

SPANINO

DUEMILAVENTITRE



www.spanino.it

Italia Alimentari S.p.A.


GRUPPO CREMONINI



SPANINO

SPANINO

SPANINO

www.spanino.it

SPANINO
www.spanino.it

©

Chi siamo

La Divisione Snack di Italia Alimentari è l'area più giovane della società del Gruppo Cremonini con i più alti tassi di crescita e con un aumento progressivo negli ultimi anni.

Nato nel 2004, il marchio Spanino, è oggi un brand riconosciuto con un'ampia gamma di prodotti: un menù ricco che accontenterà anche il cliente più esigente non solo per le farciture gustose e variegate ma anche per l'attenta selezione dei pani che ne garantiscono la freschezza e la shelf life di 45 giorni.

La continua innovazione tecnologica e di prodotto ha portato Spanino ad affermarsi come uno dei più importanti player in questo mercato: un partner affidabile per il grossista ed il titolare del punto vendita.

L'attenta selezione delle materie prime, il processo produttivo certificato, costituiscono un alto livello di sicurezza per i clienti oltre alla completezza del servizio offerto: ampia scelta, praticità, possibilità di costruire un menù personalizzato, materiale POP curato, giovane e d'impatto.

Proprio grazie a queste garanzie Spanino da sempre è il fornitore ufficiale dei più importanti parchi acquatici e di divertimento italiani.

Conosciamo bene questo mondo, in questo scenario ci siamo affermati con la qualità dei nostri prodotti, restando vicino ai nostri clienti con soluzioni pratiche e convenienti.

I numeri ci premiano ogni giorno.

Tu cosa aspetti a fare due conti e scoprire il mondo Spanino?

Who we are

The Snack Business Unit of Italia Alimentari is the youngest area of this company of the Cremonini Group, with the highest growth rates and a progressive increase in the recent years.

The Spanino brand was established in 2004 and now is acclaimed for its wide range of products: a rich menu that will satisfy even the most demanding customer. The tasty and varied fillings and the carefully selected bread ensure freshness and a shelf life of 45 days.

Continuous technological research and product innovation has led Spanino to establish itself as one of the most important players in this market: a reliable partner for wholesalers and POS owners alike.

The careful selection of raw materials and the certified manufacturing process offer a high level of safety for customers as well as a complete service: a wide range, convenience, and the possibility of having personalised menus, together with refined, youthful and striking POP materials.

Thanks to these assets, Spanino has always been the official supplier of the most important Italian amusement parks .

We know this world very well and we have established ourselves through the quality of our products, being close to our customers with practical and convenient solutions.

Numbers are rewarding as every day.

Why don't you work out your convenience and discover the Spanino world?

5 buoni motivi per scegliere Spanino

Ti conviene

Fai bene i tuoi calcoli: considera quanto ci metteresti a reperire e selezionare le materie prime, considera gli scarti che devi buttare per ogni ingrediente, pensa allo spazio ed al tempo che sprechi per la lavorazione... Con Spanino tutto questo si semplifica: puoi calcolare al centesimo i tuoi costi e non hai sorprese! Così puoi dedicarti alla cosa più importante per la tua attività: i tuoi clienti!

Puoi scegliere

Hai a disposizione una gamma di 34 referenze fra panini e focacce: seleziona i prodotti più adatti per il tuo locale!

Stai tranquillo: è garantito Spanino!

Ricerchiamo in tutta Italia ed in Europa fornitori specializzati per garantirti i più alti standard qualitativi. Controlliamo all'entrata tutte le materie prime attraverso analisi chimiche, microbiologiche e sensoriali. Inoltre, tutti i prodotti vengono lavorati in stabilimenti all'avanguardia nel trattamento degli alimenti dove tutto è monitorato per mantenere rigidi requisiti igienico-sanitari. Da sempre siamo certificati IFS (International Food Standard) e BRC (British Retail Consortium).

E' pratico

Nessuna strana attrezzatura: lo tieni in frigo e scegli tu dove scaldarlo! Fornetto o piastra... bastano pochi minuti e Spanino è pronto per essere servito!

