



PIACERE, FORNO BRISA!



Siamo una giovane squadra, nata a Bologna nel 2015.
Coltiviamo i nostri cereali, facciamo pane, pizze, dolci.
Produciamo cioccolato bean to bar, tostiamo caffè specialty
nella nostra roastery e serviamo vini naturali.
I nostri prodotti sono il frutto di buone pratiche agricole
e relazioni umane sincere.

Abbiamo 6 negozi in città e riforniamo diversi ristoranti,
alberghi, enoteche. Abbiamo contribuito a rivoluzionare
la scena della panificazione italiana, siamo conosciuti
in tutto il territorio nazionale e all'estero.

MÉS QUE UN FORNO



**Tutto il nostro pane è fatto solo con:
farine biologiche semintegrali o integrali macinate
a pietra naturale, lievito madre, acqua e sale.**



PANE DI CAMPAGNA

Pezzature: filone 1 o 2 kg
Ideale per accompagnare tutto il pasto.
Il nostro pane agricolo con farine semintegrali di grani teneri dei Molini del Ponte



NOCCIANO

Pezzature: pagnotta 1 kg

Il nostro pane identitario, un blend di miscugli di grani teneri e duri, farina di ceci e farro monococco che coltiviamo nella nostra azienda agricola a Nocciano in Abruzzo



SEGALE

Pezzatura: cassetta 1,2 kg
In crosta di semi misti
L'integrale per eccellenza, con farina di segale integrale coltivata sulle colline in Abruzzo vicino ai nostri campi a Nocciano



SEGALE

Pezzatura: pagnotta 1 kg



PANE CON SEMI MISTI

Pezzatura: pagnotta 1 kg
Pane di campagna con semi misti
all'interno: semi di lino, sesamo, zucca e girasole



GRANI DURI

Pezzatura: pagnotta 2 kg
Farine semintegrali di varietà storiche di grani duri siciliani Tumminia e Perciasacchi coltivati dall'azienda agricola Filippone e macinati a pietra naturale da Molini del Ponte

SEMOLA

Pezzatura: pagnotta 1 kg
Mollica soffice e sapore dolce, con semi di sesamo sulla crosta. Realizzato con semola di grani duri siciliani di Molini del Ponte



FARRO MONOCOCCO

Pezzatura: pagnotta 2 kg
Pane nutriente e facilmente digeribile. Realizzato con farina semintegrale di farro monococco, il primo cereale coltivato dall'uomo. Lo coltiviamo nei nostri campi a Nocciano

FARRO MONOCOCCO

Pezzatura: cassetta 1 kg



SPECIALI

Pezzatura: pagnotta 1 kg
Ideali per dare varietà al tuo cestino del pane, disponibili a rotazione.

GLI SPECIALI - PANE DI CAMPAGNA CON

LUNEDÌ

MANDORLE
E OLIVE

MARTEDÌ

NOCI

MERCOLEDÌ

POMODORINI SECCHI
E OLIVE

GIOVEDÌ

NOCI, NOCCIOLE,
MANDORLE E
UVETTA

VENERDÌ

MANDORLE
E OLIVE

SABATO

ALBICOCCHE E
CIOCCOLATO

POMODORINI SECCHI
E OLIVE

DOMENICA

NOCI, NOCCIOLE,
MANDORLE E
UVETTA



GRANI DURI

Pezzatura: pagnotta 2 kg
Farine semintegrali di varietà storiche di grani duri siciliani Tumminia e Perciasacchi coltivati dall'azienda agricola Filippone e macinati a pietra naturale da Molini del Ponte.

SEMOLA

Pezzatura: pagnotta 1 kg
Mollica soffice e sapore dolce, con semi di sesamo sulla crosta. Realizzato con semola di grani duri siciliani di Molini del Ponte.



FARRO MONOCOCCO

Pezzatura: pagnotta 2 kg
Pane nutriente e facilmente digeribile. Realizzato con farina semintegrale di farro monocolco, il primo cereale coltivato dall'uomo. Lo coltiviamo nei nostri campi a Nocciano.

FARRO MONOCOCCO

Pezzatura: cassetta 1 kg



SPECIALI

Pezzatura: pagnotta 1 kg
Ideali per dare varietà al tuo cestino del pane, disponibili a rotazione.

GLI SPECIALI - PANE DI CAMPAGNA CON

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
MANDORLE E OLIVE	NOCI	POMODORINI SECCHI E OLIVE	NOCI, NOCCIOLE, MANDORLE E UVETTA	MANDORLE E OLIVE	ALBICOCCHIE E CIOCCOLATO
					POMODORINI SECCHI E OLIVE

**La nostra pasticceria naturale:
semplice, concreta, quotidiana,
sia dolce che salata**

Prodotti Vegani!



