CATALOGUE PRODUITS
PRODUCT CATALOGUE

Francone 1896

made in Italy

ANTICA GENOA®
la focaccia

ANTICA GENOA®

sont des focaccia et pizza surgelées, prêtes en quelques minutes

is the range of frozen focaccia and pizza, ready after a few minutes

levain naturel
natural dough leavening

sans additifs ni conservateurs
without additives or preservatives

huile d'olive vierge extra
extra virgin olive oil

Une histoire d'excellence Italienne

L'histoire de la famille Francone commence il y a 120 ans dans le Piémont, à la frontière avec la Ligurie. Les technologies de pointe combinées à l'expérience Francone, garantissent le savoir-faire et la qualité des produits avec une productivité élevée.

LONG LEVAGE,
huile d'olive vierge extra,
sans additifs ni conservateurs:
sont nos règles d'excellence pour un produit tout **MADE IN ITALY** savoureux et sain.

Parfaite pour tout moment

Antica Genoa est la gamme de focaccia et de pizzas précuites surgelées. Idéale pour tout moment de la journée, du petit déjeuner à l'apéritif et le dîner. La gamme de produits de boulangerie congelés conserve le parfum et la saveur typiques des produits artisanaux "made in Italy" composés d'ingrédients naturels.

Francone offre sa longue expérience aux boulangeries et aux boulangeries du commerce de détail à grande distributione, aux boulangeries de deuxième génération, aux professionnels de la restauration et du bar.

A history of Italian excellence

Our long Italian history starts from the passion for bakery products 120 years ago. Advanced technologies combined with Francone's experience, assure the craftsmanship and the quality of our products with high production capacity.

NATURAL DOUGH LEAVENING, extra virgin olive oil, without additives or preservatives, guarantee the quality of a tasty and healthy **MADE IN ITALY** product.

Perfect for every moment

Antica Genoa is our brand of frozen pre-baked focaccias and pizzas. Ideal for any time of the day: breakfast, lunch, snack, happy hour and dinner. Our range of frozen bakery products maintains the typical fragrance and flavour of artisan products made in Italy only with natural ingredients.

Francone offers a long experience to in-store bakeries of the retailers as well as to bakeries and horeca professionals.

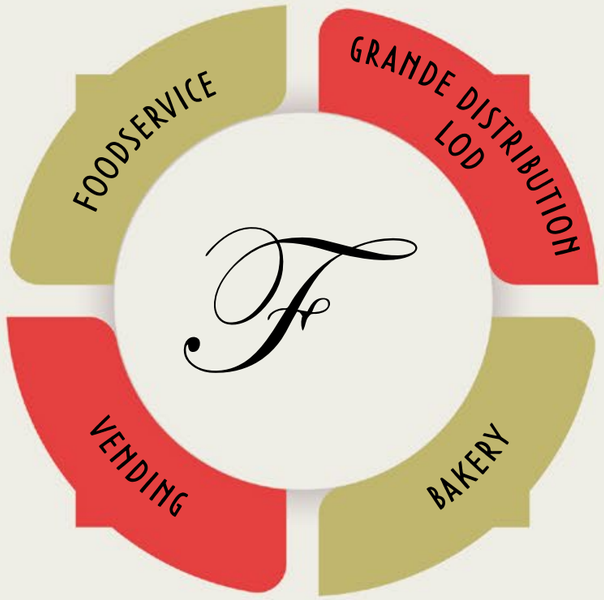


Table des matières

6 MOMENTS DE CONSOMMATION
7 RÉGLES DE CUISSON

8 FOCACCIA
12 TRANCHES
14 FOCACCIA RONDE
16 PIZZA
18 STIRATA & STIRATELLA
20 100% MADE IN ITALY
21 PINSA ROMANA
22 PRODUIT SEMI FINI
23 BASES POUR LA PIZZA
24 PIZZA & FOCACCIA ALLA PALA
26 PAIN