Hai un servizio completo

Con Spanino scegli un solido partner per la tua attività con un riconosciuto e pluriennale know-how sul prodotto e sul mercato. Inoltre, hai a disposizione materiale di supporto alla vendita per comunicare al meglio la tua offerta!

5 good reasons to choose our products

It is good value

Work out your convenience: consider how long it would take to choose and select the ingredients, consider the waste of them, think of the preparation room and time... With Spanino it is simpler: you can calculate all your costs down to the last penny and with no nasty surprises! In this way you can spend your time on the most important aspect of your business: your customers!

You can choose

You have a range of 34 panini and focaccia products available: pick the ones that best meet your business needs!

You don't have to worry, it has the Spanino guarantee!

We select specialised suppliers all over Italy and Europe to guarantee the highest quality standards. We check all raw materials at intake through chemical, microbiological and sensory analyses. All the products are processed in state-of-the-art food plants, where everything is monitored to comply with the strictest hygiene and safety standards. We have always been certified in compliance with IFS (International Food Standard) and BRC (British Retail Consortium).

It is convenient

No strange equipment: you just store it in the refrigerator and choose where to heat it! Oven or griddle... in just a few minutes Spanino is ready to serve!

You have a complete service

With Spanino you choose a reliable partner for your business with acknowledged and long standing know-how as regards products and markets. Furthermore, you can count on sales material to better advertise your offer!

SPANINO

DUEMILAVENTITRE

Focacceria italiana



ITALIA



SUMMER



LA RUSTICA



CARAVEL

super
farcito

Baguette



COUNTRY



PIPER



JET

Regionali



EMILIANO



BAUERNTOAST



SPIADINA
COTTO



SPIADINA



LA TERESA

NEW!



LA GIANNA

NEW!

Born in USA



BILLYCHEESE



WELCOME



MEGADOG



COW BOY



TOAST

Grandi Classici



BRIOSO



RANGER



TARANTELLA



ORTOLANO

VEGETARIANO
VEGETARIAN



PETER

VEGETARIANO
VEGETARIAN

NEW!



SPIZZY AL
CRUDO



SPIZZY



LUNA PARK



DEVIL



MARGARET

Gli Speciali



PITA AL CRUDO



PITA AL SALAME

Superfarcito



BILLYBACON



HOLLYWOOD



KAPPADUE



WAVE

Focacceria Italiana

Cod. 165701

Italia

Focaccia genovese, salame Milano e formaggio edamer

Genoese focaccia
salami Milano and edamer cheese

6 pz/pcs-ct

1 pz/pc 190g (70g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C

piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C

griddle 2/3 min. at 200°C



**vero
GUSTO
ITALIANO!**
authentic
Italian taste!

Specialità tipica della cucina ligure, è un tipo di pane piatto che prima dell'ultima lievitazione viene spennellato con un'emulsione composta da olio extravergine di oliva, acqua e sale grosso.

A specialty of Ligurian cuisine, this is a type of flatbread that before the last rising is brushed with an emulsion of extra virgin olive oil, water and cooking salt.

Cod. 165700

Summer

Focaccia genovese, prosciutto crudo e formaggio edamer

Genoese focaccia
dry-cured ham and edamer cheese

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 180g (60g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C

piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C

griddle 2/3 min. at 200°C



Cod. 163000

La Rustica

Focaccia integrale, prosciutto arrosto e formaggio emmenthal

Wholegrain focaccia, herbs roasted ham and emmentaler cheese

8 pz/pcs-ct - 1 pz/pc 230g (90g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C

piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C

griddle 2/3 min. at 200°C



Togliere il panino dalla cella refrigerata (ricordiamo che la temperatura di conservazione deve essere di 0/+4 °C) e rimuovere l'involucro che avvolge il prodotto adoperando l'easy-peel (apertura facilitata) che si trova nella parte inferiore.

Take the panino out of the refrigerator (remember that the storage temperature must be 0/+4 °C) and remove the product packaging using its easy-peel flap at the bottom.

Baguette

Cod. 165422

Country

Soft baguette, prosciutto crudo e mozzarella

Soft baguette, dry-cured ham and mozzarella cheese

10 pz/pcs-ct

1 pz/pc 140g (60g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C

piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C

griddle 2/3 min. at 200°C



lo Spanino
più morbido
che c'è!
the softest
of Spaninos!

