

CATALOGO GENERALE



dal 1963, fare il pane è un affare di famiglia, fra tradizione e innovazione.



IL PANIFICIO DI CAMILLO

Il Panificio è stato fondato da nostro padre Camillo nel 1963 nel centro storico di Predappio, sulle colline romagnole. In oltre 60 anni di storia abbiamo fatto tanta strada da piccolo forno di campagna siamo diventati un'azienda moderna, capace di coniugare innovazione e tradizione.

Nell'agosto del 2019 ci siamo infatti trasferiti in uno stabilimento decisamente più spazioso, a Forlì, ai piedi delle nostre amate colline: abbiamo cambiato l'organizzazione e potenziato le nostre competenze, senza però modificare le ricette e rinunciare alla passione artigianale.

Oggi abbiamo 3500 metri quadri di capacità produttiva, dotata delle più moderne tecnologie, per realizzare prodotti da forno surgelati: produciamo pane, pizze, focacce (cotti e precotti) e dolci con la radicata impronta tradizionale impressa da Camillo 60 anni fa.

Impieghiamo 80 dipendenti e stiamo avviando un processo di espansione per raddoppiare l'impianto di produzione. Ci impegniamo quotidianamente per garantire l'efficienza di un'industria mantenendo allo stesso tempo la qualità intatta come farebbe un artigiano, resi forti da anni (generazioni!) di esperienza.

Per noi, dal 1963, fare il pane non è solo un lavoro, ma un affare di famiglia: Camillo rappresenta la nostra tradizione, la colonna portante attorno alla quale abbiamo costruito lavorando in continuità con quanto ha fatto nostro padre, per poi accogliere l'innovazione che il direttore di stabilimento Zumer garantisce sin dal primo giorno di lavoro con noi.

Raffaele e Alessandro Bassini

PASTA MADRE

Dal 1963, i nostri prodotti contengono pasta madre, la massima espressione della panificazione.

La pasta madre è un impasto di farina e acqua che, attraverso un processo di fermentazione naturale, sviluppa una microflora ricca di lieviti e batteri lattici, che la rendono un lievito vivo e attivo.

A differenza del lievito di birra, è composta da un'ampia varietà di micro-organismi che garantiscono ai prodotti da forno un sapore più complesso e benefici per la salute.

Grazie alla pasta madre riusciamo a ottenere impasti gustosi e profumati, che si conservano per 4/5 giorni, al 6° giorno, riscaldando le fette in padella, ritornano fragranti.



BIGA e LENTA LIEVITAZIONE

La biga è un preimpasto di acqua, farina e poco lievito di birra, che matura per 18-20 ore all'interno di piccole mastelline in un ambiente a temperatura controllata.

Questo, unito a lunghi riposi, ci consente di utilizzare bassissime quantità di lievito: la lenta lievitazione consente al nostro pane e alle nostre focacce di mantenere più a lungo la loro freschezza.



COTTURA SU PIETRA

Sin dal primo giorno, cuociamo pane e focaccia in forni statici a pietra.

Il nostro pane grazie alla cottura statica, a temperatura costante e senza ricircolo d'aria, su pietra refrattaria, manterrà una maggiore idratazione, una mollica soffice, umidità ben distribuita e una crosta esterna fragrante.

Se il nostro pane resta fresco e buono per tanti giorni è anche grazie a questo segreto.

La cottura statica su pietra refrattaria regala ai panificati una crosta croccante dal sapore antico.

ETICHETTA PULITA

Proporre prodotti **CLEAN LABEL** significa utilizzare pochi ingredienti, non aggiungere additivi e conservanti e controllare attentamente la filiera delle materie prime utilizzate.

Le nostre etichette sono facili da leggere, corte e il più possibile prive delle tanto odiate sigle, E200&E400, etc, che indicano la presenza di additivi, miglioratori, emulsionanti e stabilizzanti.

