



IT

CATALOGO DEI PRODOTTI

EN

PRODUCT CATALOG

CONTE- NUTO / CONTENT

4–13
BASTONCINO
E SNACK /
BREADSTICKS &
SNACKING

14–17
PRODOTTI CON
PROCESSO DI FERMEN-
TAZIONE LENTA /
SLOW-FERMENTED
PRODUCTS

18–24
PANE A LUNGA
CONSERVAZIONE /
LONG SHELF LIFE
BREADS

CHI SIAMO

Il pane e la cura che gli dedichiamo sono la nostra gioia e la nostra preoccupazione, giorno dopo giorno e lo prepariamo per voi con amore.

La nostra storia è iniziata nel 2014, quando abbiamo deciso di fondare BREADWAY a Praga, la capitale della Repubblica Ceca. Insieme al nostro mastro panettiere Massimo dell Sud Italia in provincia di Bari, abbiamo dedicato molto tempo allo sviluppo delle nostre ricette originali e dei processi di panificazione con l'obiettivo di giungere alla creazione di un'autentica panetteria artigianale innovativa in grado di combinare metodi tradizionali e tecnologia moderna. Abbracciamo con orgoglio le radici di una vecchia panetteria artigianale, fondata sul processo della fermentazione lenta. Cuociamo tutti i nostri prodotti in forni con lastra di pietra. Questo processo offre al prodotto finito un gusto più pronunciato oltre che un profumo più intenso.

Diamo ai nostri prodotti il meglio di noi. Usiamo materie prime della qualità più pura. Prestiamo molta attenzione ai metodi delicati di lavorazione. Non troverete nulla nei nostri prodotti che noi stessi non vorremmo consumare in prima persona. Per rendere la nostra produzione più efficiente ricorriamo solo in parte a processi automatizzati. Questa scelta è dettata anche dalla volontà di potervi offrire prodotti di qualità a prezzi equi.

Questa è la nostra strada:
PANE DECISAMENTE MIGLIORE.

ABOUT US

Bread and caring for it is our daily joy and concern and we prepare it for you with love.

We started writing our story in 2014. That's when we decided to establish a company named BREADWAY in Prague, the capital of the Czech Republic. Together with our master bakers and top bakers from all over Europe we spent a lot of time in developing our own original recipes and baking processes to create truly innovative craft bakery combining traditional methods with modern technology. We proudly embrace the roots of an old artisanal bakery which used to be founded on slow fermentation process. We bake all our products in ovens with stone slab. Thanks to this they acquire a more pronounced taste and a more intense scent.



We give our products the best of us. We use raw materials of purest quality. We pay high attention to gentle methods of their processing. You will not find anything in them that we would not want to consume ourselves. We use partial automation to make our production more efficient. This is also so that we can still offer you quality products at fair prices.

This is our way:
WAY BETTER BREAD.



**BASTONCINO E SNACK
BREADSTICKS & SNACKING**

**BASTONCINO
CON OLIVE**
**BREADSTICK
WITH OLIVES**



87g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
80g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
80	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	

OLIVE
Bastoncino realizzato con lievito madre, processo di fermentazione lenta, alto contenuto di olive di qualità, aspetto rustico.

OLIVES
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality olives, rustic appearance.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:
Available also as:

100/110 g 70/65 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

**MIMOLETTE
CON FORMAGGIO**
**MIMOLETTE
WITH CHEESE**



87g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
80g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
80	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	

FORMAGGIO MIMOLETTE
Bastoncino realizzato con lievito madre, processo di fermentazione lenta, alto contenuto di formaggio di qualità, aspetto rustico.

CHEESE MIMOLETTE
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality cheese, rustic appearance.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:
Available also as:

100/110 g 70/65 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

**BASTONCINO
CON FORMAGGIO
CHEDDAR**
**BREADSTICK
WITH CHEDDAR
CHEESE**



87g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
80g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
80	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	

CHEDDAR
Bastoncino realizzato con lievito madre, processo di fermentazione lenta, alto contenuto di formaggio Cheddar di qualità, aspetto rustico.

