

Follador

FORNO DAL 1968

CATALOGO
FOOD SERVICE

EDIZIONE 2026

Un'azienda artigiana, oggi.

Forno Follador è un laboratorio contemporaneo che nasce da una lunga tradizione di panificazione e cresce grazie a una visione imprenditoriale consapevole.

Qui l'artigianalità non è nostalgia, ma scelta quotidiana: controllo diretto dei processi, ricerca costante, capacità di evolvere senza perdere autenticità.

Accanto al lavoro sul prodotto, c'è un pensiero più ampio: affiancare i professionisti del mondo Ho.Re.Ca. nella costruzione di un'offerta coerente, sostenibile e riconoscibile. Un partner che parla la lingua della cucina, del servizio e dell'organizzazione.

GAMBERO ROSSO


Questo percorso è stato riconosciuto anche dal Gambero Rosso, che ha premiato Forno Follador con i **Tre Pani della Guida Pane & Panettieri d'Italia**, valorizzando la qualità, la dedizione e la ricerca che contraddistinguono il lavoro di Antonio Follador e della sua squadra di giovani fornai.





Il pane come origine. Le forme come linguaggio. Le esperienze come destinazione.

Noi siamo pane, perché tutto nasce da qui. Dalla lavorazione degli impasti, dalla vitalità dei lieviti, dal tempo e dal metodo. È in questo processo che il pane smette di essere un semplice alimento e diventa il nostro ingrediente principale: il codice che ci definisce.

Da questo pane-ingrediente nascono le forme: pagnotte, pizze, focacce, pasticceria lievitata, biscotti e grandi lievitati. Preparazioni diverse, unite da un unico pensiero, progettate per accompagnare ogni momento della giornata.

Dalle forme nascono le esperienze.

Il pane diventa colazione, pausa pranzo, merenda, aperitivo, dessert e servizio di sala. Dal cestino del pane alla ristorazione all'ospitalità, trasformiamo il pane in un gesto quotidiano capace di creare relazione, identità e memoria.



Antonio Follador è socio garante del **Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco**, che si impegna nella tutela, promozione e valorizzazione dei prodotti da forno realizzati con l'utilizzo esclusivo del Lievito Madre da Rinfresco – senza l'aggiunta di lievito di birra, starter o coadiuvanti. Lo scopo ultimo è la salvaguardia dell'artigianalità del processo di lavorazione e la vigilanza sulla qualità dei lieviti.



LE PAGNOTTE

L'essenza del pane.

Le nostre pagnotte nascono da pochi ingredienti essenziali: acqua, farina e lievitazione naturale. Ogni pane segue un proprio percorso di fermentazione — con lievito madre o con lievitazione mista a biga — per esprimere al meglio la personalità di ogni ricetta.

La lenta maturazione dell'impasto, unita alla sensibilità artigianale, dà vita a pani autentici e identitari, pensati per accompagnare e valorizzare ogni esperienza a tavola.



COD. AP020FS
AUTENTICA

Lievito madre e tipo "1" - Vivace

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 che racchiude tutta la vitalità del grano.

🕒 2.000 g | ↔ 35x25 cm | 📦 2 pz. | 🏠 200 °C per 18/20 min.



COD. AP021FS
NOBILE

Grano duro integrale - Intensa

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.

🕒 2.000 g | ↔ 35x25 cm | 📦 2 pz. | 🏠 200 °C per 18/20 min.



COD. AP022FS
SINCERA

Lievito madre e semi - Gustosa

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.

🕒 2.000 g | ↔ 40x20 cm | 📦 2 pz. | 🏠 200 °C per 18/20 min.



COD. AP023FSB
GENTILE BIO

Farro e tipo "1" - Delicata

Grande pagnotta ottenuta da farine di farro e tipo "1", impreziosita dal lievito madre liquido a bassa acidità. Il risultato è un pane dal profumo gentile, dal gusto equilibrato e dal morso morbido e armonioso, che esalta la fragranza naturale delle sue farine.

🕒 2.000 g | ↔ 40x20 cm | 📦 2 pz. | 🏠 200 °C per 18/20 min.