FARINA ITALIANA

Oggi per la prima volta possiamo festeggiare un traguardo che inseguiamo da tanto tempo: tutti i prodotti che trovate in questo catalogo denominato "Catalogo Il Panificio di Camillo" sono realizzati utilizzando esclusivamente farina 100% italiana: una scelta per niente facile, ma crediamo che questo significhi investire su qualità, sicurezza e unicità.

NO FARINA "00"

Nel nostro panificio abbiamo deciso di non utilizzare farina "00", che riteniamo eccessivamente raffinata e con un basso valore nutrizionale.





PLANT BASED DIET e DIETE FLEXITARIANE

Il nostro catalogo è orientato a un'alimentazione plant based, vegana, vegetariana e flexitariana: circa il 75% dei prodotti è vegano, il 20% è vegetariano e il restante 5% è tradizionale.

TRADIZIONALI 5%

VEGETARIANI 20%

VEGANI 75%

SOSTENIBILITÀ e AMBIENTE

Crediamo che fare impresa significhi anche lasciare il mondo un po' meglio di come lo si è trovato; per questo la sostenibilità ambientale è uno dei punti cardine del nostro modo di produrre.

Le nostre pratiche industriali sostenibili:

- **Installazione di un impianto fotovoltaico per la produzione media di 800kWh di energia solare al giorno;**
- **Utilizzo esclusivo di Cartoni FSC provenienti da foreste piantate;**
- **Convergenza degli scarti di produzione in una centrale per la produzione di biogas, per un risparmio annuale di 19.296 kg di emissioni di CO₂;**
- **Investimento in tecnologia 5.0 per garantire ulteriore risparmio di CO₂.**

GRAZIE AL NOSTRO IMPIANTO FOTOVOLTAICO:

- **Produciamo: 292.652 kWh/anno**
- **Risparmiamo: 63.183 Kg/CO₂**
- **Pari al lavoro di assorbimento CO₂ di 4212 alberi/anno**





SCONGELA e VENDI

I prodotti surgelati sono comodi e facili da gestire, ma alcuni possono esserlo più di altri.

Per questo abbiamo creato il progetto “scongela e vendi”, pensato per la Grande Distribuzione Organizzata e la ristorazione: tutti i prodotti che in questo catalogo hanno come codice finale una **F** sono già completamente cotti e sicuri, quindi è sufficiente scongelarli e successivamente servirli.

Se ne hai la possibilità e vuoi renderli più croccanti, è sufficiente metterli in forno per qualche minuto (ricordati di non farlo con focaccine, bun e mini-bun). In caso contrario, non temere: non devi fare altro.

Come puoi immaginare, la linea scongela e vendi consente grande risparmio su manodopera, tempo e attrezzature, senza ovviamente dover fare compromessi sulla qualità.



IL PANIFICIO DI CAMILLO porta nel banco surgelati oltre 60 anni di esperienza

LE FOCACCINE

LA SAPIENZA DELLA PANIFICAZIONE, NELLA PRATICITÀ DEL SURGELATO

Dal 1963 il Panificio di Camillo custodisce la cultura dell'arte bianca romagnola. Oggi, con le nuove Focaccine, oltre sessant'anni di esperienza e "saper fare" arrivano per la prima volta nel banco surgelati dei supermercati. Ogni pezzo viene schiacciato a mano, assumendo una forma rustica e irregolare che valorizza l'aspetto genuino del prodotto.

La ricetta, con olio extravergine d'oliva e 100% farina italiana, è Clean Label e priva di additivi e conservanti. Già interamente cotte in forno a pietra e pronte dopo il scongelamento, le Focaccine coniugano gusto e semplicità di utilizzo in una proposta pensata per il segmento premium.

LE FOCACCINE INCONTRANO LE ESIGENZE DEL CONSUMATORE MODERNO

- **Pronte quando servono:** già cotte, basta scongelarle per portarle in tavola.
- **Formato versatile e anti-spreco:** confezione da 273 g con 6-7 focaccine da circa 45 g, ideali dalla merenda all'aperitivo e per diversi momenti di consumo.
- **Ricetta Clean Label:** 100% farina italiana, con olio EVO, senza additivi né conservanti aggiunti.