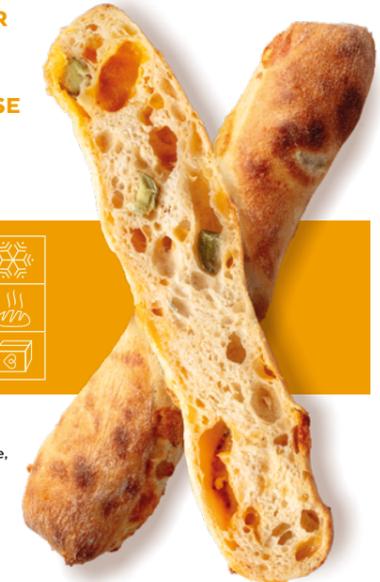
CHEDDAR
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality cheese Cheddar, rustic appearance.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:
Available also as:

100/110 g 70/65 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

**BASTONCINO CON
FORMAGGIO CHEDDAR
E JALAPEÑOS**
**BREADSTICK
WITH CHEDDAR CHEESE
AND JALAPEÑOS**



87g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
80g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
80	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	

CHEDDAR, JALAPEÑOS
Bastoncino realizzato con lievito madre, processo di fermentazione lenta, alto contenuto di formaggio di qualità Cheddar, jalapeños, aspetto rustico.

CHEDDAR, JALAPEÑOS
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality cheese Cheddar, jalapeños, rustic appearance.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:
Available also as:

100/110 g 70/65 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

**BASTONCINO CON
SALAME PICCANTE
E FORMAGGIO**
**BREADSTICK
WITH PEPPERONI
AND CHEESE**



87g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
80g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
80	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	

PEPPERONI, MIMOLETTE
Bastoncino realizzato con lievito madre, processo di fermentazione lenta, alto contenuto di formaggio Mimolette e salame piccante di qualità, aspetto rustico.

PEPPERONI, MIMOLETTE
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality cheese Mimolette and salami Pepperoni, rustic appearance.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:
Available also as:

100/110 g 70/65 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

**BASTONCINO CON
SALAME PICCANTE,
FORMAGGIO E MAIS
DOLCE**
**BREADSTICK
WITH PEPPERONI,
CHEESE AND
SWEETCORN**



87g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
80g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
80	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	

SALAME PICCANTE, MIMOLETTE, MAIS DOLCE
Bastoncino realizzato con lievito madre, processo di fermentazione lenta, alto contenuto di formaggio di qualità Mimolette, salame piccante e mais dolce, aspetto rustico.

PEPPERONI, MIMOLETTE, SWEETCORN
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality cheese Mimolette, salami Pepperoni and sweetcorn, rustic appearance.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:
Available also as:

100/110 g 70/65 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

**BASTONCINO CON
GERMOGLI DI SEGALE DI
RAPA**
**BREADSTICK
WITH RYE SPROUT**



110g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
100g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
60	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	

GERMOGLI DI SEGALE
Bastoncino con germogli di segale, processo di fermentazione lenta, aspetto rustico.

RYE SPROUTS
Breadstick with rye sprouts, slow fermentation process, rustic appearance.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:
Available also as:

87/80 g 70/65 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weights on demand.

**BASTONCINO
CON OLIVE KALAMATA**
**GREEK
BREADSTICK**



87g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
80g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
80	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	

OLIVE KALAMATA, FORMAGGIO
Bastoncino realizzato con lievito madre, processo di fermentazione lenta, alto contenuto di olive nere Kalamata di qualità, formaggio balcanico, aspetto rustico.

KALAMATA OLIVES, CHEESE
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality black Kalamata olives, Balkan cheese, rustic appearance.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:
Available also as:

100/110 g 70/65 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weights on demand.

BASTONCINO CON OLIVE LECCINO

BREADSTICK
WITH LECCINO
OLIVES



87g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
80g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
80	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	

OLIVE LECCINO

Bastoncino realizzato con lievito madre, processo di fermentazione lenta, alto contenuto di olive Leccino di qualità, aspetto rustico.