COD. AP001FSB
PANEDOR BIO

Farro e segale - Aromatica

Il pane simbolo di Follador, da farina “1”, farina di farro e segale provenienti dal Friuli-Venezia Giulia e Veneto. I sapori autentici e bilanciati, con la segale che dona carattere e profondità, rendono la degustazione sorprendente e versatile.

650 g | 30x15 cm | 4 pz. | 220 °C per 13/15 min.



COD. AP002FSB
INTEGRO BIO

Farina integrale - Decisa

Pagnotta realizzata con farina integrale macinata a tutto corpo, arricchita con malto tostato e malto acidificato. L'armonioso equilibrio tra farina e malti regala un sapore pieno che richiama il gusto caratteristico dei pani di montagna.

650 g | 30x15 cm | 4 pz. | 220 °C per 13/15 min.



COD. AP008FSB
SECALE BIO

Segale e tipo "1" - Tostata

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.

650 g | diam 20 cm | 4 pz. | 220 °C per 13/15 min.



COD. AP009FSB
SENATORE CAPPELLI BIO

Grano duro Senatore Cappelli - Profumata

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.

650 g | 30x15 cm | 4 pz. | 220 °C per 13/15 min.



COD. AP004FSB
SICILIANO BIO

Grani duri siciliani - Saporita

Pagnotta realizzata con il 100% di grani teneri e duri siciliani, impreziosita da semi di sesamo tostati e olio extra vergine d'oliva nell'impasto. Profumata e genuina, con una crosta croccante e friabile che sprigiona tutto il gusto del grano e del Mediterraneo.

650 g | diam. 20 cm | 4 pz. | 220 °C per 13/15 min.



COD. AP005FSB
PANPOLENTA BIO

Farina di mais - Rustica

Pagnotta dalla crosta sottile e dalla mollica consistente e umida, arricchita con polenta nell'impasto. È proprio la polenta a donarle il caratteristico colore paglierino della crosta e le delicate puntinature gialle che la rendono immediatamente riconoscibile.

650 g | 30x15 cm | 4 pz. | 220 °C per 13/15 min.



COD. AP101FSB
PANEDOR MONO BIO

Pagnottina farro e segale - Aromatica

Pagnottina da farina “1”, farina di farro e segale provenienti dal Friuli-Venezia Giulia e dal Veneto. I sapori autentici e armoniosamente bilanciati, con la segale che dona carattere e profondità, rendono la degustazione sorprendente e versatile.

240/260 g | diam. 13 cm | 14 pz. | 220 °C per 8 min.



COD. AP104FSB
SICILIANO MONO BIO

Pagnottina grani duri siciliani - Saporita

Pagnottina realizzata con il 100% di grani teneri e duri siciliani, impreziosita da semi di sesamo tostati e olio extra vergine d'oliva nell'impasto. Profumata e genuina, con una crosta croccante e friabile che sprigiona tutto il gusto del grano e del Mediterraneo.

240/260 g | diam. 13 cm | 14 pz. | 220 °C per 8 min.



COD. AP006FSB
TRITTICO BIO

Grani duri - Equilibrata

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.

650 g | 30x15 cm | 4 pz. | 220 °C per 13/15 min.



COD. AP007FSB
TRITICUM SPELTA BIO

Farro e tipo "1" - Amabile

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.

650 g | 30x15 cm | 4 pz. | 220 °C per 13/15 min.



COD. AP107FSB
TRITICUM SPELTA MONO BIO

Pagnottina farro e tipo "1" - Amabile

Pagnottina 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.

220/240 g | diam. 13 cm | 14 pz. | 220 °C per 8 min.



IL PANE SELEZIONATO

Pane da servizio, per la tavola e la cucina.

Una collezione di pani artigianali versatili, ideali per accompagnare ogni portata o trasformarsi in protagonisti di farciture e creazioni gastronomiche.

Affidabili e dal gusto equilibrato, sono realizzati con un'accurata combinazione di farine e grani di diverso carattere raccontando la varietà della nostra tradizione molitoria e il gusto autentico del pane fatto con attenzione e misura.