Baguette

Cod. 165427

Piper

Baguette, prosciutto cotto e mozzarella

Baguette, cooked ham and mozzarella cheese

10 pz/pcs-ct

1 pz/pc 170g (70g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C

piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C

griddle 2/3 min. at 200°C

Cod. 165421

Jet

Baguette, prosciutto crudo e mozzarella

Baguette, cooked ham and mozzarella cheese

10 pz/pcs-ct

1 pz/pc 160g (60g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C - piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C - griddle 2/3 min. at 200°C

Regionali

Cod. 163001

Emiliano

Pane multicereali con prosciutto crudo

Multigrain bread with dry-cured ham

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 170g (60g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 2/3 min. a 200°C

piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 2/3 min. at 200°C

griddle 2/3 min. at 200°C



Cod. 161045

Bauerntoast

Pane alla segale, speck, salame Ungherese e formaggio edamer

Rye bread, speck, Hungarian salami and edamer cheese

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 170g (70g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C

piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C

griddle 2/3 min. at 200°C



specialità
del Trentino
Alto Adige

specialty
from Trentino
Alto Adige

Regionali

NEW!



Cod. 163008

La Gianna

Pinsa con mortadella e scamorza affumicata

Pinsa bread with mortadella and smoked scamorza cheese

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 205g (85g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C - piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C - griddle 2/3 min. at 200°C

Cod. 163007

La Teresa

Pinsa con prosciutto arrosto e formaggio edamer

Pinsa bread with roasted ham and edamer cheese

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 205g (85g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C - piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C - griddle 2/3 min. at 200°C



NEW!

Regionali

Cod. 165420

Spiadina al cotto

Piadina con prosciutto cotto e mozzarella

Piadina with cooked ham and mozzarella cheese

10 pz/pcs-ct

1 pz/pc 160g (60g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C - piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C - griddle 2/3 min. at 200°C

specialità
del'Emilia
Romagna

specialty
from Emilia
Romagna

Cod. 165419

Spiadina

Piadina con prosciutto crudo e mozzarella

Piadina with dry-cured ham and mozzarella cheese

10 pz/pcs-ct

1 pz/pc 150g (50g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C - piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C - griddle 2/3 min. at 200°C



Born in USA

Cod. 161005

Cow Boy

Pane americano, prosciutto cotto e formaggio edamer

American bread, cooked ham and edamer cheese

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 170g (80g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C

piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C

griddle 2/3 min. at 200°C

**con gustoso
prosciutto
cotto**
with
tasty ham



Accendere il fornello impostando la temperatura consigliata, aspettare che sia sufficientemente caldo e inserire il panino.

Turn on the oven setting the recommended temperature, wait until hot and put the panino.

Cod. 165418

Toast

Pan toast, prosciutto cotto e formaggio edamer

Toast bread, cooked ham and edamer cheese

10 pz/pcs-ct

1 pz/pc 135g (60g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C

piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C

griddle 2/3 min. at 200°C

**un grande
classico**

a great
classic



Born in USA



con il vero
hamburger
Montana!
with the authentic
Montana
burger!



più gusto
ad ogni morso
more taste with
every bite!

Cod. 165388

Billycheese

Pane con sesamo, hamburger di carne bovina, formaggio cheddar e bustina di ketchup

Bread with sesame seeds, beef burger, cheddar cheese and ketchup bag

8 pz/pcs-ct - 1 pz/pc 180g (100g farcitura/stuffing)

cottura: microonde+ grill:

in microonde 1 min. a 750W - grill 1,5/2 min. a 200°C

heating up: microwave+grill

in microwave 1 min. at 750W - grill 1,5/2 min. at 200°C

Cod. 165395

Welcome

Pane tartaruga, cotoletta di pollo formaggio edamer e bustina di maionese

"Tortoise" bread, chicken cutlet, edamer cheese and mayonnaise bag

8 pz/pcs-ct - 1 pz/pc 185g (110g farcitura/stuffing)

cottura: microonde+ grill:

in microonde 1 min. a 750W - grill 1,5/2 min. a 200°C

heating up: microwave+grill

in microwave 1 min. at 750W - grill 1,5/2 min. at 200°C



Cod. 165705

Megadog

Pane ciabatta, würstel e bustina di ketchup

Ciabatta bread, frankfurter and ketchup bag
10 pz/pcs-ct - 1 pz/pc 180g (80g farcitura/stuffing)

cottura: microonde+ grill:
in microonde 1 min. a 750W - grill 1,5/2 min. a 200°C
heating up: microwave+grill
in microwave 1 min. at 750W - grill 1,5/2 min. at 200°C