24 DÉVELOPPEMENT ÉCO-DURABLE
26 CERTIFICATIONS

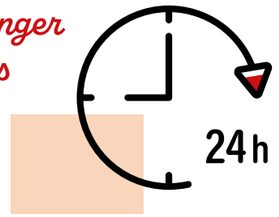
Table of contents

6 CONSUMPTION MOMENTS
7 COOKING INSTRUCTIONS

8 FOCACCIA
12 SLICES
14 ROUND FOCACCIA
16 PIZZA
18 STIRATA & STIRATELLA
20 100% MADE IN ITALY
21 PINSA ROMANA
22 RAW BASE
23 PIZZA BASE
24 PIZZA & FOCACCIA ALLA PALA
26 BREAD

24 SUSTAINABLE DEVELOPMENT
26 CERTIFICATIONS

Parfaite pour manger à tous les moments de la journée



Good to eat at all times of the day

Petit déjeuner
Breakfast

Snacks

Déjeuner
Lunch

Break

Apéritif

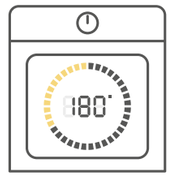
Dîner
Dinner

au Pub
at the Pub

Régles de
CUISSON

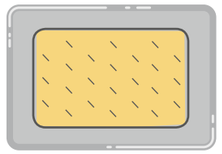
Cooking
INSTRUCTIONS

1



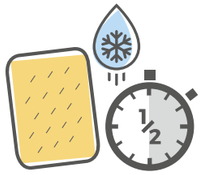
2

3

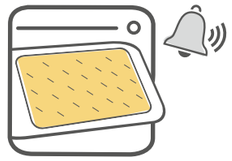


4

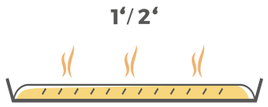
5



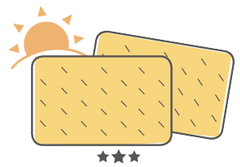
6



7



8



1.	2.
Allumez le four à 180° C Switch on the oven at 180° C	Pour une cuisson optimale, ne faites pas plus de 3 plateaux à la fois. For optimal cooking, bake no more than 3 trays at a time.
3.	**4.**
Retirez le produit congelé de l'emballage et placez-le sur la plaque de cuisson. Remove the frozen product from the packaging and place it on the baking sheet.	Suivez les temps de cuisson indiqués sur l'étiquette. Follow the cooking times indicated on the label.
5.	**6.**
Si vous décidez de décongeler le produit, réduisez de moitié le temps de cuisson indiqué sur l'étiquette. Vérifiez la cuisson avant la fin des temps. If you decide to thaw the product, reduce the cooking time indicated on the label by half. Check cooking before the end of time.	Une fois cuits, retirez les plateaux du four en vérifiant que la couleur de la surface est bien dorée et que le produit est bien structuré. When cooked, remove the trays from the oven, checking that the surface color is evenly gilded and that the product is well structured.
7.	**8.**
Laissez les produits fraîchement cuits au four reposer environ 1 à 2 minutes. Let the freshly baked products rest for about 1 or 2 minutes.	Le produit cuit restera frais toute la journée. The cooked product will remain fresh and soft throughout the day.

