



MACORITTO VALENTINO


• 1961 •




Sforniamo ogni giorno prodotti semplici e genuini
per consumatori attenti alla qualità e al gusto.

Panificio Macoritto ... il sapore dell'innovazione nella tradizione.


Punti di forza:

- Passione ed esperienza
- Attenta selezione delle materie prime
- Lavorazione a biga
- Tradizione e innovazione
- Forte attenzione alle tendenze e ai gusti del mercato
- Aggiornamento del personale e costante collaborazione con consulenti del settore
- Costante dialogo costruttivo con clienti e fornitori
- Imballaggi riciclabili
- Certificazione 


Our Strengths:

- Passion and experience
- Accurate selection of ingredients
- "Long Rise" production method
- Tradition and Innovation
- Attention to market trends and emerging consumer needs
- Constantly trained staff and collaboration with bakery consultants
- Constructive dialog with suppliers and customers
- Recyclable packagings
- IFS Certificate 


Unsere Kraftspunkte:

- Begeisterung und Erfahrung
- Eine sorgfältige Auswahl der Zutaten
- Eine langsame Säuerung
- Tradition und Erneuerung
- Große Marktbeobachtung und Berücksichtigung des Geschmacks von den Verbrauchern
- Arbeiterfortbildung und Mitwirkung von Sektorenberater
- Konstruktives Gespräch mit Verbrauchern und Lieferanten
- Recyclable Verpackung
- IFS Bescheinigung 

Nuestros puntos fuertes:

- Pasión y experiencia
- Atenta selección de las materias primas
- Elaboración a "biga" (pre-fermento)
- Tradición e innovación
- Gran atención a las tendencias del mercado y a los gustos de los consumidores
- Formación continua del personal y colaboración constante con consultores del sector
- Diálogo constructivo con clientes y proveedores
- Material de embalaje reciclable
- Certificación IFS 

Nos points forts:

- Passion et expérience
- Sélection attentive des matières premières
- Travail de la pâte pré-fermentée
- Tradition et innovation
- Forte attention aux tendances et aux goûts du marché
- Mise à jour du personnel et collaboration constante avec des consultants du secteur
- Dialogue constant et constructif avec clients et fournisseurs
- Emballages recyclables
- Certification IFS 

La qualità dei nostri prodotti

🇮🇹 I nostri Macoritti nascono dalla combinazione di, farina, acqua, lievito e sale, e dall'esperienza dei nostri fornai.

Da sempre selezioniamo le migliori farine, rispettiamo i tempi di lievitazione, seguiamo ricette e metodologie tradizionali per sfornare, ogni giorno, che rispecchiano la nostra filosofia aziendale.

The Quality

🇪🇺 Our products are created with a precise combination of **authentic ingredients**, flour, water, yeast and salt, by our experienced bakers.

For this reason we select the best flours, we respect rest periods and we follow traditional recipes and methods to create daily **authentic and genuine** products that reflect our company's philosophy

Die Qualität unserer Produkte

🇪🇺 Unsere Macoritti entstehen aus der Zusammenstellung von **einfachen Zutaten**, Mehl, Wasser, Hefe und Salz, und aus der Erfahrung unserer Bäcker.

Seit immer wählen wir das beste Mehl aus, wir halten die Gärungszeit ein, wir folgen traditionelle Rezepte und Methoden, um **leckere und echte Produkte** jeden Tag aus dem Ofen zu nehmen, die unsere Betriebsphilosophie widerspiegeln.

La calidad de nuestros productos

🇪🇸 Nuestros productos nacen de la perfecta combinación de **ingredientes sencillos**, harina, agua, levadura y sal, y de la experiencia de nuestros panaderos.

Por eso, seleccionamos las mejores harinas, respetando el tiempo de fermentación y seguimos recetas y métodos tradicionales para crear cada día productos **sabrosos y genuinos** que reflejan nuestra filosofía empresarial.

La qualité de nos produits

🇫🇷 Nos Macoritti naissent de la combinaison d'**ingrédients simples**, farine, eau, levure et sel, et de l'expérience de nos boulangers.