Grandi classici

delicata
fraganza

mild
aroma

Cod. 161031

Brioso

Baguette, speck e formaggio tipo Brie

Baguette, speck
and Brie cheese

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 160g (60g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C

piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C

griddle 2/3 min. at 200°C



Cuocere il prodotto per 3/4 minuti controllando soprattutto la cottura della farcitura che non deve presentare delle bruciature (nel caso per esempio del salume) o fondersi (nel caso del formaggio).

Cook the product for 3/4 minutes making sure that the filling cooks evenly without burning (e.g. the deli meats) and the cheese melts.

Cod. 165306

Ranger

Pane ciabatta, speck, formaggio edamer e salsa ai funghi

Ciabatta, speck, edamer cheese
and mushroom sauce

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 170g (70g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C

piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C

griddle 2/3 min. at 200°C



Cod. 163005

Tarantella

Pane al riso, spianata piccante, scamorza affumicata e salsa piccante

Rice bread, spicy salami, smoked scamorza cheese and spicy sauce

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 185g (85g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C

piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C

griddle 2/3 min. at 200°C



Cod. 163002

Ortolano

Pane multicereali, zucchine e melanzane grigliate e salsa di riso con carciofi e olive

Multigrain bread, grilled courgettes and aubergines and rice sauce with artichokes and olives

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 220g (110g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C - piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C - griddle 2/3 min. at 200°C

VEGETARIANO

VEGETARIAN

Grandi classici

NEW!



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Cod. 163009

Peter

Pane tartaruga, burger di melanzane con pomodori secchi e formaggio edamer

"Tortoise" bread, aubergine burger with dried tomatoes and edamer cheese

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 170g (100g farcitura/stuffing)

cottura: microonde+ grill:

in microonde 1 min. a 750W - grill 1,5/2 min. a 200°C

heating up: microwave+grill

in microwave 1 min. at 750W - grill 1,5/2 min. at 200°C

Cod. 161016

Luna Park

Pane ciabatta, salsiccia e bustina di ketchup

Ciabatta bread, sausage and ketchup bag

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 205g (90g farcitura/stuffing)

cottura: microonde+ grill:
in microonde 1 min. a 750W
grill 1,5/2 min. a 200°C

heating up: microwave+grill
in microwave 1 min. at 750W
grill 1,5/2 min. at 200°C



Dopo la cottura servire il prodotto avvolgendolo in un tovagliolo o nel nostro pratico porta-Spanino per agevolare il consumo da parte del cliente.

After cooking serve the panino wrapping it in a napkin or in our practical Spanino serving bag to help customers eat it.

Cod. 165423

Devil

Pane grilly, salame piccante, scamorza affumicata e bustina di ketchup

Grilly bread, spicy salami, smoked scamorza cheese and ketchup bag

10 pz/pcs-ct

1 pz/pc 155g (55g farcitura/stuffing)

cottura:
grill 3/4 min. a 200°C
piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:
grill 3/4 min. at 200°C
griddle 2/3 min. at 200°C



Grandi classici



Cod. 165400

Spizzy al crudo

Pan pizza, prosciutto crudo e mozzarella

Pan pizza, dry-cured ham and mozzarella cheese

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 180g (70g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C - piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C - griddle 2/3 min. at 200°C

Cod. 165301

Spizzy

Pan pizza, prosciutto cotto e mozzarella

Pan pizza, cooked ham and mozzarella cheese

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 180g (70g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C - piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C - griddle 2/3 min. at 200°C

