



Catalogo Prodotti





ANTICA GENOVA®

focacce e pizze surgelate pronte
in pochi minuti



lievitazione
naturale



senza additivi
né conservanti



olio extra vergine
di oliva



Una storia di eccellenza italiana

La storia della famiglia Francone nasce
120 anni fa nel cuore delle Langhe
dall'amore per il pane.
Tecnologie d'avanguardia unite
all'esperienza Francone, garantiscono
l'artigianalità e la qualità dei nostri
prodotti con elevata produttività.

**LIEVITAZIONE NATURALE,
olio extravergine d'oliva,
senza additivi o conservanti:**
sono le nostre regole di eccellenza
per un prodotto tutto **MADE IN ITALY**
gustoso e salutare.

Perfetta per ogni momento

Antica Genoa è la linea di focacce
e pizze precotte surgelate.
Ideali per ogni momento della
giornata, a partire dalla colazione,
fino all'aperitivo e alla cena. La nostra
gamma di prodotti da forno surgelati
mantiene la fragranza ed il sapore
tipico dei prodotti artigianali fatti con
soli ingredienti naturali.

Francone propone la sua lunga
esperienza ai panifici e panetterie
della GD, alle panetterie di seconda
generazione, ai professionisti del
Food Service e del Bar.

Francone 1896

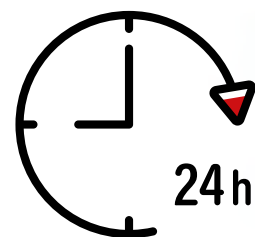
Più di 100 anni di storia nella panificazione

Più di un secolo di
esperienza nel mondo della
panificazione messa al
servizio del cliente.

Francone,
lo Specialista delle focacce



Buone
in ogni momento



Colazione



Spuntino



Pranzo



Break



Aperitivo



Cena



Al Pub

Indice

- 6 FOCACCIA
- 9 FOCACCIA BOCCADASSE
- 10 TRANCI DI FOCACCIA
- 12 PIZZA
- 14 FOCACCE E PIZZE TONDE
- 17 STIRATELLA®
- 18 STIRATINA
- 20 PANSCHIACCIA
- 21 PIZZASCHIACCIA
- 22 BASI CRUDE
- 23 BASI PRECOTTE
- 24 PIZZA E FOCACCIA ALLA PALA
- 26 PANE
- 29 PANMORBIDO
- 30 CHICCA DI GRANO DURO
- 31 CHICCA DI RISO
- 32 PANBUN
- 34 PINSA ROMANA
- 35 SALATINI
- 36 MODALITÀ DI COTTURA
- 37 SOSTENIBILITÀ
- 38 CERTIFICAZIONI

FOCACCIA



FOCACCIA PER L'EXPORT

🕒 4-5 MIN 📦 185°C **SHELF LIFE** 18 M

COD.	↙	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
E0126 tradizionale	30X40	700	40X30X20	3,5	5	80	8	205
E0805 rosmarino	30X40	700	40X30X20	3,5	5	80	8	205



FOCACCIA GRANO DURO QUADRETTATA

🕒 5-7 MIN 📦 190°C **SHELF LIFE** 18 M

COD.	↙	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
01425	30x40	850	30x40x20	4,25	5	80	8	205



FOCACCIA TRADIZIONALE

🕒 3-4 MIN 📦 185°C **SHELF LIFE** 18 M

COD.	↙	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
010105 Alta	30x40	600	40x30x20	3	5	80	8	205
0101 Bassa	30x40	550	40x30x20	3,3	6	80	8	205



FOCACCIA ROSMARINO

🕒 4-5 MIN 📦 185°C **SHELF LIFE** 18 M

COD.	↙	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
080105	30x40	600	40x30x20	3	5	80	8	205



FOCACCIA VENERE con farina di riso Venere

🕒 5-7 MIN 📦 190°C **SHELF LIFE** 18 M

COD.	↙	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
270105	30x40	580	40x30x20	2,9	5	80	8	205

focaccia
Venere



FOCACCIA CON STRACCHINO

🕒 6-7 MIN 📦 180°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.	↙	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
1206	30x40	780	40x30x20	4,68	6	80	8	205



FOCACCIA CON CIPOLLE

6-7 MIN 185°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.								h
020105	30x40	750	40x30x20	3,75	5	80	8	205