COD. BP007FSB
BARRA BIO

Filone italiano - Mollica compatta

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.

🕒 430 g | ↔ 50x10 cm | 📦 13 pz. | 🌡 230 °C per 6/8 min.



COD. BP008FSB
BARRA MORA BIO

Filone gustoso - Orzo e malto tostato

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.

🕒 430 g | ↔ 50x10 cm | 📦 13 pz. | 🌡 230 °C per 6/8 min.



COD. BP001FS
ZOCIOLETTO DI GRANO DURO

Croccante - Grano duro

Realizzato con il 100% di semola di grano duro, è un panino dalla mollica leggera e umida, avvolto da una crosticina sottile e friabile. Perfetto da farcire e gustare in ogni occasione.

🕒 110 g ca | ↔ 16x6 cm | 📦 25 pz. | 🌡 230 °C per 4/5 min.



COD. BP003FSB
ZOCIOLETTO MULTICEREALE BIO

Multicereali - Semi tostati

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.

🕒 110 g ca | ↔ 16x6 cm | 📦 25 pz. | 🌡 230 °C per 4/5 min.



COD. BP101FS
MIGNON GRANO DURO

Mignon croccante - Grano duro

Panino mignon realizzato con il 100% di semola di grano duro, dalla mollica leggera, avvolto da una crosticina sottile e friabile. Perfetto da farcire e gustare in ogni occasione.

 35 g ca  7x7 cm  50 pz.  230 °C per 3 min.



COD. BP005FSB
PANCIOTTO BIO

Morbido - Scioglievole

Panino lavorato con farine di tipo "1" e "2", croccante all'esterno e morbido all'interno. Il delicato profumo di lieviti maturi, dato dalla lavorazione in biga, e la piacevole masticazione lo rendono perfetto per accogliere e valorizzare ogni tipo di farcitura.

 100 g ca  diam. 11/12 cm  25 pz.  230 °C per 5 min.



COD. BP110FS
NINO

Elegante - Delicato

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.

 100 g  diam. 11/12 cm  20 pz.  230 °C per 5 min.



COD. BP203FSB
MIGNON MULTICEREALE BIO

Mignon multicereali - Semi tostati

Mignon ai cereali leggero e gustoso, dal colore brunito dato dai malti tostati e acidificati. I semi tostati presenti nell'impasto e in superficie, regalano croccantezza e ricchezza di sapore.

 35 g ca  7x7 cm  50 pz.  230 °C per 3 min.



COD. BP006FSB
PANCIOTTO MORO BIO

Rustico - Tostato

Versione scura del PanciOTTO Bio. Orzo tostato, grano spezzato e farine di filiera donano a questo panino una consistenza ricca ma leggera e un lieve aroma tostato che ne esalta il carattere.

 100 g ca  diam. 11/12 cm  25 pz.  230 °C per 5 min.



COD. BP011FS
TAO

Leggerissimo - Arioso

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.

 100 g  diam. 11/12 cm  25 pz.  230 °C per 5 min.





I PAN LIETI

Pane in cassetta, per ogni momento della giornata.

Soffici e profumati, i Pan Lieti nascono da ricette studiate e materie prime selezionate per offrire sapore, fragranza e versatilità. Ogni bauletto esprime un carattere distinto, dalle versioni più soffici e delicate a quelle più ricche, accomunate dallo stesso equilibrio di gusto.

Ideali a colazione o per una pausa dolce o salata, sono una base eccellente per accostamenti con ingredienti di pregio, esaltandoli con naturalezza.



COD. LP001FSB
PAN FIOCCO BIO

Bauletto multicereale - Semi

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). Un pane ricco e aromatico, dal gusto pieno e rotondo, ideale per farciture creative, dolci o salate.

480 g | 23x8 cm | 7 pz. | 200 °C per 8/10 min.



COD. LP006FS
PAN NOCI E UVETTA

Bauletto soffice - 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 a formaggi e pietanze salate, anche in un cestino del pane ricercato.

480 g | 23x8 cm | 7 pz. | 200 °C per 8/10 min.