LECCINO OLIVES

Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality leccino olives, rustic appearance.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:

Available also as:

100/110 g 70/65 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

BASTONCINO CON OLIVE DI CASTELVETRANO

BREADSTICK
WITH CASTELVETRANO
OLIVES



87g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
80g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
80	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	

OLIVE DI CASTELVETRANO

Bastoncino realizzato con lievito madre, processo di fermentazione lenta, alto contenuto di olive di Castelvetro di qualità, aspetto rustico.

CASTELVETRANO OLIVES

Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality castelvetro olives, rustic appearance.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:

Available also as:

100/110 g 70/65 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

BASTONCINO CON OLIVE DI CASTELVETRANO E OLIVE LECCINO

BREADSTICK
WITH CASTELVETRANO
AND LECCINO OLIVES



87g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
80g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
80	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	

OLIVE DI CASTELVETRANO E OLIVE LECCINO

Bastoncino realizzato con lievito madre, processo di fermentazione lenta, alto contenuto di olive di Castelvetro e Leccino di qualità, aspetto rustico.

CASTELVETRANO AND LECCINO OLIVES

Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality castelvetro and leccino olives, rustic appearance.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:

Available also as:

100/110 g 70/65 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

BASTONCINO ALLE PATATE CON CARNE AFFUMICATA E PANCETTA

SOURDOUGH PATATAS
STICK WITH SMOKED
MEAT AND BACON



87g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
80g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
80	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	

CARNE AFFUMICATA E PANCETTA

Bastoncino realizzato con biga di segale, con patate, carne affumicata e pancetta, aspetto rustico, processo di fermentazione lenta.

SMOKED MEAT AND BACON

Breadstick made of rye sourdough as a base, with potatoes, smoked meat and bacon, rustic appearance, slow fermentation process.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:

Available also as:

100/110 g 70/65 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

BASTONCINO BREADSTICKS



**MINI TUSCANY
CON FORMAGGIO**

**MINI TUSCANY
WITH CHEESE**



110 g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
100 g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
80	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	

MIMOLETTE

Variante popolare nella categoria degli snack, processo di fermentazione lenta, formaggio Mimolette.

MIMOLETTE

Popular variant in the snacking category, slow fermentation process, cheese Mimolette.

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

**MINI TUSCANY
CON OLIVE
E PEPERONCINO**

**MINI TUSCANY
WITH OLIVES AND CHILLI**



110 g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
100 g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
80	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	

MIX DI OLIVE, PEPERONCINO

Variante di olive in questa forma popolare con peperoncino, processo di fermentazione lenta, variante popolare nella categoria degli snack.

MIX OF OLIVES, CHILLI

Olives variant in this popular shape with chilli, slow fermentation process, popular variant in the snacking category.

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

**MINI TUSCANY
CON FORMAGGIO
CHEDDAR**

**MINI TUSCANY
WITH CHEDDAR
CHEESE**



110 g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
100 g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
80	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	

CHEDDAR

Variante di formaggio in questa forma popolare, formaggio Cheddar, processo di fermentazione lenta.

CHEDDAR

Cheese variant in this popular shape, Cheddar cheese, slow fermentation process.

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

**MINI TUSCANY
CON FORMAGGIO
CHEDDAR E JALAPEÑOS**

**MINI TUSCANY
WITH CHEDDAR CHEESE
AND JALAPEÑOS**



110 g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
100 g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
80	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	

CHEDDAR, JALAPEÑOS

Variante piccante di Mini tuscany con formaggio Cheddar e jalapeños, processo di fermentazione lenta, variante popolare nella categoria degli snack.

CHEDDAR, JALAPEÑOS

Spicy variant of Mini tuscany with Cheddar cheese and jalapeños, slow fermentation process, popular variant in the snacking category.

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.



