

FABRIQUÉ EN
ITALIE

**N°1
DE LA
FOCACCIA
EN ITALIE**



Lanterna
FOCACCE E PIZZE

 Vandemoortele

UNE MARQUE CHARGÉE D'HISTOIRE



Terre entre mer et montagnes, la ville de Gênes, en Ligurie, a donné naissance à la **focaccia italienne**, cette délicieuse spécialité parfumée à l'huile d'olive.

Traditionnellement cuite dans un moule de forme rectangulaire, elle peut être agrémentée de **salamoia** (mélange d'huile d'olive, d'eau et de sel) mais aussi d'herbes, de légumes ou de **fromages**.

Gênes est aussi le **berceau de notre marque**, symbolisée par la Lanterna, le phare emblématique de la ville.

La marque Lanterna incarne à la fois l'art de vivre et la **tradition culinaire italienne**.





DES RECETTES AUTHENTIQUES

Spécialiste et N°1 de la focaccia en Italie, nous tirons notre savoir-faire de **l'héritage boulangier génois**.

À l'image de la gastronomie italienne, nos produits sont élaborés à partir **d'ingrédients de qualité sélectionnés avec soin**.

Tous nos produits sont **fabriqués dans nos ateliers en Italie** dans le respect de la recette traditionnelle de la véritable focaccia génoise.

Nos recettes, à la fois simples et savoureuses, ne contiennent **aucun conservateur, aucun colorant ni arôme artificiel**.

DES PRODUITS POUR TOUS LES BESOINS

Notre gamme offre une grande **diversité de recettes et de formats** pour répondre aux attentes de tous.

Précuits et surgelés, nos produits sont faciles et rapides à mettre en œuvre pour simplifier les manipulations au quotidien.

À la fois extrêmement **moelleuses** à l'intérieur et délicieusement **croustillantes** à l'extérieur, nos focaccias se dégustent **chaudes ou froides à tout moment de la journée !**

LÉGENDE :



Recette à l'huile d'olive extra vierge



Prêt à vendre



100% cuit



Sans conservateur
Sans colorant
Sans arôme artificiel



Recette végétarienne



Précuit et surgelé



FOCACCIA TRADITION

FORMAT À LA COUPE

La focaccia à la coupe vous permet de laisser libre cours à votre créativité, tant en termes de recettes que de découpes.

Un format idéal pour créer des offres personnalisées et à partager !



FOCACCIA TRADITIONNELLE



49000

Dimensions : 40x30 cm

Poids par pièce : 600 g

Pièces par carton : 10

Conseil de cuisson : 200-210°C
7 à 8 min

FOCACCIA VÉGÉTARIENNE

Mélange d'aubergines grillées, de tomates cerises, de courgettes, d'oignons, de poivrons jaunes et rouges (37%).



49014

Dimensions : 40x30 cm

Poids par pièce : 800 g

Pièces par carton : 4

Conseil de cuisson : 200-210°C
7 à 8 min





FOCACCIA STRACCHINO

Nappée de fromage frais (35%) du Nord de l'Italie
au goût délicat et légèrement acidulé.



49013

Dimensions : 40x30 cm
Poids par pièce : 850 g
Pièces par carton : 4
Conseil de cuisson : 200-210°C
8 à 9 min

VÉGÉTARIEN

FOCACCIA AUX TOMATES CERISES

Garnie de tomates cerises (28%) et d'origan.



49017

Dimensions : 40x30 cm

Poids par pièce : 800 g

Pièces par carton : 4

Conseil de cuisson : 200-210°C
7 à 8 min



FOCACCIA TRADITION

FORMAT À LA PART

Ce format est parfait pour une offre à emporter prête à consommer. Le sachet consommateur fourni est compatible avec un système de maintien au chaud à 70°C pendant 2 heures.



PIZZA MARGHERITA

Nappée de pulpe de tomates (13%)
et de mozzarella (16%)



50924

Dimensions : 15x20 cm

Poids par pièce : 220 g

Pièces par carton : 36

Conseil de cuisson : 180-190°C
8 à 10 min

FOCACCIA STRACCHINO

Nappée de fromage frais (35%) du Nord de l'Italie
au goût délicat et légèrement acidulé.



49558

Dimensions : 15x20 cm

Poids par pièce : 200 g

Pièces par carton : 36

Conseil de cuisson : 200-210°C
8 à 9 min



FOCACCIA MÉDITERRANÉENNE

Mélange de tomates cerises, d'olives vertes,
de poivrons rouges et jaunes et de câpres (33%).