DISPONIBILI IN 2 VERSIONI: **ARANCIO** con grano duro - cod. SCFF644
AZZURRO tipo "0" - cod. SCFF627
 Pezzi per cartone 12 buste | Kg per cartone 3,276

RUSTICO MADRE

PASTA MADRE IN PUREZZA

La linea esclusiva RUSTICO MADRE® è la realizzazione del sogno di produrre pane lievitato esclusivamente con Pasta Madre.

Così facendo abbiamo dato vita a prodotti con una splendida acidità, tipica appunto della pasta madre, e con una "vita" molto lunga, senza il bisogno di aggiungere miglioratori e additivi: un pane del genere resta buono più di quattro giorni.

La pasta madre evita la formazione di muffa, per cui consigliamo di rafforzare naturalmente il pane avanzato che può diventare un ottimo complemento delle zuppe, garantendo un buon nutrimento al nostro microbiota intestinale ed evitando sprechi.

Ma il progetto non finisce qui, perché con il Rustico Madre Tipo "1" abbiamo fatto un ulteriore passo avanti: è infatti prodotto con farine derivanti dal grano del Distretto Biosimbiotico della Romagna, con una filiera cortissima e controllata.

Questo pane è anche oggetto di un importante progetto di studio che coinvolge diverse realtà scientifiche, accademiche e del territorio, un progetto che unisce scienza, salute e filiere agricole locali: Il Panificio di Camillo, il Distretto Biosimbiotico della Romagna, il Dipartimento di Scienze Medico-Chirurgiche dell'Università di Bologna, la Facoltà di Scienze e Gastronomia dell'Università di Cesena, il reparto di Gastroenterologia di Forlì/Cesena e il Tecnopolo di Forlì-Cesena.

Su questo prodotto, l'AUSL Romagna in collaborazione con le università sopra citate, ha avviato uno studio clinico su 60 pazienti affetti da IBS (Sindrome dell'Intestino irritabile): la ricerca analizzerà se e come il consumo di questo pane influenzi il microbiota intestinale, i processi infiammatori e diversi parametri clinici. Sul rapporto tra microbiota intestinale e pasta madre abbiamo iniziato un percorso di divulgazione attraverso eventi e convegni in tutta Italia.





Bibliografia essenziale per approfondire le caratteristiche della Pasta Madre:

1. De Vuyst L. & Neysens P., The sourdough microflora: biodiversity and metabolic interactions. *Trends in Food Science & Technology*, 16(1-3), 43-56 (2005);
2. Poutanen, Flander & Katina Sourdough and cereal fermentation in a nutritional perspective, *Food Microbiology* 26(7), 693-699 (2009);
3. Corsetti & Settanni, Lactic acid bacteria in sourdough fermentation, *Food research International* 40(5), 539-558 (2007);
4. Gobbetti, De Angelis, Di Cagno & Rizzello, Sourdough lactic acid bacteria: exploration of non-starter lactic acid bacteria and their contributions to bread quality, safety and human health, *FEMS Microbiology reviews*, 32(4), 719-739 (2008);
5. Katina, Arendt, Liukkonen, Autio, Flander, Poutanen Potential of sourdough for healthier cereal products, *Trends in Food Science & Technology* 16(1-3), 104-112 (2005);
6. Zanini, Baschè, Ferraresi, Ricci, Lanzarotto, Marullo & Villanacci. Digestibility and inflammatory potential of gluten peptides in celiac disease after sourdough fermentatio: An in vitro study, *Scientific Reports*, 5 13631(2015);
7. Pico, Reglero & Cifuentes. The potential of sourdough fermented by lactic acid bacteria to improve the safety, technological and health properties of breads, *Food Science and Technology International* 21(4), 341-357 (2015)



Per saperne di più inquadra questo QR CODE

RUSTICO MADRE INTEGRALE CON CRUSCA A FOGLIA LARGA

cod. SCPF026 - 26/28x12x8(H) cm



- Pane di pasta madre (Lievitato 100% con pasta madre)
- Cotto su pietra
- Con farina integrale con crusca a foglia larga
- Ad alto contenuto di fibre
- Senza lievito di birra
- A basso contenuto di grassi (Senza grassi aggiunti)