Focaccia

FOCACCIA AUX OIGNONS
FOCACCIA WITH ONIONS

6-7 MIN | 185°C | **SHELF LIFE** 12 M

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

FOCACCIA AUX TOMATES RONDES
FOCACCIA WITH ROUND TOMATOES

7-8 MIN | 185°C | **SHELF LIFE** 12 M

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

FOCACCIA TRADITIONNELLE
TRADITIONAL FOCACCIA

3-4 MIN | 185°C | **SHELF LIFE** 18 M

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

FOCACCIA AU ROMARIN
ROSEMARY FOCACCIA

4-5 MIN | 185°C | **SHELF LIFE** 18 M

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

FOCACCIA AUX OLIVES VERTES
FOCACCIA WITH GREEN OLIVES

4-5 MIN | 185°C | **SHELF LIFE** 12 M

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

FOCACCIA AU FROMAGE “STRACCHINO”
FOCACCIA WITH “STRACCHINO” CHEESE

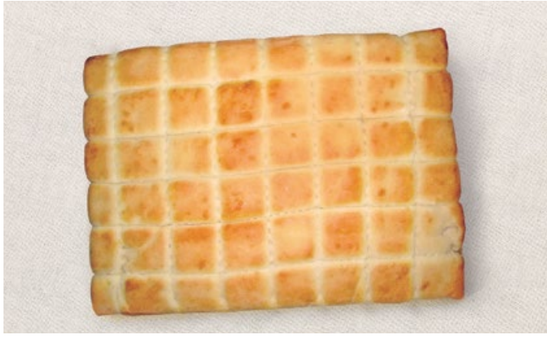
6-7 MIN | 180°C | **SHELF LIFE** 12 M

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

FOCACCIA SICILIENNE
SICILIAN FOCACCIA

10-12 MIN | 180°C | **SHELF LIFE** 12 M

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



FOCACCIA À LA FARINE DE BLÉ DUR
FOCACCIA WITH DURUM WHEAT FLOUR, SQUARED

5-7 MIN | 190°C | **SHELF LIFE** 18 M

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

FOCACCIA MULTIGRAINS
MULTIGRAIN FOCACCIA

7-9 MIN | 180°C | **SHELF LIFE** 18 M

COD.								h
131405	30x40	900	40x30x20	4,5	5	80	8	205

VEGAN OK

FOCACCIA VÉGANE
VEGAN FOCACCIA

3-4 MIN | 185°C | **SHELF LIFE** 18 M

COD.								h
0125	30x40	600	40x30x20	3,6	6	80	8	205

VEGAN OK

FOCACCIA INTÉGRALE
INTEGRAL FOCACCIA

3-4 MIN | 185°C | **SHELF LIFE** 18 M

COD.								h
130106	30x40	550	40x30x20	3,3	6	80	8	205

FOCACCIA VENERE avec farine de riz noir Venere
FOCACCIA VENERE with black Venere rice flour

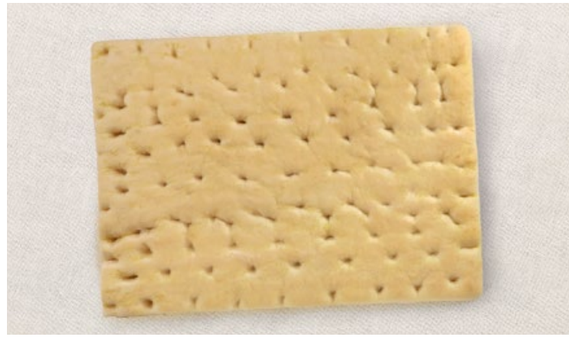
5-7 MIN | 190°C | **SHELF LIFE** 18 M

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

FOCACCIA AU ROMARIN
ROSEMARY FOCACCIA

3-4 MIN | 185°C | **SHELF LIFE** 18 M

COD.								h
E0805	30x40	700	40x30x20	3,5	5	80	8	205



FOCACCIA TRADITIONELLE
TRADITIONAL FOCACCIA

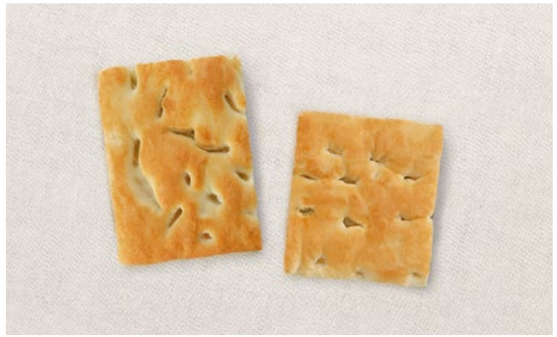
3-4 MIN | 185°C | **SHELF LIFE** 18 M

COD.								h
E0126	30x40	700	40x30x20	3,5	5	80	8	205

focaccia pour le marché étranger

focaccia for the foreign market

Tranches
Slices



TRANCHES DE FOCACCIA
FOCACCIA SLICES

prête à la consommation (après décongelation) — ready to eat (after tawing)