49557

Dimensions : 15x20 cm

Poids par pièce : 200 g

Pièces par carton : 40

Conseil de cuisson : 200-210°C
7 à 8 min

FOCACCIA SNACKING

FORMAT TOAST

La focaccia revisitée en format carré et pré-tranché pour réinventer croque-monsieur et club sandwich. Rencontre de la tradition et du snacking, ce format allie la saveur de la focaccia italienne à la forme et à la praticité du pain de mie.



FOCACCIA TRADITIONNELLE



50743

Dimensions : 15x15 cm

Poids par pièce : 140 g

Pièces par carton : 16

Conseil de cuisson : 250°C

3-5 min

FOCACCIA AU BLÉ COMPLET

Riche en fibres



50762

Dimensions : 15x15 cm

Poids par pièce : 140 g

Pièces par carton : 16

Conseil de cuisson : 250°C

3-5 min



FOCACCIA AUX CÉRÉALES

Source de fibres



50761

Dimensions : 15x15 cm

Poids par pièce : 140 g

Pièces par carton : 16

Conseil de cuisson : 250°C

3-5 min

FOCACCIA SNACKING

FORMAT BUN

La focaccia revisitée en format rond pour réinventer les classiques de la restauration rapide et à emporter. Ce format est particulièrement adapté pour composer une offre burger à l'italienne.



FOCACCIA AU ROMARIN



28036

Dimensions : 12,5 cm
Poids par pièce : 100 g
Pièces par carton : 55
Conseil de cuisson : 200-220°C
5 min

FOCACCIA TRADITIONNELLE

Pré-tranchée



49090

Dimensions : 14 cm
Poids par pièce : 120 g
Pièces par carton : 16
Conseil de cuisson : 220-230°C
2 à 3 min



FOCACCIA SNACKING

FORMAT SANDWICH

Le focaccino combine la forme et la praticité du pain sandwich baguette avec le goût et la texture de la focaccia traditionnelle italienne. Un produit gourmand et moelleux pour revisiter l'offre à emporter et séduire les consommateurs en quête de découvertes !



FOCACCINO TRADITIONNEL

Pré-tranché



QUICK & EASY



HUILE D'OLIVE



CLEAN LABEL



VEGETARIEN

52099



Dimensions : 21 cm

Poids par pièce : 110 g

Pièces par carton : 27

Conseil de cuisson : 220-230°C
2 à 3 min

FOCACCIA TRADITION

FORMAT À LA COUPE

Désignation produit	Code	Dim	Poids	Cdt	Conseil de cuisson
FOCACCIA TRADITIONNELLE	49000	40x30 cm	600 g	10	200-210°C / 7 à 8 min
FOCACCIA VÉGÉTARIENNE	49014	40x30 cm	800 g	4	200-210°C / 7 à 8 min
FOCACCIA STRACCHINO	49013	40x30 cm	850 g	4	200-210°C / 8 à 9 min
FOCACCIA AUX TOMATES CERISES	49017	40x30 cm	800 g	4	200-210°C / 7 à 8 min

FORMAT À LA PART

Désignation produit	Code	Dim	Poids	Cdt	Conseil de cuisson
PIZZA MARGHERITA (fournie avec sachet)	50924	15x20 cm	220 g	36	180-190°C / 8 à 10 min
FOCACCIA STRACCHINO (fournie avec sachet)	49558	15x20 cm	200 g	36	200-210°C / 8 à 9 min
FOCACCIA MÉDITERRANÉENNE (fournie avec sachet)	49557	15x20 cm	200 g	40	200-210°C / 7 à 8 min

FOCACCIA SNACKING

FORMAT TOAST

Désignation produit	Code	Dim	Poids	Cdt	Conseil de cuisson
FOCACCIA TRADITIONNELLE	50743	15x15 cm	140 g	16	250°C / 3 à 5 min
FOCACCIA AU BLÉ COMPLET	50762	15x15 cm	140 g	16	250°C / 3 à 5 min
FOCACCIA AUX CÉRÉALES	50761	15x15 cm	140 g	16	250°C / 3 à 5 min

FORMAT BUN

Désignation produit	Code	Dim	Poids	Cdt	Conseil de cuisson
FOCACCIA AU ROMARIN	28036	12,5 cm	100 g	55	200-220°C / 5 min
FOCACCIA TRADITIONNELLE	49090	14 cm	120 g	16	220-230°C / 2 à 3 min

FORMAT SANDWICH

Désignation produit	Code	Dim	Poids	Cdt	Conseil de cuisson
FOCACCINO TRADITIONNEL	52099	21 cm	110 g	27	220-230°C / 2 à 3 min



Vandemoortele Europe NV^(*), succursale française - Le Haut-Montigné - 35 370 TORCE
SIRET 850 772 047 00021 RCS RENNES - Tél. 02 99 75 72 00 - Fax 02 99 75 72 10