Pz. per cartone **10** | Kg per cartone **5,50** | Peso al pz. **550 g**

RUSTICO MADRE GRANO DURO 1KG

cod. SCPF497 - 36x20x8,5(H) cm



- Pane di pasta madre (Lievitato 100% con pasta madre)
- Cotto su pietra
- Senza lievito di birra
- Con semola rimacinata di grano duro
- A basso contenuto di grassi (Senza grassi aggiunti)

Pz. per cartone **5** | Kg per cartone **5,00** | Peso al pz. **1 Kg**

RUSTICO MADRE TIPO "1" con grano del Distretto Biosimbiotico della Romagna

cod. SCPP455 - diam. circa 18/20x8(H) cm



Un progetto in partnership con:



**ROMAGNA
DISTRETTO
Biosimbiotico**

Premiato dal SIGEP WORLD 2026



Miglior prodotto innovativo
LORENZO CAGNONI AWARD

- Pane di pasta madre (Lievitato 100% con pasta madre)
- Precotto su pietra
- Senza lievito di birra
- Fonte di proteine
- Con farina tipo 1 del Distretto Biosimbiotico della Romagna
- A basso contenuto di grassi (Senza grassi aggiunti)

Pz. per cartone **10** | Kg per cartone **5,20** | Peso al pz. **520 g**

RUSTICO MADRE CON NOCI

cod. SCPP423 - diam. ca. 19x8(H) cm



- Pane di pasta madre (Lievitato 100% con pasta madre)
- Precotto su pietra
- Fonte di proteine
- Senza lievito di birra
- Con farina tipo 1 e farine integrali multi-cereali

Pz. per cartone **10** | Kg per cartone **5,79** | Peso al pz. **579 g**

RUSTICO MADRE CON GRANO DURO 556g

cod. SCPF507 - 26/28x12x7,9(H) cm



- Pane di pasta madre (Lievitato 100% con pasta madre)
- Cotto su pietra
- Senza lievito di birra
- Fonte di proteine
- Con semola rimacinata di grano duro
- A basso contenuto di grassi (Senza grassi aggiunti)

Pz. per cartone **9** | Kg per cartone **5,00** | Peso al pz. **556 g**

RUSTICO MADRE CON SEMI E YOGURT

cod. SCPP417 - 26x13x9(H) cm



- Pane di pasta madre (Lievitato 100% con pasta madre)
- Precotto su pietra
- Con semi di cereali macerati nello yogurt
- Fonte di proteine
- Con farina tipo 1 e farine integrali multi-cereali
- Con topping di semi vari
- Senza lievito di birra

Pz. per cartone **10** | Kg per cartone **5,79** | Peso al pz. **579 g**



IL PANIFICIO DI CAMILLO

Catalogo generale

PRECOTTO PANE

PANE ACQUA & FARINA

cod. SCPP322 - 32x16x7(H)



- Precotto su pietra
- Senza grassi aggiunti
- A basso contenuto di sale

Pz. per cartone 8 | Kg per cartone 4,48 | Peso al pz. 560 g

PANE CAFONE

cod. SCPP451 - 27 X 13 X 7,5(H) cm



- Cotto su pietra
- Con pasta madre
- Lunga lievitazione
- Senza grassi aggiunti

Pz. per cartone 9 | Kg per cartone 5,04 | Peso al pz. 560 g

MINI PANE ACQUA & FARINA

cod. SCPP466 - 16x8x4,5(H) cm



- Precotto su pietra
- Senza grassi aggiunti
- Da una ricetta di famiglia
- A basso contenuto di sale

Pz. per cartone 45 | Kg per cartone 4,950 | Peso al pz. 110 g

PANINO SICILIANO

cod. SCPP456 - diam. 6 cm

cod. SCPP457 - diam. 11 cm



- Senza latte
- Con pasta madre
- Fonte di proteine
- Con topping di semi di sesamo
- Con semola rimacinata di grano duro