Cod. 165004

Margaret

Pizza pomodoro e mozzarella

Tomato and mozzarella cheese pizza

8 pz/pcs-ct
1 pz/pc 180g

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C



Gli Speciali



Cod. 165428

Pita al salame

Pane pita, salame Milano e formaggio edamer

Pita bread, Milano salami and edamer cheese

10 pz/pcs-ct

1 pz/pc 130g (55g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C - piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C - griddle 2/3 min. at 200°C



Cod. 165429

Pita al crudo

Pane pita, prosciutto crudo e formaggio edamer

Pita bread, dry-cured ham and edamer cheese

10 pz/pcs-ct

1 pz/pc 125g (50g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C - piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C - griddle 2/3 min. at 200°C

SPANINO

SUPERFARCITO

La selezione per i più esigenti:

5 panini con una farcitura davvero SUPER!

Spanino SUPERSTUFFED

The selection for the most demanding:

5 paninis with a truly SUPER filling!

Superfarcito

Cod. 165001

Hollywood

Pane americano, prosciutto cotto e formaggio edamer

American bread, cooked ham and edamer cheese

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 190g (100g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C

piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C

griddle 2/3 min. at 200°C



Farcitura
Stuffing
100g

All'interno della nostra gamma è fondamentale dividere i prodotti a base salume da quelli a base carne: questi ultimi hanno la necessità di un passaggio ulteriore per ottenere un prodotto eccellente e gustoso.

Cod. 165000

Kappadue

Pane ciabatta, speck, formaggio edamer e salsa ai funghi

Ciabatta bread, speck, edamer cheese and mushroom sauce

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 205g (105g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C

piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C

griddle 2/3 min. at 200°C



Farcitura
Stuffing
105g

Cod. 165003

Caravel

**Focaccia genovese,
prosciutto cotto
e formaggio edamer**

Genoese focaccia, cooked ham
and edamer cheese

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 205g (105g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C

piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C

griddle 2/3 min. at 200°C



Farcitura
Stuffing
105g

It is extremely important to make a distinction between deli meat-based and meat-based products: the latter need an additional preparation step to obtain an excellent and tastier result.

Cod. 165399

Billybacon

**Pane con sesamo,
hamburger di bovino,
formaggio cheddar, bacon
e bustina di ketchup**

Bread with sesame seeds,
beef burger, cheddar cheese,
bacon and ketchup bag

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 200g

(120g farcitura/stuffing)

cottura:

cottura: microonde+ grill:
in microonde 1 min. a 750W
grill 1,5/2 min. a 200°C

heating up: microwave+grill
in microwave 1 min. at 750W
grill 1,5/2 min. at 200°C



Farcitura
Stuffing
120g

Superfarcito

Cod. 165703

Wave

Pane onda, prosciutto crudo e mozzarella

Wave bread, dry-cured ham and mozzarella cheese

8 pz/pcs-ct

1 pz/pc 185g (95g farcitura/stuffing)

cottura:

grill 3/4 min. a 200°C

piastra 2/3 min. a 200°C

heating up:

grill 3/4 min. at 200°C

griddle 2/3 min. at 200°C



Farcitura
Stuffing
95g





SPANINO

Progetti speciali Special projects

La qualità di Spanino è stata scelta da alcune delle più importanti realtà del divertimento nazionali come partner per la ristorazione all'interno delle proprie strutture.

Spanino quality has been chosen by some of the top Italian amusement parks as a partner for their internal catering services.



**Per il tuo
progetto speciale
contatta il tuo
distributore
di zona!**

SPANINO

Attrezzature professionali Professional equipment

Scopri la promo attrezzature sul sito www.spanino.it



Cod. 4109007

Fornetto singolo a 3 posti

Ideale per funzioni multiuso: cuocere, tostare e grigliare ogni alimento. Pinze e griglia di cottura per uso professionale.

Single oven for 3 items

Multi-purpose: to bake, toast or grill any food.
Tongs and cooking grid for professional use.



Cod. 4109004

Fornetto doppio a 6 posti

Ideale per funzioni multiuso: cuocere, tostare e grigliare ogni alimento. Pinze e griglia di cottura per uso professionale.

Double oven for 6 items

Multi-purpose: to bake, toast or grill any food.
Tongs and cooking grid for professional use.



