

LINEA PIZZERIA

La volontà di perseguire sempre nuovi obiettivi, nel rispetto della natura e della salute, ci ha spinto a riutilizzare le biomasse di qualità più pregiata e pura per sviluppare prodotti innovativi per la cottura: i tronchetti per i forni delle pizzerie.

Solo faggio purissimo, forme ergonomiche ed altissime pressature per soddisfare e valorizzare il lavoro dei pizzaioli, abbattere gli scarichi in atmosfera e cucinare in modo sicuro e sano.

COMPATIBILE
H.A.C.C.P.

COMPATIBILE
CARBON-TAX

 ISTITUTO
GIORDANO
Qualità al Plurale.

consigliato da
 ANFUS
ASSOCIAZIONE
NATIONAL
FAGGIA
ITALIANA

 FSC
www.fsc.org
FSC® C173101

Il marchio della
gestione forestale
responsabile

 CONLEGNO
TRVST





CORE & PIZZA

il vero tronchetto di faggio

CORE&PIZZA SUPER è un tronchetto di faggio 100% selezionato da coltivazioni certificate FSC®, di ottima qualità, ecologico, ecosostenibile, senza corteccia, senza collanti né aggreganti, prodotto con altissima pressatura.

Sviluppa fiamme abbondanti e durature e un alto potere calorifico radiante, per una alternativa ecologica e sicura.



il meglio della gestione forestale responsabile
FSC® C12031



CONLEGGNO TRVST



consigliato da

CONFORME
H.A.C.C.P.

CONFORME
CARBON-TAX

ISTITUTO
GIORDANO
Qualità al Plurale.

Super

un'ottima pizza
nasce dal fuoco



la nuova forma ergonomica, le scanalature fanno passare aria facilitando accensione e combustione



abbondanti fiamme, alto rendimento e lunga durata



non rotola nel forno



CORE&PIZZA SUPER

Il tronchetto dalle alte prestazioni

Prodotto con altissima pressatura da farine e trucioli di faggio purissimo, privo di corteccia, additivi e collanti chimici, per un tronchetto veramente ecologico e sostenibile, con altissimi rendimenti, potente ed economico rispetto alla tradizionale legna.

Raggiunge in breve tempo altissime temperature e le mantiene a lungo costanti con consumi ridotti e bassi residui.

Studiato e certificato per l'impiego professionale in pizzerie e panifici.

Peso per confezione	18 kg (8 tronchetti per scatola)
Numero confezioni per bancale	48
Numero bancali per camion	28

CONFORME
H.A.C.C.P. CONFORME
CARBON-TAX

ISTITUTO
GIORDANO
Qualità al Plurale.



Mister *prime*
THE ORIGINAL
Pizza

Pizza *Brick*



MISTER PIZZA PRIME E PIZZA BRICK

Un tronchetto per tutti

Il nostro top di gamma può esser declinato a seconda delle esigenze di mercato per soddisfare un pubblico sempre maggiore.

Peso per confezione	18 kg (8 tronchetti per scatola)
Numero confezioni per bancale	48
Numero bancali per camion	28

CONFORME
H.A.C.C.P. CONFORME
CARBON-TAX

ISTITUTO
GIORDANO
Qualità al Plurale.



CORE&PIZZA TURBO

Il tronchetto con il foro

Prodotto con trucioli di puro faggio ad altissima pressatura, senza resine né additivi né collanti chimici per un tronchetto sempre ecologico ed ecosostenibile, certificato per impiego professionale in pizzerie e panifici, griglierie e rosticcerie. Raggiunge in breve tempo altissime temperature, mantiene a lungo la brace per la cottura.

Peso per confezione	18 kg (18 tronchetti per scatola)
Numero confezioni per bancale	48
Numero bancali per camion	28

CONFORME
H.A.C.C.P. CONFORME
CARBON-TAX

ISTITUTO
GIORDANO
Qualità al Plurale.



famiglia



CORE&PIZZA STARTER

La luce e la fiamma

Pensato per la pizza napoletana, dal Core&Pizza Super nasce la rondella Starter, la lucciola. Per dare al pizzaiolo il momento di fiamma e calore che gli serve con il forno già in alta temperatura. Per dare spunto alla fiamma e luce nel forno.

In abbinamento ai bancali Core&Pizza Super

Peso per confezione circa 16 kg



CORE&PIZZA LEGNA

Legna e legnetti di faggio in scatola

Legna di faggio scortecciato ed essiccato taglio 30 a spacco variabile. Legnetti di faggio scortecciato ed essiccato tagliati a misura per l'accensione di forni e camini. Ottima qualità e buona resa.

	legna	legnetti
Scatola dm ³	26	12
Numero confezioni per bancale	63	128
Numero bancali per camion	30	33



FAMILIA ACCENDIFUOCO BIO

Riccioli 100% naturali

Accendifuoco in lana di legno imbevuti in cera naturale di alta qualità. Eccezionale durata e completamente inodore. Non lascia residui, ideale per l'accensione di stufe, camini, forni e barbecue. Confezionati in sacchetti per mantenere la qualità nel tempo.

Riccioli per confezione	20
Numero confezioni per scatola	25
Numero scatole per bancale	59