Depuis toujours, nous sélectionnons les meilleures farines, nous respectons les temps de levée, nous suivons des recettes et des méthodologies traditionnelles pour sortir de nos fours, tous les jours, des **produits savoureux et naturels** qui reflètent notre philosophie d'entreprise.



i Macoritti

Grissinotti corti e croccanti che nascono da ingredienti **semplici e genuini**. Friabili e gustosi, in **nove gusti diversi**, ideali a pasto, per accompagnare aperitivi, salumi, formaggi, sottaceti e in **qualsiasi momento della giornata**.

*Short and crispy breadsticks by **authentic and genuine ingredients**. **Nine different recipes** perfect both **for your meals or as a snack**, perfect to enjoy alone or with cheese platters, cold cuts and pickles.*

*Kurze und knusprige Grissinotti aus einfachen und echten Produkten. **Mürbe und lecker, in neun verschiedenen Geschmácken**, ideal zum Essen, um Aperitifs, Wurstwaren, Käse und Mixedpickles **jederzeit des Tages zu begleiten**.*

“Grissinotti” cortos y crujientes que nacen de ingredientes sencillos y genuinos. Friables y sabrosos, **en nueve sabores distintos**, ideales para la comidas, para acompañar aperitivos, embutidos, quesos, encurtidos y **en cualquier momento del día**.

*Gressins courts et croquants qui naissent d'ingrédients simples et naturels. Friables et savoureux, **en neuf saveurs différentes**, parfaits pendant les repas, pour accompagner les apéritifs, la charcuterie, les fromages, les légumes au vinaigre et **à tout moment de la journée**.*



Classici

Specialità dorate e croccanti con frumento e olio extravergine di oliva 10%. Adatti ad accompagnare salumi, formaggi e ogni altra pietanza...

Enjoyable and crispy, with 10% extra-virgin olive oil.

Perfect with cheese platters, cold cuts and any other course...

Spezialitäten mit 10% nativem Olivenöl.

Ideal mit Wurstwarenvorspeisen, Käse, in Essig und in Öl eingelegtem Gemüse und mit Fischspeisen.

Especialidades doradas y crujientes con trigo y aceite de oliva virgen extra al 10%, Aptos para acompañar embutidos, quesos y cualquier otro plato.

Spécialités dorées et croquantes avec froment et huile extra vierge d'olive 10%. Indiqués pour accompagner la charcuterie, les fromages et tout autre plat.



Erbe aromatiche

- IT ... un gusto tutto da scoprire: con timo, alloro, santoreggia, maggiorana, cipolla e altri odori mediterranei. Ottimi per accompagnare aperitivi e spritz.
- EN ... *Appetizing and crunchy, with onion, garlic, celery, basil and other mediterranean aromatic herbs. Perfect alone or for your appetizers.*
- DE ... *ein Geschmack zu entdecken: mit Thymian, Lorbeer, Bohnenkraut, Zwiebeln und anderen mittelländischen Wohlgerüchen. Ausgezeichnet als Aperitif und Spritz*
- ES ... *un gusto por descubrir: con timo, laurel, mejorana, cebolla y otros aromas mediterráneos. Óptimos para acompañar aperitivos y Spritz - vinos.*
- FR ... *une saveur à découvrir: avec thym, laurier, sarriette, marjolaine, oignon et autres odeurs méditerranéennes. Parfaits pour accompagner les apéritifs et les spritz.*



Fiocchi di Mais e Semi di Girasole

- IT ... un gusto pieno e ricco dei semi di girasole e la consistenza rustica del mais. Ottimi con aperitivi, sottaceti e stuzzichini di verdure.
- EN ... *full taste of sunflower seeds and rustic corn texture. Perfect with starters, pickles, vegetable snacks and a glass of good wine...*
- DE ... *ein voller und reicher Geschmack von den Sonnenblumensamen und vom Mais. Ausgezeichnet mit Vorspeisen, Gurken und Gemüsesnacks*
- ES ... *gusto pleno y rico con semillas de girasol y la consistencia rústica del maíz. Ideales con aperitivos, encurtidos, pepinillos y bocadillos vegetales.*
- FR ... *la saveur pleine et riche des graines de tournesol et la consistance rustique du maïs. Parfaits avec l'apéritif, les légumes au vinaigre et les amuse-gueules de légumes.*