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 PAQUETS DE 4 UNITÉS CHACUN**
6 PACKS OF 4 PIECES EACH

[B] **7 PAQUETS DE 2 UNITÉS CHACUN**
7 PACKS OF 2 PIECES EACH

Conseil pour un produits plus savoureux
Advice for a tastier product

2-3 MIN 180°C

TRANCHES HORIZONTALES PRÉDÉCOUPÉES
SLICES PRE-CUT HORIZONTAL

prête à la consommation (après décongelation) — ready to eat (after tawing)

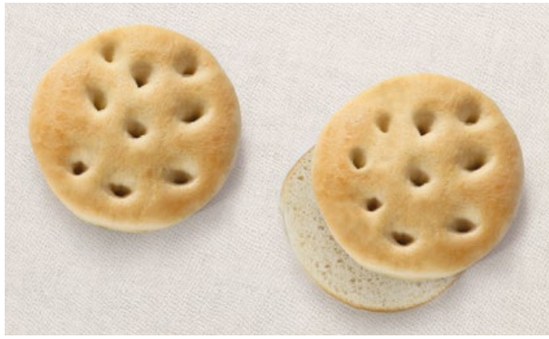
SHELF LIFE 18 M

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 PAQUETS DE 4 PIÈCES CHACUN**
8 PACKS OF 4 PIECES EACH

[B] **5 PAQUETS DE 4 PIÈCES CHACUN**
5 PACKS OF 4 PIECES EACH

Focaccia ronde
Round focaccia



FOCACCIA RUSTIQUE RONDE
RUSTIC FOCACCIA

prête à la consommation (après décongelation) — ready to eat (after tawing) — **SHELF LIFE** 18 M

COD.								h
3901	Ø 14 ca	100	40x30x20	2,4	24	80	8	205
PRÉ-COUPÉES HORIZONTALES / HORIZONTAL PRE-CUT								
3901 P	Ø 14ca	100	40x30x20	2,4	24	80	8	205

6 PAQUETS DE 4 UNITÉS CHACUN — **6 PACKS OF 4 PIECES EACH**

Conseil pour un produits plus savoureux
Advice for a tastier product — 3-4 MIN — 185°C

FOCACCIA RUSTIQUE RONDE aux tomates rondes
RUSTIC FOCACCIA with round tomatoes

3-4 MIN — 180°C — **SHELF LIFE** 12 M

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

6 PAQUETS DE 4 UNITÉS CHACUN — **6 PACKS OF 4 PIECES EACH**

PETITE FOCACCIA RUSTIQUE RONDE
SMALL RUSTIC FOCACCIA

prête à la consommation (après décongelation) — ready to eat (after tawing) — **SHELF LIFE** 18 M

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

Conseil pour un produits plus savoureux
Advice for a tastier product — 1-2 MIN — 140°C

FOCACCIA RONDE DE 28 cm de diamètre
ROUND FOCACCIA OF 28 cm diameter

4 MIN — 185°C — **SHELF LIFE** 18 M

COD.								h
PRÉ-COUPÉES HORIZONTALES / HORIZONTAL PRE-CUT								
36 P	Ø 28	300	40x30,5x31	3	10	48	8	201

Pizza

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

PIZZA MARGHERITA

8-10 MIN | 185°C | **SHELF LIFE** 12 M

COD.								h
0710	30x40	950	40x30x20	5,7	6	80	8	205

PIZZA RUSTIQUE RONDE/ROUND RUSTIC PIZZA

5-6 MIN | 190°C | **SHELF LIFE** 12 M

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

6 PAQUETS DE 4 PIÈCES CHACUN **6 PACKS OF 4 PIECES EACH**

MARGHERITA PIZZA RONDE/ROUND MARGHERITA PIZZA

IQ 5701	Ø 7,5 ca	30	40x29x17	2	64	104	8	236

TRANCHES DE PIZZA PANETTIERE 15x20

prête à la consommation (après décongelation) | ready to eat (after tawing) **SHELF LIFE** 18 M

