



www.abbondanzadelpane.com



UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

A FAMILY TRADITION



L'Abbondanza del Pane Maestri fornai napoletani dal 1945

Napoli è famosa nel mondo per la sua cultura culinaria, in particolare per la pizza e il pane. Dal 1945, la nostra azienda continua la tradizione di famiglia nella produzione di pane e prodotti da forno utilizzando lievito madre e un processo di lavorazione artigianale che garantisce la qualità e il buon gusto italiano.

www.abbondanzadelpane.com

Il nostro impegno costante mira a qualificare al massimo il livello di partnership con la GDO e MASS RETAIL, sia con prodotti surgelati che con prodotti secchi.

Il nuovissimo stabilimento di oltre 2500 mq, permette una elevata capacità produttiva, grande affidabilità e consegne puntuali. Possiamo produrre anche con private label.

I packaging compatti sono studiati per ridurre al minimo gli ingombri a scaffale e sono rinforzati con film salva freschezza per garantire sempre un prodotto in perfette condizioni al consumatore.





L'Abbondanza del Pane Neapolitan Master Bakers Since 1945

Naples is famous in the world for its culinary culture, especially for pizza and bread.

Since 1945, our company continues the family tradition in the production of bread and bakery products using sourdough (natural yeast) and an handmade manufacturing process that guarantees Italian quality and good taste.

Our constant commitment aims to fully qualify the level of partnership with the GDO and MASS RETAIL, with frozen and with toasted products.

The new factory of over 2500 square meters, allows a high production capacity, great reliability and deliveries on time. We can produce also with private label.

The compact packaging is designed to reduce the shelf dimensions to a minimum and is reinforced with freshness-saving films to guarantee always a product in perfect condition for the consumer.



LA PALATELLA NAPOLETANA®



La Palatella napoletana® è il classico pane buono di una volta
in versione precotta e congelata.

The Neapolitan Palatella (registered trademark) is the classic good bread of the
grandfather in a precooked and frozen version.



PIZZE "HOMEMADE"

Le pizze classiche semplici e ripiene come la salsiccia e friarielli, scarole e olive, la parigina con prosciutto cotto e formaggio sono realizzate in modo artigianale con ingredienti di qualità.

The classic simple and stuffed pizzas such as sausage and broccoli, escarole and olives, the "parigina" with cooked ham and cheese are handcrafted with quality ingredients.

The background image shows a stack of several thick slices of rustic, wholemeal bread. In the foreground, a single slice of bread is topped with several slices of red cherry tomatoes, fresh basil leaves, and a sprinkle of dried herbs. The bread has a dark, textured crust and a porous interior. The overall aesthetic is rustic and natural.

FRESELLE...

La linea dei secchi è composta da:
Fresella classica e integrale,
sia in forma tonda che a ciabatta,
Crostino classico, integrale e di soia,
Crostino Nature' ad alto contenuto di fibre che
produciamo in maniera sostenibile sia dal punto di
vista economico che ambientale.

The line of toast bread consists of:
classic and wholemeal Fresella,
both in round and slipper shape,
classic, wholemeal and soy Crostino,
Crostino Nature' with high fiber content that we
produce in a sustainable way from both an economic
and environmental point of view.



....E CROSTINI





www.abbondanzadelpane.com



Stabilimenti di produzione:

- Linea Fresco
Melito di Napoli (NA)
80017 Corso Europa, 372
- Linea Frozen
81024 Maddaloni (CE)
Via Vicinale Discesa Galitta
- Linea Crispy
82031 Amorosi (BN)
Via Acquara snc

**L'ABBONDANZA DEL PANE DAL 1945
DI GENNARO ABBONDANTE E C. s.r.l.**
Sede Legale: Corso Amedeo di Savoia, 218 - 80136 Napoli
Uffici: Corso Europa, 372 - 80017 Melito di Napoli (NA)
Tel. (+39) 081 7112508 - Fax (+39) 081 7103146
sales@abbondanzadelpane.com