Pz. per cartone 78/90 ca. | Kg per cartone 3 | Peso al pz. 33/38 g
Pz. per cartone 21/22 ca. | Kg per cartone 1,80 | Peso al pz. 81/86 g

BOCCONCINI ALL'OLIO

cod. SCPP327 - diam. 7x7x3,6(H) cm



- Con olio

Pz. per cartone 85 ca. | Kg per cartone 3,40 | Peso al pz. 40 g

DISPONIBILE SU
ORDINAZIONE
10 GG LAVORATIVI





IL PANIFICIO DI CAMILLO

Catalogo generale

PRECOTTO FOCACCE

BASE BIANCA

cod. SCFP350 - Base 30x40 cm

cod. SCFP359 - Base 60x40 cm



- Ideale per le tue creazioni
- Disponibile in 2 formati

SCFP350: Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 3,30 | Peso al pz. 550 g

SCFP359: Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 5,30 | Peso al pz. 1060 g

PIZZA MARGHERITA

cod. SCFP364 - 30x40 cm



- Schiacciata a mano
- Farcita a mano

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 4,90 | Peso al pz. 980 g

FOCACCIA ROSMARINO

cod. SCFP354 - 60x40 cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 7,10 | Peso al pz. 1420 g

DISPONIBILE SU
ORDINAZIONE
10 GG LAVORATIVI

BASE ROSSA - Ideale per Sfincione

cod. SCFP349 - Base 30x40 cm



- Pronta da farcire
- Schiacciata a mano
- Farcita a mano

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 3,94 | Peso al pz. 788 g

FOCACCIA ALLO STRACCHINO

cod. SCFP509 - 30x40 cm



- Schiacciata a mano
- Farcita a mano
- Fonte di proteine

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 4,50 | Peso al pz. 900 g



SCHIACCIATA TOSCANA

cod. SCFP423 - 33x23 cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Precotta su pietra
- Schiacciata a mano
- Senza sale nell'impasto

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 3,00 | Peso al pz. 600 g

IDRA - Base alla pala romana

cod. SCFP453 - 18x35cm



- Precotta su pietra
- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano

Pz. per cartone 14 | Kg per cartone 3,78 | Peso al pz. 270 g

IDRA - Base alla pala romana

cod. SCFP453G - 25x53cm



- Precotta su pietra
- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 3,30 | Peso al pz. 550 g

FOCACCIA STIRATA SCROKKIA

cod. SCFP445 - 36x15cm - Scatola piccola



- Con olio extravergine d'oliva
- Precotta su pietra
- Schiacciata a mano

Pz. per cartone 8 | Kg per cartone 2,40 | Peso al pz. 300 g

FOCACCIA CAMPAGNOLA

cod. SCFP377 - diam. 27/28 cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Con rosmarino in superficie

Pz. per cartone 9 | Kg per cartone 3,78 | Peso al pz. 420 g

FOCACCIONA TIPO PUGLIESE margherita

cod. SCFP497SAC - diam. 37/38 cm



- Precotta su pietra
- Con semola rimacinata di grano duro
- Schiacciata a mano
- Farcita a mano

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 6,30 | Peso al pz. 1050 g

PINSA RIPIENA TRADIZIONALE
con mozzarella e prosciutto cotto
cod. SCFP513 - 29x36cm



*Immagine esplicativa che mostra
il prodotto tagliato a metà.*

- Con olio extravergine d'oliva
- Precotta su pietra
- Farcita a mano

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 4,50 | Peso al pz. 900 g

PINSA RIPIENA VEGETARIANA
con mozzarella e pomodoro
cod. SCFP512 - 27x35cm



*Immagine esplicativa che mostra
il prodotto tagliato a metà.*

- Con olio extravergine d'oliva
- Precotta su pietra
- Con topping di origano
- Farcita a mano

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 4,50 | Peso al pz. 900 g

PINSA RIPIENA VEGANA con verdure
cod. SCFP511 - 27x35cm



*Immagine esplicativa che mostra
il prodotto tagliato a metà.*

- Con olio extravergine d'oliva
- Precotta su pietra
- Con topping di rosmarino
- Farcita a mano

