi-Cereals

Con curcuma e zenzero / With turmeric and ginger

Con patate e rosmarino / With potato e rosemary

Dolci con vino rosso primitivo / Sweet with “Primitivo” red wine

INFO LOGISTICHE / LOGISTIC DATAS

PESO PER CONFEZIONE - NET WEIGHT PER UNIT	300g
PEZZI PER CARTONE - PIECES PER CARTON	12
CARTONI PER STRATO - CARTONS PER LAYER	9
STRATI PER PALLET - LAYER PER PALLET	10

TRECCINE MANDORLATE FATTE A MANO

Treccine Mandorlate Salate
Savoury almonds Treccine

Treccine Mandorlate Dolci
Sweet almonds Treccine



PanBiscò
Il forno di Altamura. Dal 1976.



Pane di
Altamura
DOP



Azienda Certificata:
ISO 22000:2018
ISO 22005:2007



PanBiscò S.r.l.

Via M. L. King, 68
70022 Altamura (Ba) ITALY
Tel. +39 080 314 2713
info@panbisco.it

panbisco.it

