Don Fabrizio

Catalog produse





Profilul Companiei

Prin unirea dintre o companie românească și un antreprenor italian, a luat naștere în 2020 un proiect care își doreste promovarea gustului original al pizzei italiene în Romania.

În 2022 a început producția de blaturi pizza **Teglia Romana** și **Pinsa Romana**, sub brandul **Don Fabrizio®,** la punctul de lucru din Focșani, Șoseaua Focșani-Galați km. 5.

Asigurarea calitații, în primul rând, inovația produselor noastre, capacitatea de a răspunde nevoilor clienților și actualizarea tehnologică continuă sunt punctele noastre forte.

Suntem o companie tânără cu obiective mari!

ISO 9001 LL-C (Certification)

FSSC 22000



Fațada sediului nostru



Una dintre furgonetele noastre frigorifice



Producția unora dintre produsele noastre



http://www.donfabrizio.ro

Don Fabrizio

Blaturile precoapte



Pinsa Romana

Teglia Romana

Pizza Sandwich









Pinsa Romana

Descriere

Blatul Pinsa Romana este un produs precopt și refrigerat, având dimensiunea de 22x35cm. Este un tip de blat pentru pizza deosebit și unic, care se diferențiază de celelalte blaturi prin formă, gust și crocantețe. Mixul de făină special creat pentru acest produs, hidratarea ridicată (80%), folosirea de maia uscată, dospirea indelungată și dubla coacere, il fac un produs deosebit, moale la interior, crocant la exterior cu caracteristici organoleptice și nutriționale deseoblte.



Blat precopt de Pinsa Romana 22x35cm.



Blat precopt de Pinsa Romana 19x29cm (exemplu de presentare).



Exemplu de presentare.

	Dimensiuni	Greutate	bucăți pe cutie	dimensiunile cartonului	cutii de carton pe strat	Nr de strat	cutii de carton pe pallet
Pinsa Romana XL ***cod: BLATPRXL***	*22X35cm*	*280g*	*40*	*600x200x400mm*	*4*	*7*	*28*
Pinsa Romana ***cod: BLATPR***	*19x29cm*	*230g*	*40*	*600x200x400mm*	*4*	*7*	*28*

CUPTOR DE CASĂ

Preîncălziți cuptorul la temperatura maximă. Gătiți pe grătar la jumătatea cuptorului timp de 5/7 minute

CUPTOR ELECTRIC PROFESIONAL

Gatiți la aproximativ 320°C cu putere maximă de sus și putere minimă de jos timp de aproximativ 3 minute.

CUPTOR PE LEMN

Gătiți departe de foc timp de aproximativ 3 minute.

Teglia Romana

Descriere

Blatul pizza Teglia Romana este un produs tipic al mâncării stradale din Roma, realizat dintr-un aluat format dintr-un amestec de făinuri și maia uscata, măcinate diferit de pinsa Romana, cu hidratare ridicată și o dospire indelungată, rezultând un produs final cu o crustă crocantă și miez moale și parfumat.



Blat precopt de Teglia Romana 20x60cm (exemplu de presentare).



Blat precopt de Teglia Romana 20x30cm (exemplu de presentare).



Blat precopt de Teglia Romana 30x40cm (exemplu de presentare).

	Dimensiuni	Greutate	bucăți pe cutie	dimensiunile cartonului	cutii de carton pe strat	Nr de strat	cutii de carton pe pallet
Teglia Romana 60 ***cod: BLATTR2060***	*20x60cm*	*570g*	*20*	*600x200x400mm*	*4*	*7*	*28*
Teglia Romana 40 ***cod: BLATTR3040***	*30x40cm*	*570g*	*20*	*600x200x400mm*	*4*	*7*	*28*
Teglia Romana 20 ***cod: BLATTR2030***	*20x30cm*	*280g*	*40*	*600x200x400mm*	*4*	*7*	*28*

CUPTOR DE CASĂ

Preîncălziți cuptorul la temperatura maximă. Gătiți pe grătar la jumătatea cuptorului timp de 7/10 minute

CUPTOR ELECTRIC PROFESIONAL

Gatiți la aproximativ 320°C cu putere maximă de sus și putere minimă de jos timp de aproximativ 6 minute.

CUPTOR PE LEMN

Gătiți departe de foc timp de aproximativ 6 minute.

Pizza Sandwich

Descriere

Blatul Pizza Sandwich este un produs tipic al mâncării stradale din Roma, realizat dintr-un aluat format dintr-un amestec de făinuri și maia uscată, macinate diferit de Pinsa Romana, cu hidratare ridicată și o dospire indelungată, rezultând un produs final cu o crustă crocantă și miez moale și parfumat. Este compus din două straturi de aluat suprapuse, coapte împreună care formează blatul și capacul pentru sandwichuri gustoase de pizza, atât calde cât și reci.