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 4,50 | Peso al pz. 900 g

PINSA RIPIENA VEGETARIANA
con provola, mozzarella e verdure
cod. SCFP515 - 27x35cm



*Immagine esplicativa che mostra
il prodotto tagliato a metà.*

- Con olio extravergine d'oliva
- Precotta su pietra
- Farcita a mano
- Con topping al rosmarino

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 4,50 | Peso al pz. 900 g





IL PANIFICIO DI CAMILLO

Catalogo generale

COTTO PANE

MICRO BUN SENZA LATTE

cod. SCPF034 - diam. 5,5/6 cm



- Con pasta madre
- Fonte di proteine
- Già cotto, solo da congelare
- Senza Latte

Pz. per cartone 91/93 | Kg per cartone 1,92 | Peso al pz. 21 g

MINI BUN PANINI AL LATTE CON GRANO DURO

cod. SCPF496 - diam. 5,5/6,5 cm



- Già cotto, solo da congelare
- Con semola rimacinata di grano duro
- Con pasta madre

Pz. per cartone 60 ca. | Kg per cartone 1,92 | Peso al pz. 32 g

MINI BUN

con gocce di cioccolato fondente

cod. SCPF021 - diam. 5,5/6,5 cm



- Già cotto, solo da congelare
- Con pasta madre

Pz. per cartone 60 ca. | Kg per cartone 1,92 | Peso al pz. 32 g

MINI BUN CON UVETTA

cod. SCPF502 - diam 6 cm



- Fonte di proteine
- Già cotto, solo da congelare
- Con latte

Pz. per cartone 60 | Kg per cartone 1,92 | Peso al pz. 32 g

BUN TIPO "0"

cod. SCPF010 - diam. 12/13 cm



- Con pasta madre
- Già cotto, solo da congelare

Pz. per cartone 16/18 | Kg per cartone 1,80 | Peso al pz. 100 g

BUN CON GRANO DURO E SEMI DI SESAMO

cod. SCPF019 - diam. 12/13 cm



- Già cotto, solo da congelare
- Con pasta madre

Pz. per cartone 16/18 | Kg per cartone 1,80 | Peso al pz. 100 g



PANE ARABO AL GRANO KHORASAN

cod. SCPF004 - diam. 14/15 cm



- Con semola rimacinata di grano duro

Pz. per cartone 18 | Kg per cartone 1,80 | Peso al pz. 100 g

CAFONCELLO

cod. SCPF498 - 15x6 cm



- Cotto su pietra
- Con biga

- Basso contenuto di grassi (0.9 su 100g)

Pz. per cartone 30 | Kg per cartone 2,40 | Peso al pz. 70/80 g



IL PANIFICIO DI CAMILLO

Catalogo generale

COTTO FOCACCINE

MONOPORZIONE

FOCACCINA ALL'OLIO EXTRAVERGINE CON GRANO DURO

cod. SCFF626 - diam. 8/10 cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotto, solo da decongelare
- Schiacciate a mano
- Con farina rimacinata di semola di grano duro
- Con pasta madre

Pz. per cartone 73 | Kg per cartone 3,3 | Peso al pz. 45/50 g

FOCACCINA AI POMODORINI CON GRANO DURO

cod. SCFF503 - diam. 8/10 cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotto, solo da decongelare
- Farcite a mano
- Con farina rimacinata di semola di grano duro
- Con pasta madre

Pz. per cartone 75/80 | Kg per cartone 4,00 | Peso al pz. 47/53 g

FOCACCINA CON WURSTEL CON GRANO DURO

cod. SCFF604 - diam. 8/10 cm



- Con olio extra vergine d'oliva
- Già cotto, solo da decongelare
- Farcite a mano
- Con farina rimacinata di semola di grano duro
- Con pasta madre

Pz. per cartone 75/80 | Kg per cartone 3,80 | Peso al pz. 45/50 g

FOCACCINA ALLE OLIVE CON GRANO DURO

cod. SCFF625 - diam. 8/10 cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotto, solo da decongelare
- Farcite a mano
- Con farina rimacinata di semola di grano duro
- Con pasta madre