MINI TUSCANY

**MINI TUSCANY
CON SALAME PICCANTE
E FORMAGGIO**

**MINI TUSCANY
WITH PEPPERONI
AND CHEESE**



110 g	POIDS À L'ÉTAT CONGÉLÉ WEIGHT AS FROZEN	
100 g	POIDS APRÈS CUISSON AU FOUR WEIGHT AS BAKED	
80	PIÈCES PAR BOÎTE PIECES PER BOX	

MIMOLETTE

Mini tuscany con formaggio Mimolette e salame piccante, processo di fermentazione lenta, variante popolare nella categoria degli snack.

MIMOLETTE

Mini tuscany with Mimolette cheese and Pepperoni salami, slow fermentation process, popular variant in the snacking category.

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weights on demand.

**PIZZA CON WURSTEL
FORMAGGIO**

**PIZZA WITH SAUSAGE
AND CHEESE**

120 g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
110 g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
75	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



SALSICCIA, FORMAGGIO
Pizza con salsiccia al formaggio,
formaggio Edam, ketchup, processo
di fermentazione lenta.

SAUSAGE, CHEESE
Pizza with cheese sausage, cheese Edam,
ketchup, slow fermentation process.

**PIZZA
MARGHERITA**

**PIZZA
MARGARITA**

120 g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
110 g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
60	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



FORMAGGIO, POMODORO
Pizza con formaggio Edam, ketchup,
processo di fermentazione lenta.

CHEESE, TOMATO
Pizza with cheese Edam, ketchup,
slow fermentation process.

**BRIOCHE
CON WURSTEL**

**BRIOCHE
WITH SAUSAGE**

100 g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
90 g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
70	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



SALSICCIA, KETCHUP
Variante popolare di uno snack veloce,
brioche con ketchup e salsiccia,
realizzata con lievito madre, processo
di fermentazione lenta.

SAUSAGE, KETCHUP
Popular variant of quick snack, brioche
with ketchup and sausage, made of
mother dough, slow fermentation process.



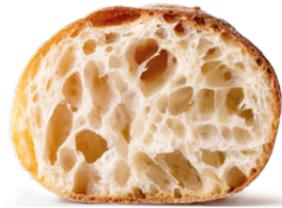
**SPUNTINI
SNACKS**



**FERMENTAZIONE LENTA
SLOW-FERMENTED
PRODUCTS**

**TRECCIA DI PANE
SEMPLICE**

**SWISS BREAD
TWISTED PLAIN**



130 g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
120 g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
50	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Una delle tipologie di pane più venduta, ottenuta da lievito madre, processo di fermentazione lenta, aspetto rustico, produzione artigianale.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

One of the best-selling breads, made from mother dough, slow fermentation process, rustic appearance, handmade production.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:

Available also as:

160 g 220 g 260 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

**TRECCIA DI PANE
RUSTICA**

**SWISS BREAD
TWISTED RUSTIC**



130 g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
120 g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
50	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



SEMI DI CHIA, LINO, GIRASOLE

Rustico scuro ma comunque molto poroso; treccia di pane, realizzata con lievito madre, processo di fermentazione lenta, mix di semi di qualità (purè di chia, semi di lino, semi di girasole), produzione artigianale.

CHIA, FLAX, SUNFLOWER SEEDS

Dark rustic, but still very porous twisted bread, made from mother dough, slow fermentation process, quality seed mixture (chia mash, linseed, sunflower seed), handmade production.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:

Available also as:

160 g 220 g 260 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

**TRECCIA DI PANE
OLIVE**

**SWISS BREAD
TWISTED OLIVE**



130 g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
120 g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
50	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



OLIVE

Pane rustico realizzato con le migliori olive, realizzato con lievito madre, processo di fermentazione lenta, produzione artigianale.

OLIVES

Rustic bread with the best olives, made from mother dough, slow fermentation process, handmade production.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:

Available also as:

160 g 220 g 260 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

**TRECCIA DI PANE
ZUCCA**

**SWISS BREAD
TWISTED PUMPKIN**



130 g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
120 g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
50	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



ZUCCA

Pane rustico con semi di zucca, realizzato con lievito madre, processo di fermentazione lenta, produzione artigianale.