Cod. 4109043

Piastra singola

Speciale per panini, focacce, carne e verdure. Elementi riscaldanti a lunga durata in acciaio inox.

Single griddle

Special for panini, focaccia, meat and vegetables. Durable heating elements in stainless steel.



Cod. 4109006

Vetrinetta refrigerata

Dimensioni: mm 425x980x430
(b x h x p) - 4 vetri.

Refrigerated showcase

sizes: 425x980x430 (bxhxd) - 4 panes.



Cod. 4100519

Frigo vetrina a colonna

Dimensioni: mm
595x1980x640
(b x h x p).

Refrigerated showcase

sizes: 595x1980x640 mm
(bxhxd).

Cod. 4100503
Cartello ingredienti / Ingredient list

Il materiale per guidarti negli acquisti ed aiutarti a vendere meglio!

Materials to guide your purchases and help you increase sales!



Cod. 4100023
Portatovaglioli
Napkin holde

Cod. 4100501
Locandina con adesivi
Playbill with stickers

Cod. 4100502
Menù pieghevole personalizzabile con adesivi
Folding customizable menù with stickers

Cod. 4100509
Grembiule
Apron

Cod. 4100500
Catalogo
Catalogue

Cod. 4100415
Sacchetto porta-Spanino
Spanino serving bag

Cod. 4100512
T-shirt Spanino

SPANINO

DUEMILAVENTITRE

Cod. Code	Descrizione Description	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	Cartoni per strato ct/layer	TMC Shelf life
165701	ITALIA	190 g	6	12x7	45 gg/days
165700	SUMMER	180 g	8	12x7	45 gg/days
163000	LA RUSTICA	230 g	8	12x7	45 gg/days
165422	COUNTRY	140 g	10	12x7	45 gg/days
165427	PIPER	170 g	10	12x7	45 gg/days
165421	JET	160 g	10	12x7	45 gg/days
163001	EMILIANO	170 g	8	12x7	45 gg/days
161045	BAUERNTOST	170 g	8	12x7	45 gg/days
NEW! 163007	LA TERESA	205 g	8	12x7	45 gg/days
NEW! 163008	LA GIANNA	205 g	8	12x7	45 gg/days
165420	SPIADINA AL COTTO	160 g	10	12x7	45 gg/days
165419	SPIADINA	150 g	10	12x7	45 gg/days
161005	COW BOY	170 g	8	12x7	45 gg/days
165418	TOAST	135 g	10	12x7	45 gg/days
165388	BILLYCHESSE	180 g	8	12x7	45 gg/days
165395	WELCOME	185 g	8	12x7	45 gg/days
165705	MEGADOG	180 g	10	12x7	45 gg/days
161031	BRIOSO	160 g	8	12x7	45 gg/days
165306	RANGER	170 g	8	12x7	45 gg/days
163005	TARANTELLA	185 g	8	12x7	45 gg/days
163002	ORTOLANO	220 g	8	12x7	45 gg/days
NEW! 163009	PETER	170 g	8	12x7	35 gg/days
165400	SPIZZY AL CRUDO	180 g	8	12x7	45 gg/days
165301	SPIZZY	180 g	8	12x7	45 gg/days
161016	LUNA PARK	205 g	8	12x7	45 gg/days
165423	DEVIL	155 g	10	12x7	45 gg/days
165004	MARGARET	180 g	8	12x7	45 gg/days
165428	PITA AL SALAME	130 g	10	12x7	45 gg/days
165429	PITA AL CRUDO	125 g	10	12x7	45 gg/days
165399	BILLYBACON	200 g	8	12x7	45 gg/days
165001	HOLLYWOOD	190 g	8	12x7	45 gg/days
165000	KAPPADUE	205 g	8	12x7	45 gg/days
165703	WAVE	185 g	8	12x7	45 gg/days
165003	CARAVEL	205 g	8	12x7	45 gg/days



ediz. 04/2023
Le immagini hanno il solo scopo di presentare i prodotti. / Illustrations for presentation purposes only.

SPANINO

DUEMILAVENTITRE

Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy

Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy
Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Numero Verde Servizio Clienti 800.826.123

www.italiaalimentari.it

www.spanino.it

seguici su 