Blat precopt de Pizza Sandwich 20x60 (exemplu de presentare).



Exemplu de umplere și prezentare.



Blat precopt de Pizza Sandwich 30x40 (exemplu de presentare).

	Dimensiuni	Greutate	bucăți pe cutie	dimensiunile cartonului	cutii de carton pe strat	Nr de strat	cutii de carton pe pallet
Pizza Sandwich 60 cod: BLATPS2060	*20X60cm*	*960g*	*12*	*600x200x400mm*	*4*	*7*	*28*
Pizza Sandwich 40 cod: BLATPS3040	*30X40cm*	*960g*	*12*	*600x200x400mm*	*4*	*7*	*28*

CUPTOR DE CASĂ

Preîncălziți cuptorul la temperatura maximă. Gătiți pe grătar la jumătatea cuptorului timp de 7/10 minute

CUPTOR ELECTRIC PROFESIONAL

Gatiți la aproximativ 320°C cu foc mediu deasupra și jos timp de aproximativ 6 minute.

CUPTOR PE LEMN

Gătiți departe de foc timp de aproximativ 6 minute.

Don Fabrizio

Blaturile precoapte

Tonda Romana

Napoletana

Ciabatta







Tonda Romana

Descriere

Blatul Pizza Tonda Romana este realizat dintr-un aluat foarte hidratat și cu o dospire indelungată. Este ideal pentru restaurante, pizzerii, fast food, take away, dar și pentru gătit în cuptorul de acasă. Se caracterizează print-o digestibilitate ridicată și o crustă crocantă și parfumată.



Blat precopt de pizza Tonda Romana 32cm



Exemplu de presentare pentru o pizza Tonda Romana Gourmet.



Blat precopt de pizza Tonda Romana 32cm cu ingrediente înainte de gătit.

	Dimensiuni	Greutate	bucăți pe cutie	dimensiunile cartonului	cutii de carton pe strat	Nr de strat	cutii de carton pe pallet
Tonda Romana ***cod: BLATTR***	*32cm*	*260g*	*20*	*400x210x400mm*	*6*	*7*	*42*

CUPTOR DE CASĂ



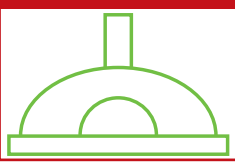
Preîncălziți cuptorul la temperatura maximă. Gătiți pe grătar la jumătatea cuptorului timp de 5/7 minute

CUPTOR ELECTRIC PROFESIONAL



Gatiți la aproximativ 320°C cu putere maximă de sus și putere minimă de jos timp de aproximativ 3 minute.

CUPTOR PE LEMN



Gătiți departe de foc timp de aproximativ 3 minute.

Napoletana

Descriere

Blat de pizza napoletană este făcută dintr-un amestec special de făinuri tradiționale napoletane. Aluatul, lipsit de orice grăsime, este moale în centru și cu o crustă subțire, crocantă pe marginea exterioară (*cornicione*). Se întinde manual și se gătește pentru scurt timp la o temperatură foarte ridicată, conform tradiției napoletane.



Blat precopt de pizza Napoletana.



Pizza Napoletana Margherita.



Blat precopt cu ingrediente înainte de gătit.

	Dimensiuni	Greutate	bucăți pe cutie	dimensiunile cartonului	cutii de carton pe strat	Nr de strat	cutii de carton pe pallet
Napoletana **cod: BLATNAP**	*32cm*	*280*	*10*	*400x210x400mm*	*6*	*7*	*42*

CUPTOR DE CASĂ



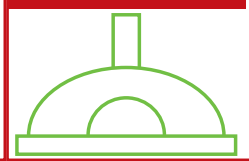
Preîncălziți cuptorul la temperatura maximă. Gătiți pe grătar la jumătatea cuptorului timp de 5 minute

CUPTOR ELECTRIC PROFESIONAL



Gatiți la aproximativ 320°C cu putere maximă de sus și putere minimă de jos timp de aproximativ 2 minute.

CUPTOR PE LEMN



Gătiți departe de foc timp de aproximativ 2 minute.

Ciabatta

Descriere

Ciabatta este un format de sandwich tradițional italian, caracterizat printr-o hidratare foarte mare și o consistență fără firimituri în interior. În funcție de tipul de gătit dorit, acesta poate fi moale sau crocant.



Ciabatta precoaptă.



Exemplu de presentare.



Ciabatta coapta.

