



Fornopronto[®]
autentica tradizione
Made in Italy





Fornopronto

L'eccellenza è garantita dalle ricette dell'antica forneria Salentina

La **Fornopronto** che affonda le sue radici **nell'antica tradizione della Forneria Salentina**, ha fatto propri i segreti del "prodotto pane" raggiungendo l'obiettivo di soddisfare la quotidiana domanda di un alimento senza tempo e naturale per eccellenza.

Agli **inizi del 900** il capostipite della famiglia, **Ricchiuto Giuseppe**, avvia l'attività aprendo un piccolo forno in paese andando incontro alle esigenze ed i bisogni dei propri compaesani.

Nel **1950**, il figlio **Ippazio** decide di continuare a perseguire lo scopo del padre, con dedizione e passione immutate, proseguendo nella realizzazione di buoni prodotti.

Nella storia aziendale due sono le tappe successive che determineranno la svolta ed il futuro: la prima nel **1970** quando il forno di famiglia passa nelle mani dei figli e nel **2005** quando **Francesco Ricchiuto** decide che sarebbe nata la **Fornopronto**, una struttura moderna con tecnologie avanzate nella **produzione e commercializzazione di prodotti da forno precotti e surgelati**.

A tutt'oggi l'eccellenza è garantita dalle antiche ricette, dall'immutato criterio di scelta accurata delle materie prime, dalle modalità di lavorazione della pasta e dal rispetto dei tempi di lavorazione degli impasti. Fondamentale è la **produzione secondo la tradizione**, lieviti naturali e farine di primissima scelta, per far riscoprire il gusto antico del pane grazie alla nuova generazione di artigiani.



Fornopronto

Eccellence is ensured by the recipes of the ancient Salentinian bakery tradition

Fornopronto, that has its roots in the ancient Salentinian Bakery Tradition, has kept on its own the secrets of "bread product", by reaching the goal of satisfying the daily demand of a timeless and natural product par excellence.

At the beginning of '900s the family ancestor, Giuseppe Ricchiuto, sets his activity up by opening a small bakery in his village so that to meet the demands of all his fellow countrymen.

In 1950, his son Ippazio decides to pursue his father's goal with unchanged self-denial and passion, keeping on producing good products.

There are two fundamental steps in the story of the company which determined its successful future: the first one is in 1970, when the bakery is inherited by the sons and when in 2005 Francesco Ricchiuto decides to give birth to Fornopronto company, a modern establishment with innovative technologies in the production and commercialization of precooked and frozen bakery products.

Still today excellence is guaranteed by ancient recipes, by the unchanged criterion of an accurate choice of raw materials, by the bread workmanship, as well as by the respect of its manufacturing times. Production according to tradition is fundamental: 100% natural yeasts and prime flour to let people rediscover the ancient taste of bread thanks to a new generation of craftsmen.

Pane caldo dal gusto unico a tutte le ore

La fantasia nella creazione del pane, la ricerca e l'innovazione continua

Pur arricchendo la creazione dei propri prodotti con la fantasia negli abbinamenti delle materie prime, per assecondare i nuovi gusti, e con l'innovazione continua delle tecniche di lavorazione, la Fornopronto, mai distoglie lo sguardo dalla Tradizione, riuscendo così, a portare in tavola i profumi ed il gusto del buon pane caldo.

La **passione** che il capostipite della famiglia Ricchiuto ha tramandato agli eredi è diventata arte, e l'arte, si sa, non ha fretta. Da qui nasce il rispetto, inderogabile, dei tempi per l'impasto, per la puntatura, per il riposo prima della lavorazione, la formatura e la lenta lievitazione.

Fornopronto, per poter offrire **prodotti da forno caldi e fragranti tutto il giorno**, ha affinato la propria produzione, orientandola su **prodotti precotti e surgelati**. Questa è stata la svolta degli anni più recenti, che consente di offrire un assortimento vasto di prodotti appena sfornati.