COD.								h
4117	15x20	185	40x30x20	4,44	24	80	8	205

Conseil pour un produits plus savoureux
Advice for a tastier product

3-4 MIN | 185°C

PIZZA PANETTIERE

6-7 MIN | 185°C | **SHELF LIFE** 12 M

COD.								h
070206	30x40	780	40x30x20	4,68	6	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

Stirata & Stiratella

MARGHERITA

STIRATA MARGHERITA

5 MIN | 200°C | **SHELF LIFE** 12 M

COD.								h
0407	32x22	550	30x40x20	2,75	5	80	8	205

STIRATELLA MARGHERITA

5 MIN | 200°C | **SHELF LIFE** 12 M

COD.								h
0408	29x14	270	30x40x20	3,24	12	80	8	205

6 PAQUETS DE 2 PIÈCES CHACUN

STIRATINA AUX TOMATES
STIRATINA WITH CHERRY TOMATOES

prête à la consommation (après décongelation) | ready to eat (after tawing) | **SHELF LIFE** 12 M

COD.								h
0432	12x17	125	30x40x20	2,5	20	80	8	205

5 PAQUETS DE 4 PIÈCES CHACUN

À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

STIRATA À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
STIRATA WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

5 MIN | 200°C | **SHELF LIFE** 18 M

COD.								h
0405	30x20	380	30x40x20	1,90	5	80	8	205

STIRATELLA À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
STIRATELLA WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

prête à la consommation (après décongelation) | ready to eat (after tawing) | **SHELF LIFE** 18 M

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

Conseil pour un produits plus savoureux
Advice for a tastier product
5 MIN | 200°C

STIRATINA À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
STIRATINA WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

prête à la consommation (après décongelation) | ready to eat (after tawing) | **SHELF LIFE** 18 M

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

5 PAQUETS DE 4 PIÈCES CHACUN | **5 PACKS OF 4 PIECES EACH**

Conseil pour un produits plus savoureux
Advice for a tastier product
4-5 MIN | 200°C

100% made in Italy

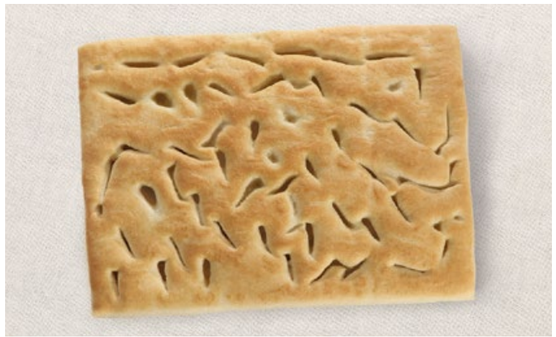
levain naturel
natural dough leavening

avec huile d'olive vierge extra
with extra virgin olive oil

sans additifs ni conservateurs
without additives or preservatives

Pizza et focaccia produits avec les meilleurs ingrédients italiens

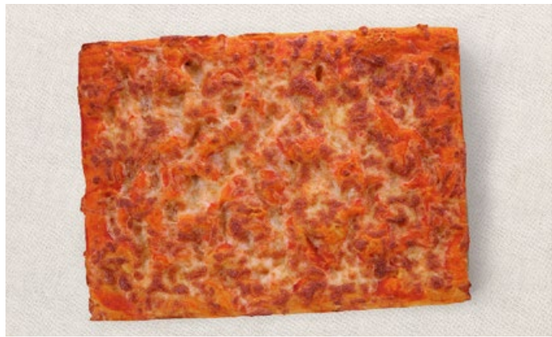
Pizza and focaccia produced with all the best ITALIAN ingredients