COD. LP005FS
PAN BRIOCHE

Bauletto morbido - Burro e uova

Un impasto ricco, con burro di latteria che dona una texture soffice, leggera. La dolcezza equilibrata e la superficie dorata lo rendono un pan brioche estremamente versatile, ideale per valorizzare ingredienti saporiti e ricercati, sia dolci che salati.

480 g | 23x10 cm | 8 pz. | 200 °C per 8/10 min.



COD. LP202FSB
PAN NOCI BIO

Piccolo bauletto semi integrale - Noci e sesamo

Piccolo bauletto multicereale ai tre malti, arricchito da generose noci che regalano croccantezza e un aroma caldo e avvolgente, con semi di sesamo a decorazione in superficie. Un pane da mangiare tal quale o da abbinare a formaggi, salumi e farciture gourmet.

320 g | 15x6 cm | 9 pz. | 200 °C per 8/10 min.

Pane artigianale per la ristorazione contemporanea.

Una linea che interpreta stili e tendenze diversi in cucina: dal classico bun morbido a quello con patate, fino alle varianti vegane e alle ricette più ricche, dedicate ai burger più golosi.

Con impasti studiati per garantire morbidezza, tenuta in farcitura e un morso appagante, sono progettati per valorizzare ingredienti importanti, dal brunch al servizio serale, dal fast casual al locale gourmet.



COD. CP002FS
HAMBURGER CLASSICO

Soffice - Burro

Soffice e leggero è prodotto con farina di tipo “1” e freschissimo burro di latteria, che gli conferiscono una texture morbida e avvolgente, ideale per hamburger dal carattere autenticamente gourmet.

🥞 90 g ca | ↔ diam. 11 cm | 📦 25 pz.



COD. CP010FS
PAF BUN REGULAR

Patate - Leggero

Bun vegano con impasto a base di patate, leggero, con interno soffice e stabile che resta morbido a lungo, anche dopo la tostatura. Il gusto delicato valorizza farciture ricche e succose, che vengono accolte senza sfaldarsi né sbriciolarsi in superficie.

🥞 75 g ca | ↔ diam. 10 cm | 📦 20 pz.



COD. CP310FS
PAF BUN MAXI

Patate - Morbido a lungo

Bun vegano con impasto a base di patate, leggero, con interno soffice e stabile che resta morbido a lungo, anche dopo la tostatura. Il gusto delicato valorizza farciture ricche e succose, che vengono accolte senza sfaldarsi né sbriciolarsi in superficie.

🥞 98 g ca | ↔ diam. 12,5 cm | 📦 25 pz.



COD. CP210FS
PAF BUN MINI

Patate - Mignon morbido

Piccolo bun vegano con impasto a base di patate, leggero, con interno soffice e stabile che resta morbido a lungo. Dal gusto delicato, è perfetto da assaporare da solo o da farcire per creare piccoli panini.

🥞 30 g ca | ↔ diam. 7 cm | 📦 50 pz.



COD. CP005FS
HAMBURGER BRIOCHE

Bun brioche - Dolce

Bun di ispirazione brioche, con uova e burro che gli conferiscono leggerezza e una morbidezza fondente. La sua dolcezza misurata crea un equilibrio raffinato con farciture sapide, rendendolo la base ideale per burger dal profilo gustativo creativo e contemporaneo.

🥞 60 g | ↔ diam. 9/11 cm | 📦 25 pz.



COD. CP009FS
TOP BUN

Smash - Tenuta perfetta

Panino dall'interno morbido e leggero, con crosta dorata e sottile. L'impasto leggermente dolce regala un morso pieno e bilanciato, garantendo ottima tenuta ai succhi della carne e alle salse: ideale per smashburger, panini più raffinati o semplicemente in abbinamento a buoni salumi.

🥞 60 g ca | ↔ diam. 10 cm | 📦 25 pz.



IL PAN QUADRO

Pane pre-affettato per toast e ricettazione.

Pane per toast, sandwich e altre ricette di cucina, studiato per semplificare il servizio e garantire costanza di risultato. La linea comprende sia impasti con farine rustiche, sia impasti arricchiti con burro e uova, ideali anche per reinterpretazioni dolci. Il filone è già pre-affettato, pronto all'uso per ottimizzare i tempi di lavoro, mentre la fetta, morbida e strutturata, regge bene la tostatura e le farciture.