Pz. per cartone 75/80 | Kg per cartone 3,60 | Peso al pz. 47/50 g



PIZZETTA MARGHERITA CON GRANO DURO

cod. SC425 - diam. 8/10 cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotta, solo da congelare
- Farcita a mano
- Con pasta madre
- Con farina rimacinata di semola di grano duro

Pz. per cartone 75/80 | Kg per cartone 4,00 | Peso al pz. 47/53 g

PIZZETTA MARGHERITA

cod. SCFF428 - diam. 14/16 cm



- Già cotta, solo da congelare
- Farcita a mano

Pz. per cartone 23/25 | Kg per cartone 3,00 | Peso al pz. 120 g

PIZZETTA MARGHERITA

cod. SCFF628 - diam. 16/18 cm



- Già cotta, solo da congelare
- Farcita a mano

Pz. per cartone 20 | Kg per cartone 4,10 | Peso al pz. 200 g

MICRO FOCACCINA con pomodorini

cod. SCFF005 - diam. 7/8 cm



- Con olio extravergine
- Con topping di pomodorini (23%)
- Già cotta, solo da congelare
- Schiacciate a mano
- Farcite a mano

Pz. per cartone 120 ca | Kg per cartone 3,00 | Peso al pz. 25 g

MICRO FOCACCINA con olive

cod. SCFF006 - diam. 6,5/7 cm



- Con olio extravergine
- Con topping di olive intere denocciolate (17%)
- Già cotta, solo da congelare
- Schiacciate a mano
- Farcite a mano

Pz. per cartone 120 | Kg per cartone 2,50 | Peso al pz. 21 g

MICRO FOCACCINA EVO

Cod. SCFF004 - diam. 6,5/7 cm



- Con olio extravergine
- Già cotta, solo da congelare
- Schiacciate a mano

Pz. per cartone 125 ca | Kg per cartone 2,50 | Peso al pz. 20 g

ROMANINA ALL'OLIO EXTRAVERGINE

cod. SCFF398 - 16x8x2,5(H) cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotta, solo da scongelare
- Schiacciata a mano
- Con semola rimacinata di grano duro

Pz. per cartone 18/20 | Kg per cartone 1,60 | Peso al pz. 80 g

FOCACCINA ROMAGNOLA

cod. SCFF396 - diam. 14/15 cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotta, solo da scongelare
- Schiacciate a mano
- Con topping di rosmarino

Pz. per cartone 15/17 | Kg per cartone 1,70 | Peso al pz. 100 g

FOCACCINA ROMAGNOLA

senza rosmarino

cod. SCFF613 - diam. 14/15 cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotta, solo da scongelare
- Schiacciata a mano

Pz. per cartone 16/17 | Kg per cartone 1,70 | Peso al pz. 100 g

DISPONIBILE SU
ORDINAZIONE
10 GG LAVORATIVI

FOCACCINA ROMAGNOLA

con olive verdi

cod. SCFF402 - diam. 14/15 cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotta, solo da scongelare
- Farcita a mano

Pz. per cartone 15/17 | Kg per cartone 2,04 | Peso al pz. 120 g

FOCACCINA ROMAGNOLA

con pomodorini

cod. SCFF399 - diam. 14/15 cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Già cotta, solo da scongelare
- Farcita a mano

Pz. per cartone 15/17 | Kg per cartone 2,04 | Peso al pz. 120 g



FOCACCIA BACIATA

cod. SCFF635 - 19x10x (h) 3,5 cm



- Con farina tipo "1" da grano proveniente dal Distretto Biosimbiotico della Romagna
- Con olio extravergine d'oliva
- Cotta a pietra
- Formata a mano
- Già cotta, solo da scongelare