FOCACCIA 100% MADE IN ITALY

3-4 MIN | 190°C | **SHELF LIFE** 18 M

COD.								h
010107	30x40	550	40x30x20	3,85	7	80	8	205



PIZZA 100% MADE IN ITALY

7 MIN | 185°C | **SHELF LIFE** 12 M

COD.								h
PIZZA 100% MADE IN ITALY								
072006	30x40	950	40x30x20	5,7	6	80	8	205
PIZZA 100% MADE IN ITALY - SANS LACTOSE / LACTOSE FREE								
072106	30x40	950	40x30x20	5,7	6	80	8	205

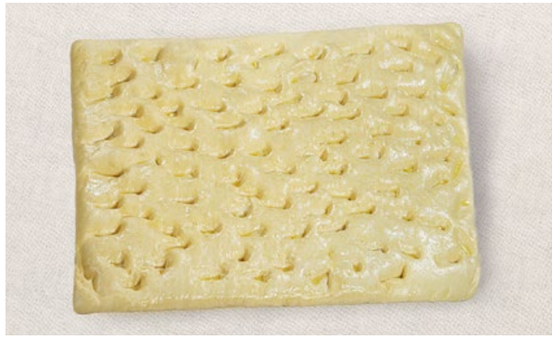
Pinsa Romana

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

Produit semi fini
Raw base



BASES À CUIRE

SHELF LIFE 10 M

COD.								h
8002	60x40	1200	59x39x15	12	10	28	4	120

PASTA STIRATA

8006	60x40	1200	59x39x15	12	10	28	4	120

PRODUIT À LEVER
PRE-LEAVENED PASTA BASE

SHELF LIFE 10 M

COD.								h
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

Bases pour la pizza
Pizza base

BASE AVEC TOMATES
TOMATOE BASE

4-5 MIN 180°C **SHELF LIFE** 12 M

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

BASE BLANCHE
WHITE BASE

4-5 MIN 180°C **SHELF LIFE** 18 M

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

Pizza & Focaccia "alla pala"

"LINGUA" PIZZA AVEC DOUBLE MOZZARELLA
"LINGUA" PIZZA DOUBLE MOZZARELLA

prête à la consommation (après décongelation) ready to eat (after tawing) **SHELF LIFE** 12 M

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

Conseil pour un produits plus savoureux
Advice for a tastier product
2-3 MIN 185°C

"LINGUA" AUX TOMATES RONDES
"LINGUA" WITH ROUND TOMATOES

prête à la consommation (après décongelation) ready to eat (after tawing) **SHELF LIFE** 12 M

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

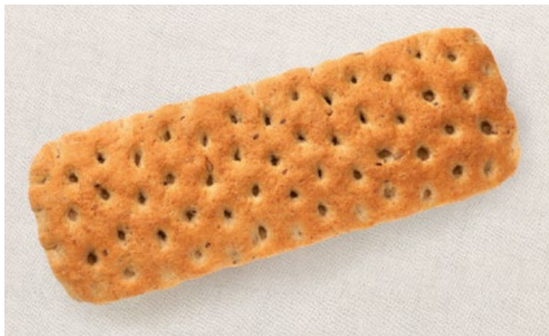
Conseil pour un produits plus savoureux
Advice for a tastier product
2-3 MIN 185°C

"LINGUA" AVEC OIGNONS
"LINGUA" ONION

prête à la consommation (après décongelation) ready to eat (after tawing) **SHELF LIFE** 12 M

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

Conseil pour un produits plus savoureux
Advice for a tastier product
2-3 MIN 185°C



"LINGUA" MULTIGRAINS
MULTIGRAIN "LINGUA"

prête à la consommation (après décongelation) ready to eat (after tawing) **SHELF LIFE** 18 M

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

Conseil pour un produits plus savoureux
Advice for a tastier product
2-3 MIN 185°C

Pain
Bread

"SFILATONE" À LA FARINE DE BLÉ DUR
DURUM WHEAT "SFILATONE"

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

SFILATINO

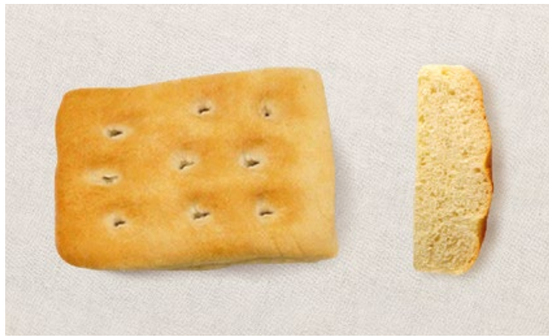
15 MIN | 185°C | **SHELF LIFE** 12 M

COD.						h
1106	160	30x40x31	4	48	8	201

CIABATTINA

5-8 MIN | 220°C | **SHELF LIFE** 12 M

COD.	denominazione						h
1005	**PLUS**	100	60x40x30	8	24	4	190
1022	**RUSTICHELLA**	100	39x25x29	3,6	56	8	197



PANFOCACCIA

prête à la consommation (après décongelation) | ready to eat (after tawing) | **SHELF LIFE** 18 M

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

Conseil pour un produits plus savoureux
Advice for a tastier product
2-3 MIN | 180°C

Développement éco-durable
Sustainable development

Comportement éthique

Francone s'est toujours engagée à promouvoir un comportement éthiquement correct pour assurer un respect maximal de l'environnement et de ses collaborateurs.

Efficacité de production

L'efficacité de notre chaîne de production nous permet de minimiser les déchets et, grâce à l'utilisation de ressources provenant de sources renouvelables, nous minimisons l'impact environnemental.

La sécurité alimentaire

Nous avons également une grande responsabilité envers les consommateurs, et pour cette raison nous sommes fiers de leur proposer nos produits de haute qualité, savoureux et surtout sûrs car soumis à des contrôles stricts.

Ethical behavior

Francone has always been committed to promoting ethically correct behavior to ensure maximum respect for the environment and towards its collaborators.

Production efficiency

The efficiency in our production chain allows us to minimize waste and, thanks to the use of resources from renewable sources, we minimize the environmental impact.

Food safety

We also have a great responsibility towards consumers, and for this reason we are proud to offer them our products of high quality, tasty and above all safe because they are subject to strict controls.

Investir sur le territoire et dans l'avenir
nous y croyons vraiment

Durabilité sur le territoire

Améliorer le bien-être au travail.

Soutenir et mettre en œuvre des initiatives d'intérêt collectif externes à l'entreprise, au profit du tissu productif du territoire dans lequel nous opérons.

Augmenter les niveaux de sécurité au sein de l'entreprise.

Nous sommes contre le gaspillage

Nous limitons la consommation d'énergie grâce au renouvellement de systèmes à haute économie d'énergie.

Nous réduisons la consommation d'eau, grâce à des machines innovantes.

Nous réduisons les émissions du transport en organisant des chargements complets.

Investing in the territory and in the future
we believe it

Sustainability to the territory

Improving the well being at work.

Support and implement initiatives of collective interest outside the company, for the benefit of the productive fabric of the area in which we operate.

