

EDIZIONE 2025



Follador

Lievitista d'esperienza e sapiente selezionatore di materie prime, Antonio Follador conduce con grande impegno questo che è uno dei luoghi del pane più interessanti della regione. [...]
Ma tutto ciò che parte dal lievito merita una menzione speciale. I pani che finiscono sul banco sono di grande pezzatura, profumati, cotti come si deve.



Sono queste le motivazioni espresse dal **Gambero Rosso** che premia **Forno Follador con i Tre Pani della Guida Pane & Panettieri d'Italia 2026**, un riconoscimento che fin dalla sua prima edizione premia la qualità, la dedizione e la ricerca che contraddistingue il lavoro artigianale di Antonio Follador e della sua squadra di giovani fornai.



LE PAGNOTTE

Le nostre pagnotte nascono da acqua, farina e lievito madre. Il segreto della fermentazione della pasta viva di lievito madre è al centro della nostra ricerca. L'equilibrio tra ingredienti naturali e tecniche di lavorazione artigianali dona al pane caratteristiche organolettiche uniche.



LE PAGNOTTE 650 G



COD. AP001FSB
PANEDOR BIO

Pagnotta a base di farina "1", farina di farro e segale, tutte provenienti dal Friuli-Venezia Giulia e dal Veneto; dai sapori caratteristici e sapientemente amalgamati per rendere la degustazione sorprendente e versatile nell'accompagnamento.



COD. AP002FSB
INTEGRO BIO

Pagnotta con farina integra macinata a tutto corpo, arricchita da malto tostato e malto acidificato. L'equilibrio tra la farina e i malti la rendono simile, nel sapore, al gusto tipico dei pani di montagna.



COD. AP004FSB
SICILIANO BIO

100% di grani teneri e duri siciliani, con l'aggiunta di semi di sesamo tostati e olio extra vergine d'oliva nell'impasto, per una pagnotta profumata e dalla crosta croccante e friabile.



COD. AP005FSB
PANPOLENTA BIO

Pagnotta dalla crosta sottile, con una mollica consistente e umida grazie all'aggiunta di polenta nell'impasto. È dalla presenza della polenta che deriva il colore paglierino della crosta, con puntature gialle.



COD. AP006FSB
TRITTICO BIO

Pagnotta con tre diverse semole di tre diversi grani duri: uno pugliese, l'antico Tumminia o Timilia dalla Sicilia e il pregiato Senatore Cappelli dalla Toscana. La crosta croccante racchiude una mollica paglierina dall'alveolatura regolare.



COD. AP007FSB
TRITICUM SPELTA BIO

Panificata con farro di origine friulana, questa pagnotta dalla crosta croccante e friabile e dalla mollica umida e porosa, nasce da una lunga fermentazione che le conferisce un leggero sapore dolce. Versatile negli abbinamenti, ottima rigenerata anche dopo diversi giorni.



COD. AP008FSB
SECALE CEREALE BIO

Grazie all'utilizzo, nell'impasto, di farina di segale integrale dell'Alto Adige, presenta i sentori di tostato e di acidificato caratteristici dei pani di montagna. La mollica è soffice e la crosta brunita e croccante.



COD. AP009FSB
SENATORE CAPPELLI BIO

Panificata con grano duro Senatore Cappelli e farina di tipo 1 bio, è una pagnotta molto profumata, dal sapore intenso e persistente. Molto digeribile, presenta una crosta dorata e friabile, gradevole sia al morso che in masticazione.

LE PAGNOTTE 2 KG



COD. AP020FS
AUTENTICA

Grande pagnotta di farina di tipo 1 macinata a pietra, lavorata con lievito madre, dalla delicata acidità. Crosta gentile al morso, interno alveolato e sapore vivo e gradevole di tutta la vitalità del grano.



COD. AP021FS
NOBILE

Grande pagnotta di farina di grano duro integrale macinato a pietra, dalla fibra molto fine che permette una facile masticazione, liberando un profumo intenso e armonioso. Crosta dorata e saporita, interno umido e compatto.