Sesamo

- IT Specialità con olio extravergine di oliva arricchita con la nota croccante di semi di sesamo. Ideali con antipasti, formaggi, sottoli, sottaceti e per accompagnare pietanze di pesce.
- EN *Short breadsticks with 10% extra-virgin olive oil, enriched by the crispy and mild fragrance of sesame seeds. Perfect with starters, meats and fish dishes.*
- DE *Spezialitäten mit 10% nativem Olivenöl und knusprigen Sesamsamen. Ideal mit Wurstwarenvorspeisen, Käse, in Essig und in Öl eingelegtem Gemüse und mit Fischspeisen.*
- ES *Especialidades con aceite de oliva virgen extra 10% enriquecidos con la nota crujiente del sésamo. Ideales con aperitivos a base de embutidos, queso, encurtidos y para acompañar platos a base de pescado.*
- FR *Spécialité à l'huile extra vierge d'olive 10% enrichie avec la note croquante des graines de sésame. Parfaits avec les hors-d'œuvre, les fromages, les légumes sous huile ou au vinaigre et pour accompagner les plats de poisson.*



Integrali

- IT Rustici e genuini, con farina integrale e olio extra vergine di oliva 10%. Ideali come Snack in qualunque momento della giornata.
- EN *Rustic taste, with whole wheat flour and 10% extra-virgin olive oil. Perfect both for your meals or as a snack.*
- DE *Rein und natürlich, mit Vollkornweizenmehl und 10% nativem Olivenöl. Ideal als Snack jederzeit des Tages.*
- ES *Rústicos y genuinos, con harina integral y aceite de oliva virgen extra 10%. Ideales como "Snack" en cualquier momento del día.*
- FR *Rustiques et naturels, avec farine intégrale et huile extra vierge d'olive 10%. Parfaits comme Snack à tout moment de la journée.*



Zafferano

- Aroma intenso, gusto deciso e tanto buon umore con i Macoritti allo zafferano italiano!
- EN *Intense aroma, strong flavour and instant good mood with "I Macoritti" made with Italian Saffron!*
- DE *Intensives Aroma, starker Geschmack und gute Laune mit den „Macoritti“ aus italienischem Zafran!*
- ES *Aroma intenso, sabor fuerte y buen humor en compañía de Macoritti con azafrán italiano!*
- FR *Arôme intense, goût fort et bonne humeur en compagnie de Macoritti au safran italien!*



Farina di Mais e Fiori di Sambuco

- IT Lo snack unico e originale dove troverai tutta la delicatezza e il profumo dei fiori di sambuco. Ideali per accompagnare aperitivi e con un buon vino bianco o rosso.
- EN *A new breadstick with the delicate and delicious elderflowers fragrance. Perfect for your appetizers with a glass of good wine.*
- DE *Der einzigartige und originelle Imbiss, wo man die Zartheit und den Duft von Holunderblumen finden kann. Ausgezeichnet als Aperitif und Spritz*
- ES *El "Snack" único y original donde encontrarás toda la delicadeza y el perfume de las flores de saúco. Óptimos para acompañar aperitivos y Spritz - vinos.*
- FR *Le snack unique et original où vous retrouverez toute la délicatesse et le parfum des fleurs de sureau. Parfaits pour accompagner les apéritifs avec un bon vin blanc ou rouge.*



Rosmarino e capperi


- IT Lo snack mediterraneo profumato e croccante, ideale anche per accompagnare carni alla griglia e pietanze affumicate.
- EN *Mediterranean fragrance with rosemary and fresh capers, perfect with grilled meats and smoked fish.*
- DE *Der mittelländische wohlriechende und knusprige Imbiss, ideal mit gegrilltem Fleisch und geräucherten Speisen.*
- ES *El "snack" mediterráneo perfumado y crujiente, ideal carnes a la brasa y platos ahumados.*
- FR *Le snack méditerranéen parfumé et croquant, parfait pour accompagner les viandes cuites au grill et les plats fumés.*