COD. DP103FSB
PAN QUADRO DODICI **BIO**

Gustoso - Preaffettato

Pane in cassetta dalla caratteristica forma quadrata regolare, preparato con farine di montagna che donano una struttura compatta ma soffice. Già tagliato a fette, è ideale per la tostatura su piastra: la superficie diventa croccante e profumata, mentre l'interno resta morbido e piacevole al morso. Per toast e sandwich ben farciti.

1.800 g | 12,5x12,5 sp. 1,2 cm 30 fette 2 pz.



COD. DP203FSB
PAN QUADRO DODICI **MULTI BIO**

Multicereale - Preaffettato

Versione multicereale del Pan Quadro, arricchita con cereali integri e malti tostatati e acidificati. Le fette, dal colore brunito e dal marcato aroma tostato, offrono una struttura compatta che in tostatura diventa croccante e fragrante. Base ideale per toast dal carattere deciso e abbinamenti ricchi di gusto.

1.800 g | 12,5x12,5 sp. 1,2 cm 30 fette 2 pz.



COD. DP104FSB
PAN CAPPELLO DODICI **BIO**

Morbido - A cupola

Pane in cassetta dalla caratteristica forma "a cappello". Morbido e profumato, lavorato con farine grezze e grani di montagna. Proposto già a fette per essere gustato tal quale o farcito.

1.800 g | 12,5x12,5 sp. 1,2 cm 30 fette 2 pz.

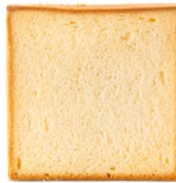


COD. DP204FSB
PAN CAPPELLO DODICI **MULTI BIO**

Tostato - A cupola

È la versione multicereale del Pan Cappello Bio, arricchito con cereali integri e malti tostatati e acidificati. Soffice, dal colore brunito e un gradevole aroma tostato.

1.800 g | 12,5x12,5 sp. 1,2 cm 30 fette 2 pz.



COD. DP107FS
SHOKUDOR

Morbido - Burro e uova

Pane in cassetta di ispirazione giapponese, dalla struttura soffice e filante e dalla crosta sottile, morbida e dorata, con una leggera nota di dolcezza data da burro, uova e zucchero. Estremamente versatile, si presta ad accompagnare sia farciture dolci che salate.

1.550 g | 12,5x12,5 sp. 1,2 cm 30 fette 2 pz.





LE FOCACCE

Basi focacce per servizio rapido e grande versatilità.

Focacce leggere, fragranti e versatili, lavorate con lievitazioni naturali miste e impasti studiati per garantire una morbidezza interna bilanciata da una superficie croccante.

Adatte a essere farcite e servite al piatto come proposta gourmet, oppure tagliate a spicchi, roll o piccole monoporzioni per l'aperitivo, si prestano a interpretazioni sia semplici sia creative, mantenendo sempre una chiara identità artigianale.



COD. FP001FSB
FOCACCIA RUSTICA BIO

Soffice - Friabile

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 ingrediente, sia fresco che cotto.

280 g | diam. 24 cm | 12 pz. | 230 °C per 5/6 min.



COD. FP004FS
FOCACCIA SFIZIOSA

Croccante - Curcuma

Curcuma, semi di girasole e mais estruso per una focaccia naturalmente colorata e dal sorprendente effetto croccante. All'interno si mantiene morbida grazie alla doppia lievitazione, con leggere note nocciolate e un aroma delicatamente speziato.

280 g | diam. 24 cm | 12 pz. | 230 °C per 5/6 min.



COD. FP014FS
FOCACCIA SFIZIOSA MONO

Monoporzione - Colorata

Focaccia monoporzione, naturalmente colorata grazie all'aggiunta di curcuma nell'impasto e dal gradevole effetto "crunchy" dato dalla presenza ai semi di girasole, con leggere note nocciolate e un aroma delicatamente speziato.

100 g | diam. 14/15 cm | 20 pz. | 230 °C per 4 min.