PUMPKIN

Rustic bread with pumpkin seeds, made from mother dough, slow fermentation process, handmade production.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:

Available also as:

160 g 220 g 260 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

**TRECCIA DI PANE
CON ROSMARINO**

**SWISS BREAD
TWISTED
WITH ROSEMARY**



130 g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
120 g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
50	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



ROSMARINO

Pane rustico al rosmarino, realizzato con lievito madre, processo di fermentazione lenta, produzione artigianale.

ROSEMARY

Rustic bread with rosemary, made from mother dough, slow fermentation process, handmade production.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:

Available also as:

160 g 220 g 260 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.

**TRECCIA DI PANE
CON PATATE
E CIPOLLA**

**SANDWICH
WITH POTATOES
AND ONION**



140 g	PESO DA SURGELATO WEIGHT AS FROZEN	
130 g	PESO DA COTTO WEIGHT AS BAKED	
70	PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



PATATE, CIPOLLA ROSSA

Panino con patate, cipolla rossa e cipolla fritta, processo di fermentazione lenta.

POTATOES, RED ONION

Sandwich with potatoes, red onion and fried onion, slow fermentation process.

Disponibile anche nelle seguenti varianti di peso:

Available also as:

160 g

Altre varianti di peso su richiesta.
Other weight variants on request.





**PANE A LUNGA
CONSERVAZIONE
LONG SHELF LIFE BREADS**

**PANE TOSTATO
CON BIGA
SOURDOUGH
TOASTIE**



**PANE CON BIGA
E LIEVITO MADRE
DI SEGALE
REAL RYE
SOURDOUGH
BREAD**



**PANE CON BIGA
E ZUCCA
SWISS SOURDOUGH
BREAD PUMPKIN**



**PANE TOSTATO
CON BIGA E SEMI DI
GIRASOLE
SOURDOUGH
TOASTIE SUNFLOWER**



REALIZZATO CON IL PROCESSO DI FERMENTAZIONE LENTA MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD	
400g PESO WEIGHT	
9 PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



OTTIMO PER LA TOSTATURA

Variante popolare di una delle tipologie di pane più vendute. Prodotto realizzato con lievito madre, lunga durata di conservazione - 12 giorni, processo di fermentazione lenta, aspetto molto rustico.

GREAT FOR TOASTING

Popular variant of one of the best-selling breads, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.

REALIZZATO DA VERO LIEVITO DI SEGALE MADE FROM REAL RYE YEAST	
400g PESO WEIGHT	
10 PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



90 % FARINA DI SEGALE

Pane di segale con biga prodotto con vera segale, lunga durata di conservazione - 12 giorni, cotto in un forno di pietra.

90 % RYE FLOUR

Sourdough rye bread made from real rye sourdough, long shelf life 12 days, baked in a stone oven.

REALIZZATO CON IL PROCESSO DI FERMENTAZIONE LENTA MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD	
400g PESO WEIGHT	
9 PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



CON ZUCCA

Variante alla zucca di una delle tipologie di pane più vendute. Prodotto realizzato con lievito madre, lunga durata di conservazione - 12 giorni, processo di fermentazione lenta, aspetto rustico.

WITH PUMPKIN

Pumpkin variant of one of the best-selling breads, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, rustic appearance.

PRODOTTO CON IL METODO DI FERMENTAZIONE LENTA MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD	
400g PESO WEIGHT	
10 PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



CON SEMI DI GIRASOLE

Pane con biga con semi di girasole, realizzato con lievito madre, lunga durata di conservazione - 12 giorni, processo di fermentazione lenta, aspetto molto rustico.

WITH SUNFLOWER SEEDS

Sourdough bread with sunflower seeds, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.