LE PAGNOTTE 220-260 G



COD. AP022FS
SINCERA

Pagnotta rustica di farine di farro e di tipo 1, malto d'orzo tostato, impreziosita da semi di sesamo, lino, papavero e girasole, fiocchi di avena. Crosta brunita e profumata, interno corposo e umido con semi gustosi e morbidi. Si distingue per il suo sapore ricco e intenso e la sua fragranza aromatica.



COD. AP101FSB
PANEDOR BIO MONO

Pagnotta a base di farina tipo "1", farina di farro e segale, tutte provenienti dal Friuli-Venezia Giulia e dal Veneto; dai sapori caratteristici e sapientemente amalgamati per rendere la degustazione sorprendente e versatile nell'accompagnamento.



COD. AP104FSB
SICILIANO BIO MONO

100% di grani teneri e duri siciliani, con l'aggiunta di semi di sesamo tostati e olio extra vergine d'oliva nell'impasto, per una pagnotta profumata e dalla crosta croccante e friabile.



COD. AP107FSB
TRITICUM SPELTA BIO MONO

Panificata con farro di origine friulana, questa pagnotta dalla crosta croccante e friabile e dalla mollica umida e porosa, nasce da una lunga fermentazione che le conferisce un leggero sapore dolce. Versatile negli abbinamenti, ottima rigenerata anche dopo diversi giorni.

I PAN LIETI

Pane a bauletto a base di farina "0", farina di farro e farina di segale, arricchito da fiocchi d'avena tostati, semi di sesamo, papavero, lino e girasole e tre malti (d'orzo, tostato e acidificato), che conferiscono ai Pan Lieti il caratteristico aroma e croccantezza. Perfetto da servire a colazione, con burro e marmellata e creme spalmabili, e per uno snack salato.



COD. LP001FSB
PAN FIOCCO BIO

Pane a bauletto a base di farina di tipo "0", farina di farro e farina di segale, arricchito da fiocchi d'avena tostati, semi di sesamo, papavero, lino, girasole e tre malti (d'orzo, tostato e acidificato): tutto conferisce al Panfiocco un sapore unico.



COD. LP006FS
PAN NOCI E UVETTA

Preparato con una miscela di farine di grano tenero e arricchito da noci e uvette, questo pan bauletto è ideale per una colazione gustosa o in accompagnamento con formaggi e pietanze salate, anche in un cestino del pane ricercato.



COD. LP005FS
PAN BRIOCHE

Un impasto ricco grazie all'utilizzo di burro di latteria, reso soffice, leggero e scioglievole dalla sapiente lavorazione artigianale. È perfetto per esaltare ingredienti saporiti e preziosi.

IL PANE SELEZIONATO

Forno Follador predilige utilizzare farine di tipo 1 e 2, macinate tradizionalmente o a pietra. Tutte hanno origine da grano biologico 100% italiano e provengono dal Friuli-Venezia-Giulia, dal Trentino-Alto-Adige, dal Veneto, dall'Emilia-Romagna, dalla Toscana, dalla Puglia e dalla Sicilia.



COD. BP007FSB
BARRA BIO

Filone con impasto stile francese e farina tipo "1", lavorato con biga e lievito madre che conferiscono al pane un aspetto rustico ed elegante, un'alveolatura interna non eccessivamente pronunciata e una crosta generosa e croccante.



COD. BP008FSB
BARRA MORA BIO

È la versione mora della Barra Bio, la cui aggiunta di farina di segale tostata e la farina di malto d'orzo donano colore all'impasto, oltre ad un delicato sentore integrale, amabile al palato. Ampia versatilità di utilizzo.



COD. BP001F
ZOCOETTO DI GRANO DURO

Prodotto con il 100% di semola di grano duro, un panino con la mollica leggera e umida, con una crosticina sottile e friabile, perfetto da farcire.



COD. BP002FSB
ZOCOETTO AL FARRO BIO

Da una sapiente miscela di farina di farro Spelta, farina di farro integrale e farina di tipo "0" nasce questa ciabatta dalla crosticina sottile, ruvida e croccante, con una mollica morbida e soffice.