FOCACCIA CON POMODORINI

7-8 MIN 185°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.								h
320205	30x40	850	40x30x20	4,25	5	80	8	205



FOCACCIA CON OLIVE

4-5 MIN 185°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.								h
110205	30x40	700	40x30x20	3,5	5	80	8	205



FOCACCIA SICILIANA

10-12 MIN 180°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.								h
190205	30x40	850	40x30x20	4,25	5	80	8	205



2-3 MIN 175°C **SHELF LIFE** 18 M

COD.								h
010207	30x40	400	40x30x20	2,8	7	80	8	205

FOCACCIA BOCCADASSE



TRINCI DI FOCACCIA



TRINCI DI FOCACCIA TRADIZIONALE

Già pronta previo scongelamento / **SHELF LIFE** 18 M

COD.									h
4113A	13x15	90	40x30x20	2,16	24	80 ^A	8	205	
4114	15x20	180	40x30x20	2,52	14	80 ^B	8	205	
4155 BAR	15x20	190	40x30x20	2,66	14	80 ^B	8	205	

^A 6 CONFEZIONI DA 4 PEZZI CADAUNA

^B 7 CONFEZIONI DA 2 PEZZI CADAUNA

Consiglio per un prodotto più gustoso 2-3 MIN 180°C



TRINCI PRETAGLIATI ORIZZONTALI

Già pronta previo scongelamento / **SHELF LIFE** 18 M

COD.									h
4148 P	13x15	90	40x30x20	2,88	32	80 ^A	8	205	
4150 P	15x20	150	40x30x20	3	20	80 ^B	8	205	

^A 8 CONFEZIONI DA 4 PEZZI CADAUNA

^B 5 CONFEZIONI DA 4 PEZZI CADAUNA



TRANCIO CON ROSMARINO

Già pronta previo scongelamento / **SHELF LIFE** 18 M

COD.									
4119	15x20	175	40x30x20	2,45	14	80 ^A	8	205	

7 CONFEZIONI DA 2 PEZZI CADAUNA

Consiglio per un prodotto più gustoso 2-3 MIN 180°C



PIZZA



PIZZA PANETTIERE

🕒 6-7 MIN 📦 185°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.	↗	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
070206	30x40	780	40x30x20	4,68	6	80	8	205



PIZZA MARGHERITA

🕒 7-8 MIN 📦 180°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.	↗	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
070907	30x40	650	30x40x20	4,55	7	80	8	205



PIZZA BAR

🕒 7-8 MIN 📦 180°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.	↗	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
070506	30x40	700	40x30x20	4,2	6	80	8	205



PIZZA ROSSA

🕒 5-6 MIN 📦 180°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.	↗	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
071007	30x40	570	30x40x19	4	7	80	8	205



PIZZA MARGHERITA DOPPIA MOZZARELLA

🕒 7-9 MIN 📦 185°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.	↗	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
070806	30x40	950	40x30x20	5,7	6	80	8	205



FOCACCE E PIZZE TONDE



FOCACCINA RUSTICA 100 g

Già pronta previo scongelamento / **SHELF LIFE** 18 M

COD.	↙	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
3901	Ø 14 ca	100	40x30x20	2,4	24	80	8	205	

PRETAGLIATA

3901 P	Ø 14ca	100	40x30x20	2,4	24	80	8	205	
--------	--------	-----	----------	-----	----	----	---	-----	--

6 CONFEZIONI DA 4 PEZZI CADAUNA

Consiglio per un prodotto più gustoso ⌚ 3-4 MIN 📡 185°C



FOCACCINA RUSTICA 120 g Pretagliata

Già pronta previo scongelamento / **SHELF LIFE** 18 M

COD.	↙	📦	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
3920 P	Ø 16 ca	120	40x30,5x31	2,4	20	80	8	205	

5 CONFEZIONI DA 4 PEZZI CADAUNA

Consiglio per un prodotto più gustoso ⌚ 3-4 MIN 📡 185°C



FOCACCINA RUSTICA PICCOLINA

Già pronta previo scongelamento / **SHELF LIFE** 18 M

COD.	↙	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
3906	Ø 7/8 ca	40x30x20	2	90 ca	80	8	205	

Consiglio per un prodotto più gustoso ⌚ 1-2 MIN 📡 140°C



FOCACCIA TONDA

Diametro 28
Pretagliata orizz.

⌚ 4 MIN 📡 185°C **SHELF LIFE** 18 M

COD.	↙	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
36 P	Ø 28	300	40x30,5x31	3	10	48	8	201



FOCACCINA RUSTICA PUGLIESE

7-8 MIN 185°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.								h
3918	Ø 14	140	30x40X19	3,36	24	80	8	205



FOCACCIA PUGLIESE

7-8 MIN 185°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.								h
37	Ø 28	380	30x40X31	3,8	10	48	8	201



FOCACCINA RUSTICA POMODORINI

3-4 MIN 180°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.								h
3902	Ø 14 ca	120	40x30x20	2,88	24	80	8	205

6 CONFEZIONI DA 4 PEZZI CADAUNA

Consiglio per un prodotto più gustoso 3-4 MIN 185°C



PIZZETTA RUSTICA TONDA

5-6 MIN 190°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.								h
3908	Ø 12 ca	120	30x40x20	2,88	24	80	8	205

6 CONFEZIONI DA 4 PEZZI CADAUNA

PIZZETTA MARGHERITA TONDA

IQ 5701	Ø 7,5 ca	30	40x29x17	2	64	104	8	190
---------	----------	----	----------	---	----	-----	---	-----

STIRATELLA®



STIRATELLA® CON OLIO EVO

5 MIN 200°C **SHELF LIFE** 18 M

COD.								h
0406	24x13	210	30x40x20	2,10	10	80	8	205

5 CONFEZIONI
DA 2 PEZZI CADAUNA



STIRATELLA® MULTICEREALI

5-6 MIN 200°C **SHELF LIFE** 18 M

COD.								h
0413	24x13	210	30x40x20	2,1	10	80	8	205

5 CONFEZIONI
DA 2 PEZZI CADAUNA

STIRATINA



STIRATINA CON OLIO EVO

Già pronta previo scongelamento / **SHELF LIFE** 18 M

COD.								
0409	12 x 17	100	30x40x20	2	20	80	8	205

5 CONFEZIONI
DA 4 PEZZI CADAUNA

Consiglio per un prodotto più gustoso

4-5 MIN 200°C



STIRATINA PRETAGLIATA

3-4 MIN 200°C **SHELF LIFE** 18 M

COD.								
0409P	12 x 17	100	40x30x19	2	20	80	8	205

5 CONFEZIONI
DA 4 PEZZI CADAUNA



STIRATINA MULTICEREALI

5-6 MIN 200°C **SHELF LIFE** 18 M

COD.								
0414	12x17	100	30x40x20	2	20	80	8	205

5 CONFEZIONI
DA 4 PEZZI CADAUNA

PANSCHIACCIA



PANSCHIACCIA

🕒 5-6 MIN 📅 200°C **SHELF LIFE** 18 M

COD.	↗	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
1115	38X18	330	30X40X19	2,31	7	80	8	205

PIZZASCHIACCIA



PIZZASCHIACCIA

🕒 5-6 MIN 📅 200°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.	↗	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
1116	30X18	550	30X40X19	2,75	5	80	8	205

BASI CRUDE



PASTA STIRATA

SHELF LIFE 10 M

COD.								
8006	60x40	1200	59x39x15	12	10	28	4	120



BASE CRUDA PRELIEVITATA

SHELF LIFE 10 M

COD.								
8016	60x40	1200	59x39x15	8,4	7	36	4	150
8017	60x40	1500	59x39x15	9	6	36	4	150
8018	30x40	600	40x30x19	6	10	64	8	167

BASI PRECOTTE



BASE ROSSA

4-5 MIN 180°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.								
070106	30x40	700	40x30x20	4,2	6	80	8	205



BASE BIANCA

4-5 MIN 180°C **SHELF LIFE** 18 M

COD.								
0303	30x40	420	40x30x20	2,52	6	80	8	205



PIZZA E FOCACCIA ALLA PALA



LINGUA PIZZA DOPPIA MOZZARELLA

Già pronta previo scongelamento / **SHELF LIFE** 12 M

COD.	↙	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
2208	32x12	340	40x30x20	3,4	10	80	8	205

Consiglio per un prodotto più gustoso ⌚ 2-3 MIN 🍳 185°C



LINGUA POMODORINI

Già pronta previo scongelamento / **SHELF LIFE** 12 M

COD.	↙	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
2232	32x12	340	40x30x20	3,4	10	80	8	205

Consiglio per un prodotto più gustoso ⌚ 2-3 MIN 🍳 185°C



LINGUA CIPOLLA

Già pronta previo scongelamento / **SHELF LIFE** 12 M

COD.	↙	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
2202	32x12	340	40x30x20	3,4	10	80	8	205

Consiglio per un prodotto più gustoso ⌚ 2-3 MIN 🍳 185°C



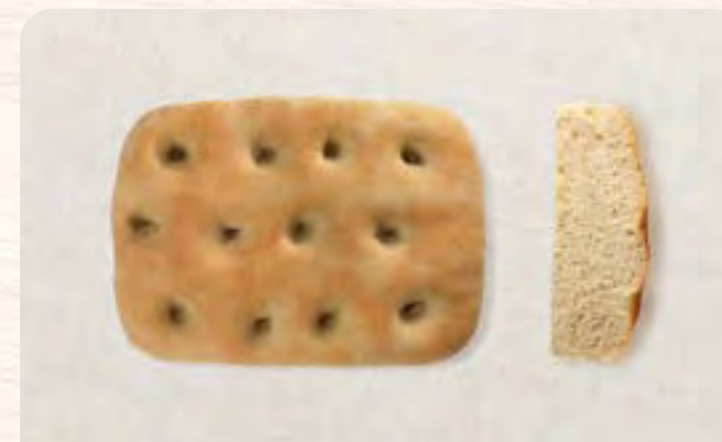
LINGUA MULTICEREALI

Già pronta previo scongelamento / **SHELF LIFE** 18 M

COD.	↙	📦	📦	📦	📦	📦	📦	h
2213	32x12	230	40x30x20	2,76	12	80	8	205

Consiglio per un prodotto più gustoso ⌚ 2-3 MIN 🍳 185°C

PANE



PANFOCACCIA

Già pronta previo scongelamento / **SHELF LIFE** 18 M

COD.	↙	⚖️	📦	📦	📦	📦	📦	h
1112	18x14	160	40x30x31	4,5	28	48	8	201

Consiglio per un prodotto più gustoso ⌚ 2-3 MIN 📠 180°C



SFILATONE DI GRANO DURO

⌚ 15-18 MIN 📠 190°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.	⚖️	📦	📦	📦	📦	h
1007	300	59x40x34	9	20	4	185
1107	300	39x30x31	4,5	48	8	201



CIABATTA PLUS

⌚ 5-8MIN 📠 220°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.								
1005	17x8	100	60x39x29	8	~80	24	4	190



CIABATTA RUSTICA

⌚ 6-7 MIN 📠 190°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.								
1111	33x13	290	30X40X31	2,9	10	48	8	2



PANINO INTEGRALE 80 g

15-20 MIN 200°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.							h
I080	80	60x39x30	9	24	4		195



PANINO AL LATTE 110 g

5 MIN 200°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.							h
L110	110	60x39x30	9	24	4		195



BAULETTO MANTOVANO 70 g

8 MIN 200°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.							h
M70	70	40x30x30	4	48	8		192



BAGUETTE E DEMI BAGUETTE

15 MIN 200°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.							h
B175SMAS baguette	290	60x40x30	10,15	24	4		195
B110 demi baguette	110	60x40x30	8,4	24	4		195



PANMORBIDO

PANMORBIDO Pretagliato orizzontale.

2-3 MIN 185°C **SHELF LIFE** 18 M

COD.								h
0917P	17X9	90	30X40X31	4,32	48	48	8	201

24 CONFEZIONI DA 2 PEZZI CADAUNA

CHICCA DI GRANO DURO



CHICCA DI GRANO DURO

Già pronta previo scongelamento / **SHELF LIFE** 18 M

COD.								
0610	10X10	90	30x40x31	5	50	48	8	201

PRETAGLIATA

0610 P	10X10	90	30x40x31	5	50	48	8	201
--------	-------	----	----------	---	----	----	---	-----

25 CONFEZIONI DA 2 PEZZI CADAUNA

Consiglio per un prodotto più gustoso 3-4 MIN 200°C

CHICCA DI RISO



CHICCA DI RISO

Già pronta previo scongelamento / **SHELF LIFE** 18 M

COD.								
0620	10X10	90	30x40x31	4,5	50	48	8	201

PRETAGLIATA

0620 P	10X10	90	30x40x31	4,5	50	48	8	201
--------	-------	----	----------	-----	----	----	---	-----

25 CONFEZIONI DA 2 PEZZI CADAUNA

Consiglio per un prodotto più gustoso 3-4 MIN 200°C



PANBUN



PANBUN

Già pronta previo scongelamento / **SHELF LIFE** 12 M

COD.									
1113	Ø 11,5	100	30X40X31	3,8	38	48	8	201	

19 CONFEZIONI DA 2 PEZZI CADAUNA

Si consiglia si lasciare il prodotto all'interno del suo imballo integro durante lo scongelamento e di toglierlo dalla confezione solo al momento dell'utilizzo.