Con dedizione ed accurata ricerca si è arrivati alla creazione di prodotti unici quali Rustichella, Dorè, Salentino, Semolino, Pugliesino, che rappresentano il top della nostra gamma. Questi e tanti altri prodotti come Baguette, Ciabatte e focacce, possono essere ultimati nella cottura immediatamente prima del loro utilizzo, per assicurare al consumatore il sapore del pane di autentica tradizione. Questo è reso possibile dal processo produttivo, realizzato in azienda, che garantisce il mantenimento di tutte le qualità organolettiche senza l'ausilio di conservanti ma grazie alla precottura del prodotto e la successiva immediata surgelazione.

Il nuovo concept aziendale coniuga tradizione ed innovazione attraverso la Famiglia, che con dedizione e sacrificio ha saputo creare ed affermare l'azienda, e la nuova generazione che ne sta assumendo la responsabilità.



Warm bread with a unique taste at all hours

Fantasy in bread creation, investigation and innovation keep going on...

Besides the fantasy in its product creation and in matching and combining all ingredients and raw materials to go along with all new tastes, Fornopronto never disregards Tradition, by managing in so-doing, to bring to the table the smell and taste of good hot bread.

*The **passion** that the forefather of Ricchiuto's family has handed down from one generation to another has become art, and everybody knows that there's no hurry for art. This premise gave birth to the respectful and binding approach towards the pastry and its "puntatura", as well as its rest before kneading, its shaping and slow leavening.*

*In order to offer **hot and fragrant bakery products all day long**, Fornopronto has enhanced its production, by orienting it towards **precooked and frozen products**. This has been the most important turning point in recent years which lets their customers have a wide range of fresh-baked products at their disposal.*

Through self-denial and an accurate investigation we came to the production of unique products such as our Rustichella, Dorè, Salentino, Semolino, Pugliesino, which represent the top of our selection. These, together with many other products such as our Baguette, Ciabatte and focaccia bread, can be oven-baked immediately before their use, to ensure the consumer the taste of the authentic traditional bread.

This is possible thanks to the production process realized in the company which ensures the conservation of all the organoleptic qualities without the help of preservatives but thanks to the precooking of products and their following immediate freezing.

The new company concept combines tradition and innovation through the Family that, with passion and sacrifice, made the creation and the affirmation of the company possible, as well as thanks to the new generation that is now taking its own responsibilities.

Baguette





Baguette

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
042	280 g	9000 g



Baguette Rustica

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
215	280 g	8400 g



Midi Baguette

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
016	220 g	9000 g



Demi Baguette

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
004	160 g	9000 g



Francesino

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
018	110 g	9000 g



Petit - pain

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
044	60 g	8000 g



Petit - pain

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
046	40 g	6000 g

Ciabatte





Rustichella



CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
300	250 g	9000 g



Dorè



CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
302	120 g	9000 g



Rusticona

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
028	280 g	9000 g



Ciabatta S.



CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
207	130 g	7000 g



Quadrotto



CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
038	120 g	6000 g



Ciabatta

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
030	120 g	9000 g



Ciabatta patate

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
070	120 g	6000 g



Ciabattina

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
032	40 g	6000 g

Condito





21,6 cm

Barretta mix cereali

<u>CODICE</u> <u>CODE</u>	<u>PESO PRODOTTO</u> <u>WEIGHT</u>	<u>PESO CONFEZIONE</u> <u>WEIGHT PER PACKAGE</u>
084	80 g	4000 g



Barretta olive verdi

<u>CODICE</u> <u>CODE</u>	<u>PESO PRODOTTO</u> <u>WEIGHT</u>	<u>PESO CONFEZIONE</u> <u>WEIGHT PER PACKAGE</u>
086	80 g	4000 g



Barretta olive leccine

<u>CODICE</u> <u>CODE</u>	<u>PESO PRODOTTO</u> <u>WEIGHT</u>	<u>PESO CONFEZIONE</u> <u>WEIGHT PER PACKAGE</u>
088	80 g	4000 g



Barretta papavero

<small>CODICE CODE</small>	<small>PESO PRODOTTO WEIGHT</small>	<small>PESO CONFEZIONE WEIGHT PER PACKAGE</small>
082	80 g	4000 g



Sesamino

<small>CODICE CODE</small>	<small>PESO PRODOTTO WEIGHT</small>	<small>PESO CONFEZIONE WEIGHT PER PACKAGE</small>
310	40 g	6000 g