Pz. per cartone 19 | Kg per cartone 1,9 | Peso al pz. 100 g



IL PANIFICIO DI CAMILLO

Catalogo generale

COTTO FOCACCE

FOCACCIA al lardo

cod. SCFF002 - 30x40 cm

DISPONIBILE SU
ORDINAZIONE
10 GG LAVORATIVI



- Schiacciata a mano
- Farcita a mano

Pz. per cartone 4 | Kg per cartone 3,40 | Peso al pz. 850 g

FOCACCIA con olive

cod. SCFF508 - 30x40 cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Ricca di olive nell'impasto
- Schiacciata a mano
- Con topping di olive intere denocciolate
- Farcita a mano

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 4,12 | Peso al pz. 825 g

FOCACCIA ALLA LIGURE

cod. SCFF407 - 30x40 cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Da una ricetta regionale

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 3,75 | Peso al pz. 750 g

FOCACCIA alla cipolla

cod. SCFF418 - 30x40 cm

DISPONIBILE SU
ORDINAZIONE
10 GG LAVORATIVI



- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Farcita a mano

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 4,00 | Peso al pz. 800 g

FOCACCIA al rosmarino

cod. SCFF421 - 30x40 cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 3,85 | Peso al pz. 770 g

FOCACCIA ai pomodorini

cod. SCFF495 - 30x40 cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Farcita a mano

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 5,00 | Peso al pz. 1000 g



FOCACCIA CAMPAGNOLA

cod. SCFF416 - diam. 27/28 cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Con topping di rosmarino

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 2,10 | Peso al pz. 420 g

FOCACCIA DI CAMILLO ALLA PALA (Romana)

cod. SCFF409 - 38x18 cm



- Con olio extravergine d'oliva
- Cotta su pietra
- Schiacciata a mano

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 2,70 | Peso al pz. 450 g

FOCACCIA TIPO BARESE

con pomodori e olive

cod. SCFF622 - diam. circa 30 cm



- Con fiocchi di patate
- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Con semola rimacinata di grano duro
- Cotta su teglia

Pz. per cartone 5 | Kg per cartone 3,250 | Peso al pz. 650 g

FOCACCIONA TIPO PUGLIESE

cod. SCFF490 - diam. 37/38 cm



- Cotta su pietra
- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Con semola rimacinata di grano duro
- Ideale per 4 persone

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 3,90 | Peso al pz. 650g

FOCACCIONA con grano duro e stracchino

Cod. SCFF615 - diam. 37/38 cm



- Cotta su pietra
- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Con semola rimacinata di grano duro
- Farcita a mano

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 5,70 | Peso al pz. 950 g

FOCACCIONA TIPO PUGLIESE con olive pomodorini e capperi

cod. SCFF487SAC - diam. 37/38 cm



- Cotta su pietra
- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Ideale per 4 persone
- Con semola rimacinata di grano duro

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 5,70 | Peso al pz. 950 g

FOCACCIONA TIPO PUGLIESE con pomodorini

cod. SCFF433 - diam. 37/38 cm



- Cotta su pietra
- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Ideale per 4 persone
- Con semola rimacinata di grano duro

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 5,70 | Peso al pz. 950 g

FOCACCIONA TIPO PUGLIESE con cipolla

cod. SCFF434SAC - diam. 37/38 cm



- Cotta su pietra
- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Ideale per 4 persone
- Con semola rimacinata di grano duro

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 5,70 | Peso al pz. 950 g

FOCACCIONA TIPO PUGLIESE con verdure grigliate

cod. SCFF435SAC - diam. 37/38 cm



- Cotta su pietra
- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Ideale per 4 persone
- Con semola rimacinata di grano duro

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 5,70 | Peso al pz. 950 g

FOCACCIONA TIPO PUGLIESE con patate

cod. SCFF437SAC - diam. 37/38 cm



- Cotta su pietra
- Con olio extravergine d'oliva
- Schiacciata a mano
- Ideale per 4 persone
- Con semola rimacinata di grano duro

Pz. per cartone 6 | Kg per cartone 5,70 | Peso al pz. 950 g



Catalogo aggiornato in data: **OTTOBRE 2026**

Il Panificio di Camillo SRL
Via Euclide 8/A - Forlì

ilpanificiodicamillo.it

Seguici su:



Il nostro stabilimento è certificato:

