

# CATALOGO FORNITURE



3voglie





## BUFFET PIZZA IN TEGLIA

Pizza in teglia Romana, realizzata con pre-fermento e farina Italiana coltivata e molita nelle Marche. Lievitata per 24 ore + altre 8 ore.

### Dettagli

 40 X 15

 4 TRANCI 10 X 15

 2

### I gusti

#### **Margherita € 6,00**

Pomodoro pelato, fior di latte, olio evo, basilico fresco

#### **Bianca al cotto € 6,00**

Burrata, fior di latte, cotto arrostito, salsa al basilico

#### **Fiori di zucca € 8,00**

Crema di zucchine, fior di zucca, pancetta, tarallo sbriciolato, fonduta di grana, burrata

#### **A.Norma € 8,00**

Pomodoro arrostito, melanzana frita e marinata nella soia, caciocotta di capra, salsa al basilico, misticaza idroponica

#### **Marinara € 4,00**

Pomodoro pelato, origano, olio all'aglio



## PANE AL LIEVITO MADRE

Lavorato con solo lievito madre, i nostri pani nascono a stretto contatto con i mugnai Italiani, celebrando ogni mese un mugnaio diverso

### Dettagli

 500 gr

 1 pz

 5 giorni

Ordine minimo 10 pz

### I gusti

#### **Senatore Cappelli e Rosmarino € 3,00**

Grano duro senatore cappelli, semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito madre, sale

#### **Farro Monococco € 4,00**

Farina di Farro monococco, farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito madre, sale

#### **Multicereali € 3,00**

Farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farro spelta, malto d'orzo tostato, acqua, lievito madre, sale

#### **Semi integrale € 2,50**

Farina di grano tenero tipo "0", Farina di grano tenero tipo "integrale", acqua, lievito madre, sale

#### **Ciock € 4,00**

Farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito madre, cioccolato fondente, sale



### **BUN ALLE PATATE € 1,50**

Farina di grano tenero tipo "0", acqua, latte, lievito di birra fresco, lievito madre, fiocchi di patate, sale, burro di latteria, uova intere bio, miele

Dettagli

 100 gr

 4 pz

 3 giorni

prezzo al pz singolo

### **BUN ALL'OLIO EVO € 1,00**

Farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di birra fresco, lievito madre, sale, olio evo, miele

Dettagli

 100 gr

 4 pz

 3 giorni

prezzo al pz singolo



### Mozzarella in Carrozza € 3,00

Bauletto al lievito madre e due impasti, cotto arrostito, fior di latte, sale, pepe

Dettagli



4 minuti 180°C



### Supplì al Telefono € 4,00

Riso, pomodoro cotto, grana, pecorino, burro, provola, pepe, ketchup artigianale

Dettagli



4 minuti 180°C



### Frittatina di pasta alla Nerano € 4,00 [Dettagli](#)

Bucatini, chips di zucchine, crema di zucchine (zucchine, provola, caciocavallo a latte crudo, panna 35%)



4 minuti 180°C



### Chips artigianali € 4,00 [Dettagli](#)

Patate, sale  
Servite con mayo.



# VIENN OISERIES

Fatte con uova  
biologiche e burro  
Francese ottenuto  
per centrifugazione



## Croissant Francese € 1,50

Burro francese ottenuto da centrifuga, farina di grano tenero tipo "00", lievito di birra fresco, acqua, uova, sale

Dettagli



## Cornetto Italiano con Lievito Madre € 1,50

Farina di grano tenero tipo "00", burro francese ottenuto da centrifuga, uova bio, lievito madre, acqua, pasta d'arancia, vaniglia, sale, malto d'orzo

Dettagli



Farciture + € 0,50

**Marmellata di mirtilli**

**Marmellata di albicocca**

**Marmellata di pesca e maracuja**

**Cioccolato bianco con nocciola di giffoni**

**Cioccolato al latte**



## Pain au chocolat € 2,00

Burro francese ottenuto da centrifuga, farina di grano tenero tipo "00", stick di cioccolato, lievito di birra fresco, acqua, uova, sale

Dettagli



## Pain suisse cioc € 2,00

Burro francese ottenuto da centrifuga, farina di grano tenero tipo "00", cioccolato al latte, lievito di birra fresco, acqua, uova, sale

Dettagli



# LE CROSTATE

Fatte con uova biologiche e burro  
Francese ottenuto per  
centrifugazione



Le galline che producono uova biologiche Cat "0" per legge devono vivere i 4mq. Mentre le sfortunate Galline che producono le Cat. 3 vivono tutta la vita in spazi grandi come un foglio A4. Le prime costano in media € 0,60 le seconde € 0,20

## Crostata al farro monococco € 25,00

Farro monococco, burro di latteria  
83%, zucchero semolato, uova bio,  
pasta di nocciola di giffoni, sale,  
vaniglia, lievito baking

Dettagli

 40 X 15

 8

 8

Farciture

**Cioccolato al latte**  
**Marmellata di albicocca**  
**Marmellata di pesca e maracuja**

## Occhio di Bue al farro monococco € 1,50

Farro monococco, burro di latteria  
83%, zucchero semolato, uova bio,  
pasta di nocciola di giffoni, sale,  
vaniglia, lievito baking

Dettagli

 6 cm

 1

 2

Farciture

**Cioccolato al latte**  
**Marmellata di albicocca**



“Nati con la pizza e cresciuti con il pane, dopo 10 anni di 3 Voglie, mettiamo tutti i puntini assieme per tracciare i prossimi 10 che verranno. Pasticceria, rosticceria, pizzeria, boulangerie, pastificio, racchiuse in un solo nome:

pizzificio.

- 📍 Via Serroni, 10/14
- ☎ 0828 370533 - 329 5889080
- ✉ info@3voglie.it
- 3voglie.it

# 3voglie