Ciabattina Noci

<small>CODICE CODE</small>	<small>PESO PRODOTTO WEIGHT</small>	<small>PESO CONFEZIONE WEIGHT PER PACKAGE</small>
063	60 g	3000 g



Salentino

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
306	40 g	4000 g



Quadrotto olive

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
036	40 g	6000 g

Dugliesi





Panetto



CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
314	400 g	4800 g



Casereccio



CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
316	400 g	4800 g



Pugliesino



CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>PESO CONFEZIONE</i>
304	250 g	9000 g



Semolino



CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
312	100 g	9000 g



Pucciotto



CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
208	125 g	4000 g



Focaccia pomodorini



CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
101	250 g	6000 g



Focaccia olive



CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
103	250 g	6000 g



Focaccia pomodorini



CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
110	1000 g	6000 g



Focaccia olio

30x40



CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
104	800 g	4000 g



Focaccia pomodorini
30x40



CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
120	1000 g	4000 g



Focaccia cereali

30x40

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
122	800 g	4000 g

Ho. Re. Ca.





Ciabattina papavero

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
090	25 g	3000 g



Ciabattina mix cereali

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
092	25 g	3000 g



Sesamino

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
311	25 g	6000 g



Salentino

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
307	25 g	4000 g



Quadrotto olive

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
037	25 g	6000 g



Ciabattina

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
034	25 g	6000 g



Bocconcino

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
047	25 g	6000 g

Salutistica





Pancereali

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
076	250 g	6000 g



Demi Baguette ai Cereali

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
078	125 g	6000 g



Baguette ai Cereali

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
220	280 g	8400 g



Petit - Integrale

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
014	40 g	6000 g



Demi Baguette *Integrale*

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
006	125 g	6000 g



Integrale

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
012	110 g	6000 g



Quadrotto di Segale

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
074	80 g	3000 g



Quadrotto di Farro

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
080	80 g	3000 g



Quadrotto di Orzo

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
072	80 g	3000 g



Cereale

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
308	40 g	6000 g

Certificazione di qualità / *Quality certification*

La passione per la qualità, la voglia di impegnarci costantemente a soddisfare le aspettative di chi porta in tavola i nostri prodotti, il desiderio di migliorare quotidianamente, queste sono le motivazioni che ci hanno condotto a certificare la nostra azienda.

Our passion for quality, our desire to commit ourselves in order to satisfy the expectations of all those people who bring our products on their tables, our wish to improve day by day: these are the main reasons leading us to certify our company.

Questo significa che sui nostri prodotti, oltre la nostra firma, c'è anche la garanzia degli enti certificatori, che la produzione sia ottenuta secondo standard qualitativi ben definiti per rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare.

This means that, in addition to our signature, our products also show the guarantee of the certification committees aimed at obtaining our production according to well defined quality standards as well as at enhancing and promoting food safety.



Produciamo ed utilizziamo energia pulita

A noi della Fornopronto piace, inoltre, guardare a ciò che ci circonda; pensiamo che sia importante oltre quello che mangiamo anche l'ambiente in cui viviamo; per questo, abbiamo dotato il nostro stabilimento di un impianto fotovoltaico che ci permette di autoalimentare una buona parte dei nostri impianti.

Moreover, we particularly like observing what surrounds us and we firmly believe that, besides what we eat, also the place we live in is important. For this purpose, we provided our machinery with a photovoltaic system which allows a wide part of our installation facilities to be self powered.

Filosofia / *Philosophy*



Selezione delle migliori materie prime secondo i nostri standard.

Selection of the best raw materials according to our standards.

L'utilizzo di lievito madre e lunghi tempi di lievitazione garantiscono una fragranza unica.

The use of starter and slow rising times ensure a unique aroma.



Precottura e surgelazione grazie alle quali il prodotto mantiene tutte le sue qualità organolettiche e sensoriali.

Precooking and freezing thanks to which the product preserves all its organoleptic and sensorial qualities.



Zona Industriale, Lotto 13 , 73039 - Tricase (Le) Italy
Tel. e Fax +39 0833 543878 - info@fornopronto.it

www.fornopronto.it

Seguici su