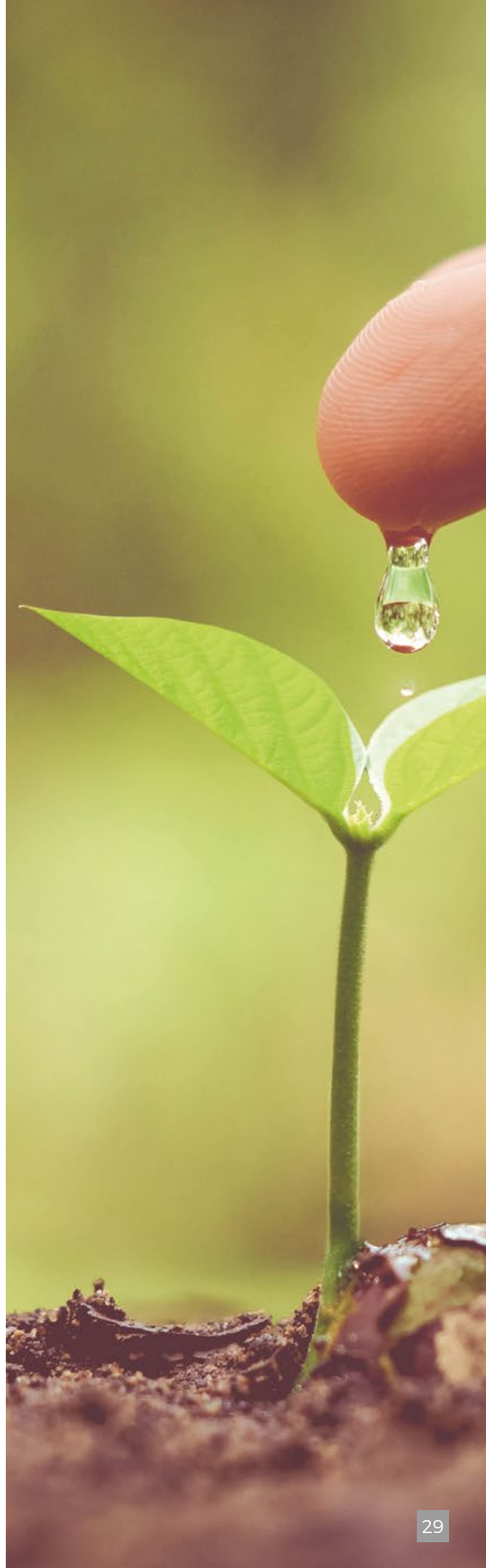
Increase safety levels within the company.

We are against waste

We limit energy consumption thanks to the renovation of high energy saving systems.

We reduce water consumption, thanks to innovative machinery.

We reduce the emission of transport by organizing full loads.



Certifications

Avec deux certifications importantes, UNI EN ISO 9001 et FSSC 22000 (certification du système de sécurité alimentaire 22000, internationalement reconnue par le GFSI), Francone s.r.l. confirme l'engagement et investissements réalisés afin de garantir, d'établir, de surveiller et de vérifier que les bonnes pratiques de fabrication sont appliquées à toutes les étapes du processus, dans le respect du règlement sur la sécurité alimentaire, afin de garantir la santé et la sécurité des consommateurs.

With two important certifications, UNI EN ISO 9001 and FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000, internationally recognized by GFSI), Francone s.r.l. confirms the commitment and the investments made in order to ensure, establish, oversee and verify that all of the process steps are applied with good manufacturing practices respecting the regulations of the Food Safety to ensure the health and safety of consumers.

Entreprise avec Système de Gestion de la Qualité Certifié
Company with Quality Management System Certificate

SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001 SGS

SYSTEM CERTIFICATION FSSC 22000 SGS

LA LÉGENDE DES INDICATIFS

Dimension du produit	cm
Poid du produit	g
Dimension du carton	cm
Poid du carton	kg
Pièces par carton	
Cartons par palette	
Cartons par couches	
Hauteur de la palette	cm
Temps de cuisson	
Temperature du four	
Produits certifies Vegan	

SYMBOL LEGEND

Product dimensions	cm
Product weight	g
Packing dimensions	cm
Packaging weight	kg
Pieces per carton	
Cartons per pallet	
Cartons per layer	
Pallet height	cm
Cooking time	
Oven temperature	
Vegan certified products	

Francone 1896

1896 - 2021

125 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
Fax +39 0144 88412

P.IVA 01318370051