COD. FP012FSB
FOCACCIA GUSTOSA MONO BIO

Monoporzione - Semi misti

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 morbida e piena, con un gusto aromatico e leggermente tostato.

100 g | diam. 14/15 cm | 20 pz. | 230 °C per 4 min.



COD. FP013FSB
FOCACCIA MORA MONO **BIO**

Monoporzione -Tostata

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

 100 g	 diam. 14/15 cm	 20 pz.	 230 °C per 4 min.
---	--	--	---



COD. FP005FS
FOCACCIA SOFFICE

Ariosa - Grano duro

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.

 280 g	 diam. 23 cm ca	 12 pz.	 230 °C per 5/6 min.
---	--	--	---



COD. IP002FS
NUVOLA

Leggera - A lenta fermentazione

Focaccia a lunga lievitazione realizzata con farine di tipo “1”, farro, grano duro e grano tenero e lievito madre. Stesa a mano nel teglino, diventa una nuvola leggerissima dal marcato sapore di grano, morbida all’interno e croccante all’esterno, perfetta per accogliere anche farciture dal gusto deciso.

 270 g	 22x17,5 cm	 13 pz.	 230 °C per 5/6 min.
---	--	--	---



COD. FP006FSB
TUTTA BIGA **BIO**

Versatile - Scioglievole

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.

 600 g	 40x30 cm	 6 pz.	 200 °C per 5/7 min.
---	--	---	---





LA PIZZA

Basi per pizza ad alta idratazione per la ristorazione.

Basi pizza pensate per offrire leggerezza, una buona alveolatura e una croccantezza piacevole, con impasti studiati per garantire costanza di risultato. Stirate a mano, sono pronte ad accogliere diversi tipi di ingredienti, assicurando al momento della farcitura una cottura ottimale e uniforme, permettendo di ottimizzare i tempi di servizio mantenendo uno standard elevato di qualità.

Si adattano a diversi contesti, dal pranzo veloce alla proposta serale, dallo street food al servizio al piatto.



COD. G201FSB
PALA BIO

Croccante - Friabile

Con farine grezze di tipo "1" e di tipo "2", l'impasto viene lavorato per ottenere una struttura morbida internamente e 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.

🕒 450 g | ↔ 20x50 cm | 📦 12 pz. | 🌡 230/240 °C per 5/6 min.



COD. G203FSB
PALA MORA BIO

Rustica - Orzo e grano spezzato

La Pala Mora si distingue per un impasto di farine grezze arricchito da orzo tostato e grano spezzato, che regalano una consistenza unica e una piacevole masticazione. Il colore brunito anticipa profumi e sapori caratteristici, intensi ma delicati, che ne esaltano la personalità e ne fanno un prodotto dal carattere genuino e autentico.

🕒 450 g | ↔ 20x50 cm | 📦 12 pz. | 🌡 230/240 °C per 5/6 min.



COD. GP004FSB
PALA MONO BIO

Monoporzione - Friabile

La pala monoporzione, realizzata con farine grezze di tipo "1" e di tipo "2", ha una struttura leggera, croccante all'esterno. La sua dimensione compatta e la facilità di consumo la rendono perfetta per la pausa pranzo, per l'aperitivo o come base creativa da farcire secondo gusto.

🕒 270 g | ↔ 30x20 cm | 📦 15 pz. | 🌡 230/240 °C per 5/6 min.



COD. GP101FSB
PALA TONDA BIO

Pizza originale - Sottile

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 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.

🕒 215/225 g | ↔ diam. 27/28 cm | 📦 20 pz. | 🌡 230/240 °C per 4/5 min.



COD. H001FSB
TAVOLOZZA **BIO**

Alta - Croccante

Farine 100% biologiche di grano tenero, farro Spelta, grano duro Senatore Cappelli, segale, riso, avena e 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.

700 g |↔| 23x50 cm 8 pz. 230/240 °C per 7 min.



COD. H002FSB
TAVOLOZZA INTEGRALE **BIO**

Multicereale - Gustosa

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 caldi. La sua forma consente di essere farcita sia in superficie che all’interno, rendendola un prodotto versatile e identitario.