**CON IL
CIOCCOLATO
ARTIGIANALE
FATTO DA NOI!
- BEAN TO BAR -**



**Usiamo solo ingredienti naturali,
farine biologiche, burro di centrifuga,
uova biologiche, zucchero biologico
integrale di canna**

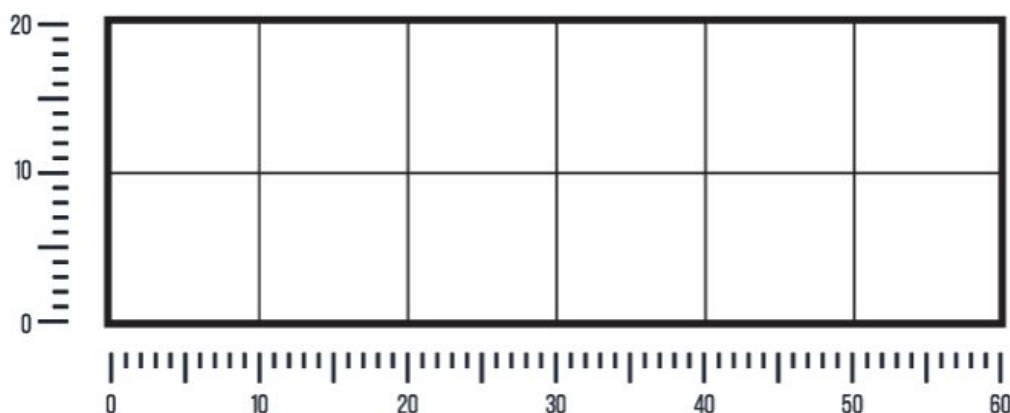
La nostra è una pizza quotidiana,
studiata per essere anche un pasto.
Sviluppiamo le ricette insieme al
nutrizionista Ferdinando Giannone,
bilanciando gli ingredienti e prediligendo
la componente vegetale.



IMPASTO ULTRA DIGERIBILE

L'impasto delle nostre pizze è
realizzato con farina di grano
tenero semintegrale macinata a
pietra, lievito di birra
(1 grammo per chilo) e acqua.
24h di lievitazione.

L'unità di misura di tutte le nostre pizze
in teglia è 60x20 cm, dalla quale si
ottengono 12 pezzi di pizza da 10x10cm.

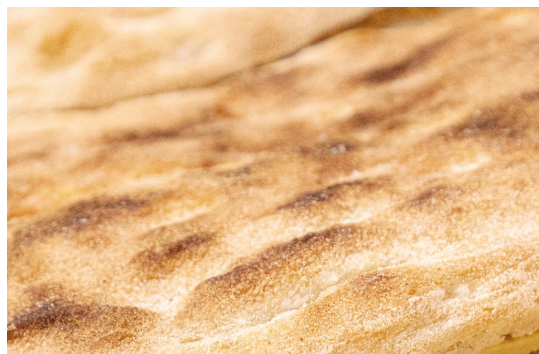


LE FOCACCE

PIZZA BIANCA

Pezzatura: pala 550 gr
Fragrante e leggera, realizzata con farina di grano tenero semintegrale macinato a pietra, lievito di birra e acqua.
24h di lievitazione

Perfetta per fare panini
e focacce ripiene



FOCACCIA ROSSA

Pezzatura: teglia 60X20 cm
Focaccia morbida di farina di grano tenero tipo 1. Lievitazione mista (lievito madre e lievito di birra). Condita con passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva e sale marino.

FOCACCIA MARGHERITA

Pezzatura: teglia 60X20 cm
Condita con passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio extra vergine di oliva e sale marino.



LEGALIZE MARINARA

LE FOCACCE PUGLIESI

Focacce realizzate con impasto di farina semintegrale di grano tenero e patate,
per garantire maggior sofficità e durata.
Lievitazione mista con lievito madre e lievito di birra.

L'EVERGREEN

POMODORI E OLIVE

Pomodori pelati Good Land
con il capolarato e olive.

PIÙ ALTRI GUSTI A ROTAZIONE!



LE PIZZE IN TEGLIA



Quotidiane, colorate, varie.
Realizzate con il nostro
impasto per pizza ultra
digeribile e condite con
ingredienti bilanciati.

Gusti variabili in base alla
stagionalità dei prodotti.

Ordine minimo per gusto:
teglia 60x20 cm
(12 pezzi da 10x10cm)

FORNO BRISA
CIOCCOLATO
ARTIGIANALE E
INDIPENDENTE

**Produciamo cioccolato bean-to-bar
nel nostro laboratorio a Bologna**

Selezioniamo fave che provengono da lontano ma la nostra filiera è corta, trasparente e virtuosa, fondata su legami diretti con produttori che coltivano e custodiscono la terra.



**Seguiamo direttamente tutta la lavorazione
delle fave di cacao fino alla tavoletta**



CIOCCOLATO

ARTIGIANALE E
INDIPENDENTE



BARRETTE

Pezzatura: 50gr

Gusti:

Cioccolato 70% Special Cru
Provenienza fave di cacao Colombia

Gianduia
Provenienza fave di cacao Colombia



BISCOTTI



BAULETTO

Il nostro bauletto Mortadella e Parmigiano Reggiano DOP, disponibile da ottobre ad aprile. Ordine minimo 20 pezzi. Peso: 420 gr



ANCHE VEGANO!

Stesso formato del bauletto salato, ma in versione vegana con albicocche e cioccolato fatto da noi.

MERCHANDISING





PER INFO:

B2B@FORNOBRISA.IT

351 6033231

Ritiro GRATUITO in uno dei nostri forni a Bologna
Consegna GRATUITA per ordini sopra ai 50€* nel centro di Bologna
Spedizione GRATUITA per ordini sopra ai 230€* in tutta Italia

* negli ordini si considerano inclusi anche eventuali altri nostri prodotti come pane, dolci, caffè, cioccolato