PANBUN BARRETTA

Già pronta previo scongelamento / **SHELF LIFE** 12 M

COD.									
1114	19X4	70	30X40X31	3,36	48	48	8	201	

24 CONFEZIONI DA 2 PEZZI CADAUNA

Si consiglia si lasciare il prodotto all'interno del suo imballo integro durante lo scongelamento e di toglierlo dalla confezione solo al momento dell'utilizzo.

PINSA ROMANA



PINSA ROMANA

 20 MIN  200°C **SHELF LIFE** 12 M

COD.								h
PR30	18x28	220	60x30x20	5,28	24	48	--	195
PR40	18x38	300	40x30x20	3,6	12	72	8	195
PR60	18x58	450	60x30x20	5,4	12	48	--	195

SALATINI



PIZZETTE

 15-18 MIN  220°C **SHELF LIFE** 18 M

COD.					h
302	40x27x15	4	108	9	189

4 BUSTE DA 37 PEZZI CADAUNA



SALATINI MISTI 6 GUSTI

 15-18 MIN  220°C **SHELF LIFE** 18 M

COD.					h
322	40x27x15	4	108	9	189

PURPOSE

Il valore autentico
e il ruolo sociale
dell'azienda Francone

SIAMO UN'AZIENDA RESILIENTE:

abbiamo resistito durante la pandemia, non è stato mai licenziato alcun lavoratore nonostante i mesi di chiusure totali.

DARE LAVORO IN ZONA:

sostenere e sviluppare un'area critica.

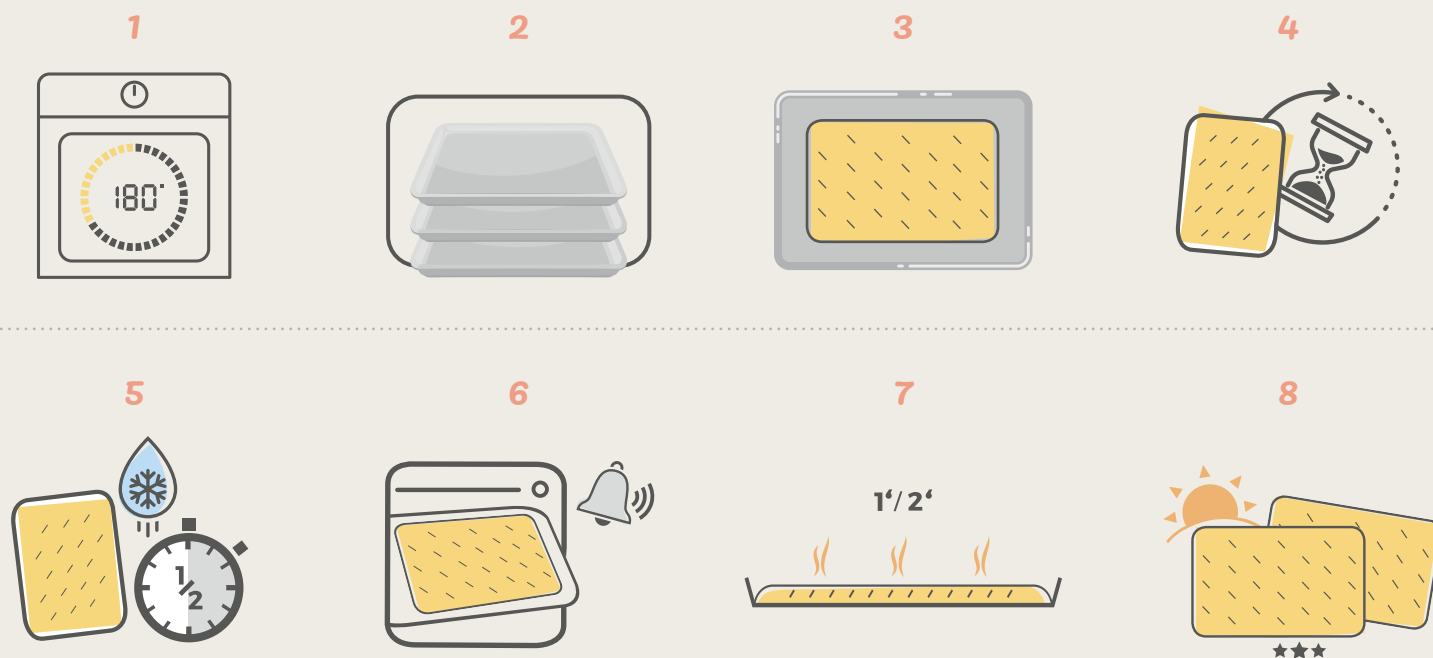
Lavoro in smart per chi può, andando incontro alle esigenze dei lavoratori, senza obbligare le persone a lunghe trasferte, alle donne di stare vicine a casa, incentivando il risparmio di tempo e costi e riduzione dell'inquinamento.