**PANE TOSTATO
CON BIGA E MULTI-SEMI
SOURDOUGH
TOASTIE MULTISEEDS**



**PANE
PUGLIESE
PUGLIA
BREAD**



**PANE DI GRANO
E SEGALE BW 33
WHEAT-RYE
BREAD BW 33**



PRODOTTO CON IL METODO DI FERMENTAZIONE LENTA MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD	
400g PESO WEIGHT	
10 PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



**LIEVITO DI SEGALE,
LINO, SEMI DI CHIA**

Pane con biga con un mix di semi, realizzato con lievito madre, lunga durata di conservazione - 12 giorni, processo di fermentazione lenta, aspetto molto rustico.

**RYE YEAST, FLAX,
SUNFLOWER, CHIA SEEDS**

Sourdough bread with a mix of seeds, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.

PRODOTTO CON IL METODO DI FERMENTAZIONE LENTA MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD	
400g PESO WEIGHT	
9 PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



CROSTA MOLTO SCURA

Pane pugliese per il quale è tipica una crosta molto scura, realizzato con lievito madre, lunga durata di conservazione - 12 giorni, processo di fermentazione lenta, aspetto molto rustico.

VERY DARK CRUST

Puglia bread for which is typical a very dark crust, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.

REALIZZATO CON IL PROCESSO DI FERMENTAZIONE LENTA MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD	
400g PESO WEIGHT	
10 PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



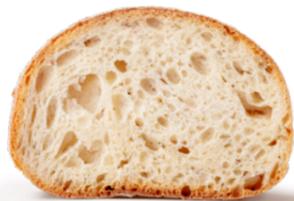
33% FARINA DI SEGALE

Pane maltese per il quale è tipica una crosta molto scura, realizzato con biga, lunga durata di conservazione - 12 giorni, processo di fermentazione lenta, aspetto molto rustico.

33% RYE FLOUR

Wheat-rye bread made from real rye sourdough, long shelf life 12 days, baked in a stone oven.

**PANE
CON ROSMARINO
FOCACCIA
WITH ROSEMARY**



**TRECCIA DI PANE
CON BIGA RUSTICO
SWISS SOURDOUGH
BREAD RUSTIC**



REALIZZATO CON IL PROCESSO DI FERMENTAZIONE LENTA MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD	
400g PESO WEIGHT	
9 PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



CON ROSMARINO
Focaccia di lievito madre, rosmarino, olio extra-vergine di oliva, fermentazione molto lunga, aspetto rustico.

WITH ROSEMARY
Focaccia bread made of mother dough, rosemary, extra virgin olive oil, very long fermentation time, rustic appearance.

REALIZZATO DA VERO LIEVITO DI SEGALE MADE FROM REAL RYE YEAST	
400g PESO WEIGHT	
10 PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



**SEMI DI CHIA, SEMI DI LINO,
SEMI DI GIRASOLE**
Pane rustico scuro con biga, realizzato con lievito madre, tempi di fermentazione lunghi, mix di semi di chia, semi di lino, semi di girasole di altissima qualità.

CHIA, LINSEED, SUNFLOWER SEED
Dark rustic sourdough bread, made from mother dough, long fermentation times, quality seed mixture chia mash, linseed, sunflower seed.

**TRECCIA DI PANE
CON BIGA E SEMI DI
GIRASOLE
SWISS SOURDOUGH
BREAD SUNFLOWER**



PRODOTTO CON IL METODO DI FERMENTAZIONE LENTA MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD	
400g PESO WEIGHT	
10 PEZZI PER CONFEZIONE PIECES PER BOX	



CON SEMI DI GIRASOLE
Pane scuro con biga con il 14% di semi di girasole, realizzato con lievito madre, processo di fermentazione lenta, lunga durata di conservazione - 12 giorni, aspetto rustico.

WITH SUNFLOWER SEEDS
Dark sourdough bread with 14% of sunflower seeds, made from mother dough, slow fermentation process, long shelf-life 12 days, rustic appearance.



BREADWAY a.s.
Vlastibořská 2790/4
193 00 Praha
Czech Republic

E-mail: info@breadway.com
Tel.: +420 608 320 000



WWW.BREADWAY.COM