COD. BP003FSB
ZOCOETTO MULTICEREALE BIO

Un pane ai cereali sorprendentemente leggero e gustoso. Il colorito brunito, dato dall'utilizzo di malti tostati e malti acidificati, prepara alla croccantezza dei semi tostati di lino, sesamo, girasole, papavero e fiocchi d'avena presenti sia nell'impasto che sulla superficie.



COD. BP101FS
MIGNON GRANO DURO

Lo stesso impasto della ciabatta di grano duro, in un formato pratico, per realizzare piccoli panini imbottiti.



COD. BP202FSB
MIGNON FARRO BIO

Lo stesso impasto della ciabatta al farro, in un formato pratico, per realizzare piccoli panini imbottiti.



COD. BP203FSB
MIGNON MULTICEREALE BIO

Lo stesso impasto della ciabatta multicereale, in un formato pratico, per realizzare piccoli panini imbottiti.



COD. BP005FSB
PANCIOOTTO BIO

Impastato con farine grezze di tipo "1" e di tipo "2" di filiera, croccante all'esterno e morbido all'interno, è caratterizzato da un delicato profumo di lieviti maturi grazie alla lavorazione in biga.



COD. BP006FSB
PANCIOOTTO MORO BIO

L'impiego di orzo tostato, grano spezzato e farine grezze regalano a questo pane una particolare consistenza alla masticazione e un leggero aroma tostato.



COD. BP110FS
NINO

Panino prodotto con semola di grano duro e farina di tipo 1 biologica. Caratterizzato da un delicato profumo di lieviti maturi grazie alla lavorazione in biga. Crosta sottilissima e friabile, interno morbido e leggero.



COD. BP011FS
TAO

Panino di sola semola di grano duro, ad alta idratazione con lieviti a lenta fermentazione. Lavorato con estrema delicatezza, senza essere schiacciato, risulta leggerissimo. Interno arioso e crosta friabile e sottile come un velo.



COD. BP013FS
CIABATTA ORIGINALE

Ricetta originale, con biga riposata 18 ore e rinfrescata solo con acqua all'80%. Crosta leggera e croccante, mollica dalla grande alveolatura. Molto digeribile e dal vero profumo di pane.



BUN

Un impasto ricco grazie all'utilizzo del burro di latteria, reso soffice, leggero e particolarmente scioglievole dalla sapiente lavorazione artigianale. È perfetto per esaltare ingredienti pregiati e saporiti: dal burger del brunch alle proposte più articolate della cena.



COD. CP002FS
HAMBURGER CLASSICO

Soffice e leggero, viene prodotto con farina di tipo "1" e freschissimo burro di latteria, ingredienti da cui derivano autentici hamburger "gourmet".



COD. CP004FSB
HAMBURGER CEREALI BIO

Tutta la fragranza del pane appena sfornato grazie al mix di farine di sette cereali: tipo "0", riso, avena, farro, segale, orzo e grano duro, rigorosamente biologiche, si uniscono all'olio EVO per un hamburger gustoso e delicato.



COD. CP404FSB
HAMBURGER CEREALI MAXI BIO

La versione maxi dell'hamburger cereali, ha una dimensione studiata per ospitare farciture generose o ricette nuove ed originali. Morbido, ma compatto, è perfetto per assorbire ingredienti, salse e condimenti senza sfaldarsi.



COD. CP005FS
HAMBURGER BRIOCHE

Un impasto ricco grazie all'utilizzo di burro di latteria, reso soffice, leggero e scioglievole dalla sapiente lavorazione artigianale. È perfetto per valorizzare ingredienti pregiati e saporiti.



COD. CP204FSB
MINI HAMBURGER CEREALI BIO

La versione più piccola dell'hamburger cereali, ideale per essere imbottito oppure proposto nel cestino del pane.

IL PAN QUADRO

Preparato con farine rustiche e grani di montagna, questo pane morbido e profumato è proposto già a fette per essere gustato “nudo” oppure tostato, farcito e reinterpretato grazie alla ricettazione.

È disponibile pre-affettato nel formato quadrato e “a cappello”, ideale nelle preparazioni dolci e salate.