Creare tessuto con le **imprese locali**: elettricisti, idraulici, tecnici, liberi professionisti come commercialisti, consulenti, avvocati...
Nel sociale, devolvere i suoi prodotti alla Caritas. Reinvestire parte delle sue risorse nel territorio: sostiene le scuole con partecipazioni attive degli studenti ad un primo approccio aziendale, le mense con donazioni dei prodotti, le associazioni locali, gli eventi.

È titolare di una **ONLUS "FRANK-ONE NIGHT"**: un'iniziativa volta alla raccolta fondi a scopo esclusivamente benefico. Organizzato dall'azienda, e grazie al lavoro di molti volontari, si organizza un evento in estate finalizzato alla raccolta fondi a sostegno del territorio. Sono stati donati 3 defibrillatori applicati vicino alle strutture sportive di **Monastero**; è stato acquistato materiale come depuratori, lavagne, stampanti per la **Scuola di Monastero**; sono stati realizzati dei punti di interesse turistico volti ad attirare turisti per incrementare l'economia locale grazie alle **Panchine del Cuore** e quindi a sostegno di tutte le attività commerciali presenti sul territorio.



Modalità di COTTURA



1.

Accendere il forno e portarlo alla temperatura di 180°C

2.

Per cotture ottimali, infornare non più di 3 teglie alla volta

3.

Estrarre il prodotto surgelato dalla confezione e posizionarlo sulla teglia

4.

Attenersi ai tempi di cottura indicati sull'etichetta

5.

Nel caso in cui si decidesse di scongelare il prodotto, ridurre di metà il tempo di cottura indicato sull'etichetta
Controllare la cottura prima del termine del tempo

6.

A cottura ultimata togliere le teglie dal forno, controllando che il colore della superficie sia dorato uniformemente e che il prodotto sia ben strutturato

7.

Lasciare riposare i prodotti appena sfornati per circa 1 o 2 minuti

8.

Il prodotto cotto si manterrà fresco e morbido per tutto il giorno



Certificazioni

Con due importanti certificazioni, UNI EN ISO 9001 e FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000, riconosciuto a livello internazionale dal GFSI), la Francone s.r.l. conferma l'impegno e gli investimenti fatti al fine di assicurare, stabilire, sorvegliare e verificare che in tutte le fasi del processo siano applicate le buone pratiche di fabbricazione nel rispetto della regolamentazione della Sicurezza degli Alimenti a garanzia della salute e della sicurezza dei consumatori.

Azienda con Sistema di Gestione Qualità Certificato



LEGENDA SIMBOLI

- Dimensioni prodotto cm
- Peso prodotto g
- Dimensioni imballo cm
- Peso imballo kg
- Pezzi per cartone
- Cartoni per pallet
- Cartoni per strato
- Altezza bancale, pallet incluso cm
- Tempo di cottura
- Temperatura forno



Più di 100 anni di storia nella panificazione

www.gruppofrancone.com

info@gruppofrancone.com



Focaccia Antica Genoa



Francone s.r.l.



anticagenoafrancone

FRANCONE SRL - Reg. Madonna, 12
14058 Monastero Bormida (AT) - Italy

Tel+39 0144 88072

Whatsapp+39 331 5750012

P.IVA 01318370051