Pomodoro e origano

- IT Sfiziosi e stuzzicanti al gusto pizza, aroma e fragranza perfette per accompagnare formaggi freschi e cremosi.
- EN *Pizza taste! with tomato, oregano and paprika. Perfect alone or with creamy soft cheese.*
- DE *Schmecken lecker und appetitanregendes Pizzageschmack, Perfektes Aroma und Wohlgeruch, mit weißen frischen und cremigen Käsen zu essen.*
- ES *Deliciosos y apetitosos al gusto pizza. Aroma y fragancia perfecta para acompañar quesos frescos y cremosos.*
- FR *Gourmands et appétissants au goût de Pizza. Arôme et fragrance parfaits pour accompagner les fromages frais et crémeux.*



- IT Disponibile in confezioni da 30 e 250 gr.
- EN *Available in 30 or 250 g.*

A large, stylized graphic of a leaf or branch with several smaller leaves, rendered in a light beige color against a darker beige background. The graphic is positioned on the left side of the page, extending from the top to the bottom.

We bake everyday simple and genuine products to meet attentive consumers' choices and preferences.

Macoritto bakery ... a taste of innovation fuse with tradition.

DAL 1961

Abbiamo fondato il **Panificio Macoritto nel 1961** e da allora siamo cresciuti avendo come obiettivi la qualità del prodotto, l'offerta di un assortimento vario, unite ad un servizio preciso e puntuale per il cliente.

La lavorazione dei nostri prodotti è rimasta di tipo artigianale, pur avvalendoci di strumenti e tecnologie moderne.

Il nostro panificio ha preso, fin dai primi anni, il meglio della tradizione a cui ha saputo unire volontà e passione, rigore e meticolosità della cultura friulana. **La qualità dei nostri prodotti è così figlia di una tenace innovazione nella tradizione.**

The Panificio Macoritto was founded in 1961 and from then we have grown with the objectives of guaranteeing the quality of our products, having a varied assortment, as well as a providing meticulous and punctual service for our clients.

Although we make use of modern equipment and technologies, we still follow the artisan method in the creation of our products.

From the very beginning, our bakery carried out the best from our tradition, to which we have combined the goodwill and passion and the rigour and precision of the Friulian culture. The quality of our products are therefore born from a strong innovation in tradition.

1961 haben wir die Bäckerei Macoritto gegründet und seitdem sind wir gewachsen; unsere Ziele sind die Produktenqualität, das Angebot einer reichen Auswahl zusammen mit einer genauen und pünktlichen Bedienung für die Kunden.

Die Bearbeitung unserer Produkten ist handwerklich geblieben, obwohl wir moderne Mitteln und Technologien benutzen.

Seit dem Anfang hat unsere Bäckerei das Beste der Tradition genommen, der man Willenskraft und Leidenschaft, Strenge und Gewissenhaftigkeit der friaulanischen Kultur hat verbinden können. Deshalb ist die Qualität unserer Produkte, Tochter einer festen Erneuerung in der Tradition.

Fundamos el horno Macoritto en 1961 y desde entonces hemos crecido teniendo como objetivo la calidad del producto, un surtido variado, así como un servicio al cliente preciso y puntual.

La elaboración de todos nuestros productos sigue siendo artesanal aunque utilicemos instrumentos y tecnologías modernas.

Nuestro horno, desde los primeros años de producción, ha escogido lo mejor de la tradición y ha sabido añadir voluntad y pasión, rigor y precisión de la cultura friulana. La calidad de nuestros productos nace de una tenaz innovación en la tradición.

Nous avons fondé la Boulangerie Macoritto en 1961 et depuis nous avons grandi avec pour objectif la qualité du produit et l'offre d'un assortiment varié, unies à un service précis et ponctuel pour le client.

La fabrication de nos produits est restée de type artisanal, tout en utilisant des instruments et des technologies modernes.

Notre boulangerie a pris, dès les premières années, le meilleur de la tradition à laquelle elle a su unir volonté et passion, rigueur et scrupule de la culture frioulane. La qualité de nos produits est ainsi le fruit d'une innovation tenace dans la tradition.

Macoritto Valentino s.r.l.
Piazza Garibaldi, 1 - 33082
Tiezzo di Azzano Decimo (PN) - Italia
Tel. +39 0434 647003
Fax +39 0434 646223
info@macorittovalentino.com
www.imacoritti.it