COD. DP103FSB

PAN QUADRO DODICI BIO

Preparato con farine grezze e grani di montagna, questo pane morbido e profumato è proposto già a fette per essere gustato tal quale oppure tostato, farcito e reinterpretato nelle più diverse ricette. La varietà di formato disponibile ne amplificano le potenzialità di utilizzo.



COD. DP203FSB

PAN QUADRO DODICI MULTI BIO

È la versione multicereale del Pan Quadro, arricchito con cereali integrali e malti tostati e acidificati. Proposto a fette, si presenta soffice, con un colore brunito e un gradevole aroma tostato.



COD. DP104FSB

PAN CAPPELLO DODICI BIO

Lo stesso impasto del Pan Quadro, con farine grezze e grani di montagna, proposto pre-affettato nella caratteristica forma “a cappello”.



COD. DP204FSB

PAN CAPPELLO DODICI MULTI BIO

Come il Pan Quadro, è un pane multicereale a base di cereali integrali e malti tostati e acidificati, proposto pre-affettato nella variante “a cappello”.

PIZZE ALLA PALA, FOCACCE E NUVOLA

La pizza alla pala, realizzata con farine 100% biologiche di grano tenero, di farro Spelta, di grano duro Senatore Cappelli, di segale, di riso, di avena e di Tritordeum, con olio extravergine di oliva bio spremuto a freddo e sale di Pirano è un'ottima base per ogni tipologia di ricetta; le focacce nascono da un impasto lavorato prevalentemente con la biga, hanno una grande friabilità e ricca versatilità di utilizzo.

a nuvola, nel formato circolare e rettangolare, è morbida dentro e croccante all'esterno, ottima da condire con topping creativi.



COD. FP001FSB

FOCACCIA RUSTICA BIO

La focaccia rustica è la più "semplice" delle focacce. La doppia lievitazione la rende incredibilmente soffice, friabile e gustosa. Per un utilizzo versatile, farcita in superficie o internamente, si abbina a qualsiasi infrediente, sia fresco che cotto.



COD. FP004FS

FOCACCIA SFIZIOSA

Curcuma, semi di girasole e mais estruso per una focaccia naturalmente colorata e dal sorprendente effetto croccante. Internamente risulta, morbida grazie alla doppia lievitazione, con un gradevole profumo dolce e un sapore avvolgente.



COD. FP012FSB

FOCACCIA GUSTOSA MONO BIO

Focaccia monoporzione, lavorata con doppia lievitazione per un risultato leggero e soffice, arricchita da semi tostati di sesamo, papavero, lino, girasole e fiocchi d'avena, per una consistenza e un sapore caratteristici.



COD. FP013FSB

FOCACCIA MORA MONO BIO

Focaccia monoporzione con aggiunta di orzo tostato e grano spezzato che le conferiscono una piacevole colorazione brunita, un sapore e un profumo originari e una particolare consistenza molto gradevole in masticazione.



COD. FP014FS

FOCACCIA SFIZIOSA MONO

Focaccia monoporzione, "naturalmente" colorata grazie all'aggiunta di curcuma nell'impasto e dal gradevole effetto "crunchy" dato dalla presenza ai semi di girasole che arricchiscono il gusto donando un sentore leggermente nocciolato e gradevolmente aromatizzato.



COD. IP002FS

NUVOLA

Focaccia a lunga lievitazione realizzata con farine di tipo "1", farro, grano duro e grano tenero e lievito madre. Stesa a mano in teglino, ne risulta una "nuvola" leggerissima, dal sapore di grano, morbida dentro e croccante all'esterno, ottima per accogliere farciture anche dal sapore deciso.



COD. FP005FS
FOCACCIA SOFFICE

Focaccia di semola di grano duro, ad alta idratazione con lieviti a lenta fermentazione. Lavorata con estrema delicatezza, senza essere schiacciata, risulta leggerissima. Interno arioso, crosta friabile e sottile come un velo.