700 g |↔| 23x50 cm 8 pz. 230/240 °C per 7 min.



COD. HP003FSB
UNICA **BIO**

Monoporzione - Scioglievole

Focaccia stirata a mano, lavorata con biga e farine biologiche performanti che conferiscono all’impasto 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.

260 g |↔| 24x19 cm 14 pz. 230/240 °C per 5/6 min.





I 10 "INGREDIENTI" DI UN ARTIGIANO AL SERVIZIO DEL FOOD SERVICE

- 1. Selezione.** Scegliamo attentamente la materia prima e ricerchiamo ingredienti naturali, di filiera, tracciati attraverso relazioni di fiducia con i fornitori.
- 2. Artigianalità.** Garantiamo un processo di lavorazione fedele alle più antiche tecniche di panificazione, nel rispetto dei cicli della natura e dei ritmi di lavoro.
- 3. Dedizione.** Recuperiamo e interpretiamo le ricette tradizionali per non perdere il legame prezioso con il passato.
- 4. Lievitazioni perfette.** L'impiego del lievito madre garantisce ai prodotti il valore della biodiversità, una maggiore digeribilità e una naturale capacità di essere conservabile più a lungo.
- 5. Tecnologia.** Attenzione a tutte le fasi di lavorazione e gestione di lunghe lievitazioni all'interno di una cella dedicata, destinata alle fermentazioni del lievito madre.
- 6. Problem Solving.** Studiamo prodotti che diventano soluzioni, in grado di rendere più facile la gestione di un bar, ristorante, albergo.
- 7. Sostenibilità economica.** Un prodotto facile da rigenerare e conservare garantisce minor spreco.
- 8. Praticità.** Le nostre soluzioni sono pensate per tutti i generi di attività, per chi ha spazi limitati, poco personale o per chi ha bisogno di differenziare i propri prodotti durante tutto l'arco della giornata.
- 9. Creatività.** Siamo sempre in movimento, intercettiamo le esigenze di mercato, innoviamo spesso la nostra offerta per proporre ai nostri partner prodotti al passo con i tempi che siano in grado di stupire il cliente finale.
- 10. Customer Service.** Sosteniamo i nostri clienti con DEMO dedicate o corsi di formazione per dare idee e indicazioni sull'uso ottimale dei nostri prodotti, il processo di rigenerazione, la conservazione, la ricettazione.



Da oltre 25 anni collaboriamo con ristoranti, caffetterie e strutture ricettive, condividendo sfide quotidiane e costruendo soluzioni su misura.

Non forniamo solo pane: progettiamo insieme ai professionisti prodotti e processi che funzionano nel tempo.

HO.RE.CA. E CONSULENZA

Ai clienti Ho.Re.Ca. offriamo una consulenza completa, dalla creazione di nuovi prodotti all'affiancamento nella definizione del concept.

L'obiettivo è costruire un modello sostenibile: qualità costante, farine di filiera e italiane, ottimizzazione dei tempi di lavoro e riduzione degli sprechi.

LE LINEE GELO E ATP

La linea Food Service nasce dalla spinta all'innovazione di Forno Follador e dalla volontà di offrire ai professionisti strumenti affidabili, pratici e coerenti con un'idea di artigianalità evoluta.

Tutti i prodotti sono privi di additivi, conservanti, stabilizzanti e aromi artificiali.

*** GELO**

Prodotti a cottura quasi ultimata, abbattuti e congelati a -20°C , da rigenerare in pochi minuti. Conservazione fino a 365 giorni.

⌚⁴ ATMOSFERA PROTETTIVA (ATP)

Prodotti a cottura quasi ultimata, confezionati in atmosfera protettiva, conservati a temperatura controllata e rigenerabili prima del servizio. Freschezza garantita fino a 45 giorni.



In Forno Follador il pane è l'ingrediente.

Tutto quello che facciamo nasce dalla nostra arte di panificare,
per diventare colazione, pausa pranzo, aperitivo, dessert e servizio di sala.

E soprattutto emozione.

Follador

F O R N O D A L 1 9 6 8

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)