	Dimensiuni	Greutate	bucăți pe cutie	dimensiunile cartonului	cutii de carton pe strat	Nr de strat	cutii de carton pe pallet
Ciabatta ***cod: BLATCIAB***	*10X20CM*	*120*	*40*	*400x210x400mm*	*6*	*7*	*42*

CUPTOR DE CASĂ

Preîncălziți cuptorul la temperatura maximă. Gătiți pe grătar la jumătatea cuptorului timp de 5 minute

CUPTOR ELECTRIC PROFESIONAL

Gatiți la aproximativ 320°C cu putere maximă de sus și putere minimă de jos timp de aproximativ 3 minute.

CUPTOR PE LEMN

Gătiți departe de foc timp de aproximativ 3 minute.

Produse de carmangeria

Porchetta

Coppiette

Salsicce

Salamini dolci



Porchetta

Descriere

Porchetta este un produs din carne de porc, care necesită o preparare termică de cca 4-6 ore, originar din localiatea Ariccia în provincia Roma. Una dintre principalele caracteristici distinctive ale produsului este crocantețea crustei. Carnea sa gustoasă este de culoare alb-rozie, îmbogățită prin folosirea cu pricepere a rozmarinului, piperului și usturoiului. Metoda de producție presupune o serie de pași importanți esențiali pentru realizarea unui produs excelent. Plecăm de la alegerea cărnii, pentru a trece la prelucrarea propriu-zisă în cadrul laboratorului de producție porchetta. În procesul de fabricație sunt importante desosarea și condimentarea, a caror tehnici, șeful de producție ILIE DOREL, le-a rafinat în 20 de ani de experiență la unul din cei mai renumiți «porchettari» din Ariccia (Roma). La fel de importante este și procesul de legare care servește la menținerea compactă a cărnii, pentru a nu se desface în timpul fazei de tăiere. Așadar, în timpul procesului de coacere au loc verificări periodice, pentru a testa nivelul de coacere al cărnii, cu sonde și prin operațiuni de cântărire. De remarcat faptul că procesul de coacere are loc în cuptoare mari structurate cu rezervoare de reținere, pentru a colecta grăsimea care se topește în timpul gătirii.



Porchetta. Tronchetto 5Kg.



Felia de Porchetta în pungă ambalată în vid.



Exemplu de presentare.

Greutate și cantitate în funcție de cererea clientului.

Coppiette

Descriere

Produs crud uscat, ușor picant, tipic italian originar din zona Castelli Romani (Lazio), realizat din cotlet de porc. La origine erau menite să păstreze carnea mai mult timp și se consumau în timpul călătoriilor lungi sau în taverne și hanuri pentru a determina mesenii să consume o cantitate mai mare de băuturi. Astăzi sunt o gustare excelentă pentru aperitive.



Coppiette.



Exemplu de presentare.



Coppiette în pungă ambalată în vid.

Greutate și cantitate în funcție de cererea clientului.

Salsicce

Descriere

Salsiccia este un produs tipic pentru multe regiuni italiene, răspândit în întreaga lume. În Italia, în funcție de ingrediente și zonele în care este produs, ia diverse denumiri. Prima mărturie a «Salsiccia» datează din secolul I î.Hr., când istoricul roman Marco Terenzio Varro a descris această practică de umplere a cărnii într-un mat de porc împreună cu condimente și sare în felul următor «Se numesc lucanica o carne tocată umplută într-un mat de porc, pe care soldații noștri au învățat să o pregătească de la lucani» .Confirmarea nașterii în Basilicata sunt și scrierile lui Cicero și Marziale care citează Lucania drept locul de naștere al cârnaților tip Salsiccia. Scriitori precum Cicero, Marziale, pe lângă deja menționatul Marcus Terenzio Varro, vorbesc de mai multe ori în lucrările lor despre «lucanici»,specialitate introdusă în Roma antică de sclavii lucani și apreciată pentru ușurința de transport și conservare pe care a dat-o cărnii de porc, precum și pentru aroma rafinată. Produsul pregătit de noi este specific zonei Ariccia (Roma).



Salsicce



Exemplu de presentare.



Salsicce în pungă ambalată în vid.

Greutate și cantitate în funcție de cererea clientului.

Salamini dolci

Descriere

Salamino este un produs crud uscat, realizat din carne de porc, (85% carne macră și 15% grăsime) tocată la dimensiunea potrivită, cu adaos de condimente și arome naturale. Produsul final este o specialitate care poate fi savurată ca gustare, ca sau chiar ca parte a unui aperitiv.



Salamini dolci.



Exemplu de presentare.



Salamini dolci în pungă ambalată în vid.

Greutate și cantitate în funcție de cererea clientului.

NEW!

FROZEN PIZZA









Produse destinate clientilor HoReCa, Retail-Gastronomie, Benzinarie, etc...

www.donfabrizio.ro

donfabriziosacchi

DonFabrizio.ro/

don_fabrizio_ro

donfabriziopinsa

Don Fabrizio

Soseaua Galati Km 5 - Focsani, Vrancea - Romania