COD. FP008FS
FOCACCIA LEGGERA

La Focaccia Leggera è la versione monoporzione della Focaccia Soffice. Realizzata con semola di grano duro e lavorata con estrema cura per preservare la sua struttura ariosa, mantiene le stesse caratteristiche di leggerezza e delicatezza. L'alta idratazione e la lenta fermentazione conferiscono una consistenza morbida e un sapore unico. Per la sua dimensione ridotta, è ideale anche come aperitivo.



COD. GP004FSB
PALA BIO MONO

La pala monoporzione, realizzata con farine grezze di tipo "1" e di tipo "2", ha una struttura leggera, sempre croccante all'esterno, ideale per essere gustata in qualsiasi momento della giornata. La sua dimensione compatta e la facilità di consumo la rendono perfetta per un pasto veloce o come snack.



COD. GP101FSB
PALA TONDA BIO

La pala, con la forma che ricorda la pizza originale, si distingue per la sua struttura sottile e morbida, con una sorprendente capacità di reggere generose farciture poste in superficie. La lavorazione con biga le conferisce una consistenza leggera e piacevole al palato. La sua forma e la sua struttura la rendono un prodotto versatile e comodo da gustare, perfetto per chi cerca un piacere semplice ed appagante.



COD. FP006FSB
TUTTA BIGA BIO

Focaccia lavorata con impasto di sola biga. Grazie ad un'adeguata calibrazione dei tempi di riposo, la trama risulta alveolata, la crosta soffice e leggermente croccante. Caratteristica: scioglievole, anche da fredda.



COD. H001FSB
TAVOLOZZA BIO

Farine 100% biologiche di grano tenero, di farro Spelta, di grano duro Senatore Cappelli, di segale, di riso, di avena e di Tritordeum, olio extravergine di oliva Bio spremuto a freddo e sale di Pirano. Così nasce "Tavolozza", una base per pizza in pala stirata a mano e lavorata in biga, con un profumo e una friabilità inconfondibili in grado di esaltare qualsiasi farcitura.



COD. H002FSB
TAVOLOZZA INTEGRALE BIO

La tavolozza integrale rappresenta la versione scura e arricchita della Tavolozza Bio, caratterizzata dall'aggiunta di farina integrale a tutto corpo e malti tostati. Si distingue per la sua consistenza friabile e scioglievole, accompagnata da profumi e colori inconfondibili. La sua forma consente di essere farcita sia in superficie che all'interno, rendendola un prodotto versatile e identitario.



COD. G001FSB
PALA BIO

Con farine grezze di tipo "1" e di tipo "2", l'impasto viene lavorato per ottenere una struttura morbida internamente e leggermente croccante sulla superficie. La pala, stirata a mano, si presenta sottile, ma garantisce una buona tenuta alla farcitura, rendendola adatta a diverse combinazioni di ingredienti.



COD. G003FSB
PALA MORA BIO

La pala mora si distingue per l'impasto realizzato con farine grezze, arricchito dal sapore dell'orzo tostato e del grano spezzato. Questi ingredienti le conferiscono una consistenza unica e particolare. Il colore brunito è accompagnato da profumi e sapori caratteristici e intensi, seppur delicati, che ne esaltano la personalità. Questa combinazione di elementi rende la Pala Mora un prodotto distintivo e apprezzabile per i suoi tratti genuini e autentici.



COD. HP003FSB
UNICA BIO

Focaccia stirata a mano, lavorata con biga e farine biologiche performanti che conferiscono all'impasto, monoporzione, un considerevole volume in altezza. Godibile al morso, scioglievole al palato, fragrante all'olfatto. Formato comodo e pratico che consente di apprezzare una varietà di farciture, sia poste in superficie, che internamente come un panino.

[illegible]

Follador

FORNO DAL 1968

Lo Spaccio

Via delle Crede, 9
33170 Pordenone (PN)

Il Posto di Follador

Via dei Molini, 1
33170 Pordenone (PN)

La Bottega

Via Roma, 19
33080 Prata di Pordenone (PN)



Tel. +39 0434 570178

Email: info@fornofollador.it

 [@forno_follador](https://www.instagram.com/forno_follador)

 [/forno.follador](https://www.facebook.com/forno.follador)