



www.panificiofratellirossetti.it



CHI SIAMO

Chiudi gli occhi e immagina...



...il crepitio del fuoco, vagamente attutito dall'antro che lo racchiude.

Il rumore sordo della pala che scorre veloce sulla pietra. Nel frattempo, il profumo ed il calore ti avvolgono in un abbraccio.

Riesci quasi a vederle: le mani che lavorano la pasta, mani da artigiano, da scultore, che danno forma alla materia prima; la farina che cade e la accarezza come neve.

Il forno, il tempio in cui viene conservato il fuoco sacro, nel Panificio F.lli Rossetti è alimentato da gusci di nocciole. Una scelta che guarda al futuro della produzione e dell'ambiente, che dimostra l'esistenza di un modo di produrre senza trascurare la terra a cui dobbiamo i nostri prodotti e a cui dobbiamo restituire la stessa generosità.

L'incantesimo ha avuto inizio, per Anna Orlando, in un piccolo forno di Brezza, frazione di Grazzanise, comune la cui fondazione risalirebbe all'epoca dei romani, oggi noto per l'allevamento di bufale da latte, che è alla base della produzione della mozzarella e per il suo pane, quest'ultimo legato principalmente al territorio di Brezza.

La passione di Anna si è trasformata nel 2010 nel Panificio F.lli Rossetti, oggi, autentica istituzione del pane nella provincia di Caserta: un progetto familiare che è diventato azienda e che effettua quotidianamente consegne in tutta la regione nonché a Roma, Latina, Pescara, Bologna, Rimini, Modena, La Spezia, Genova, Torino, Milano, Brescia, Pordenone, Verona.



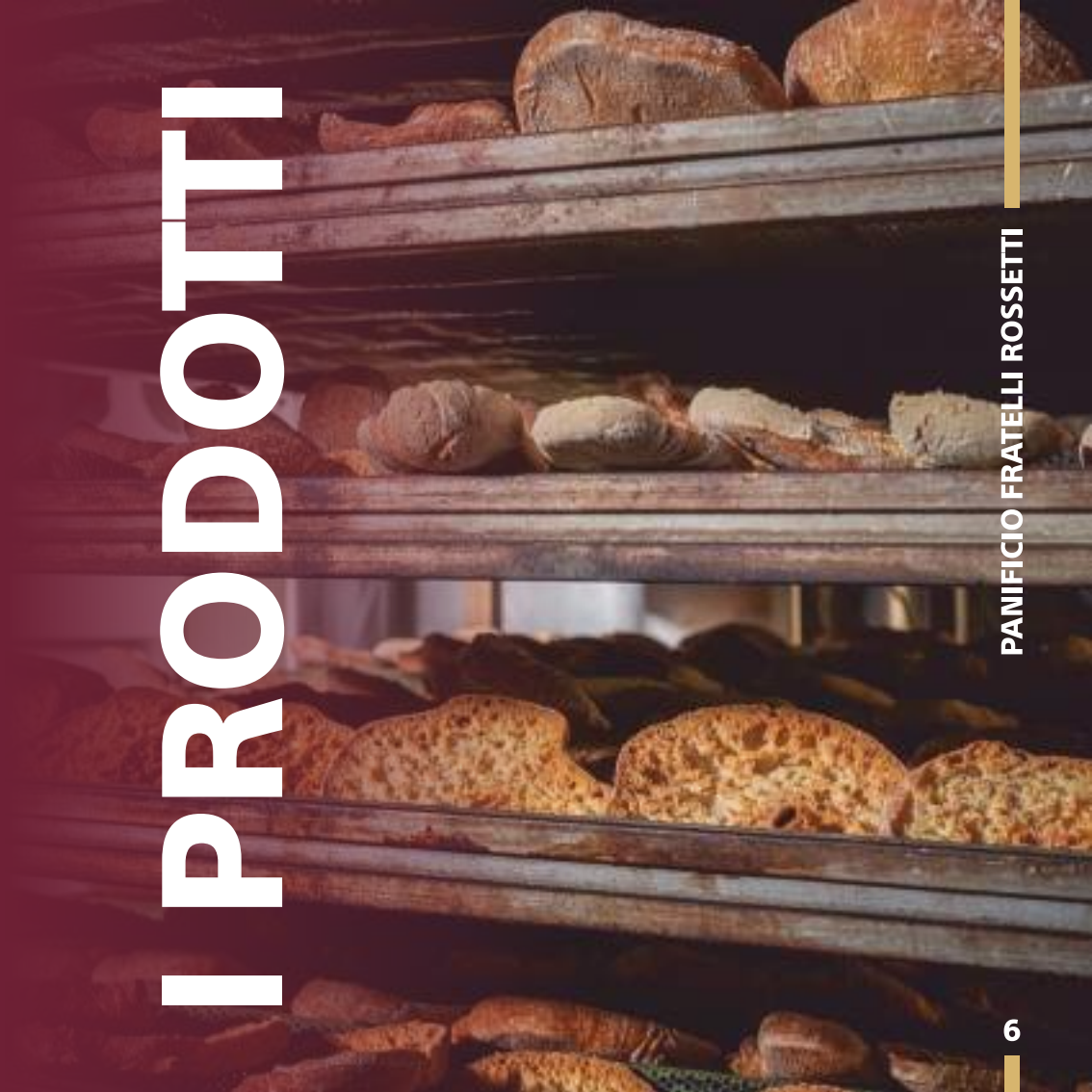
Il pane del Panificio F.lli Rossetti rispetta un'antica tradizione per la sua realizzazione: i suoi ingredienti sono acqua, farina ed elemento fondamentale che lo contraddistingue da altri pani è il lievito naturale detto “criscito”, una pasta di riporto da precedenti lavorazioni.

Il criscito va alimentato quotidianamente con acqua, farina di grano tenero e sale; deve essere lasciato fermentare per diverse ore prima del suo utilizzo.



La lievitazione del pane è molto lenta, poiché rispetta i tempi naturali di ogni sua materia prima e avviene su tavole di legno. L'impasto viene avvolto in teli di juta per permettere che lo stesso possa “respirare”. Questa liturgica procedura caratterizza quel prodotto unico ed inimitabile noto come “Pane di Brezza”.

I PRODOTTI



PANIFICIO FRATELLI ROSSETTI

PANETTONI

Un abbraccio di morbidezza nato da mani artigiane

I nostri panettoni sono autentiche opere d'arte create rispettando i tempi lenti della natura. Disponibili in varianti esclusive come Tradizionale, Pistacchio, Tre Cioccolati, Amarena o Albicocche del Vesuvio, offrono un aroma inconfondibile e una personalità distinta per soddisfare ogni vostro desiderio.



PISTACCHIO



TRE CIOCCOLATI



AMARENA



ALBICOCCA DEL VESUVIO



BAGUETTE

L'eccellenza francese dalla crosta d'oro e cuore soffice

Ispirata alla tradizione d'oltralpe, la nostra baguette presenta la classica forma stretta e allungata. Caratterizzata da una crosta croccante e un interno incredibilmente soffice, è il pane ideale per accompagnare ogni pietanza o per creare panini gourmet dal sapore internazionale.



CASATIELLO

Il rustico partenopeo che celebra la tradizione pasquale

Forse il rustico più famoso di Napoli, tipico del periodo di Pasqua. Si presenta come una saporita ciambella dall'impasto simile a quello del pane, generosamente farcita con salumi e formaggi locali. Un trionfo di sapori autentici che racchiude l'essenza della cucina.



CIABATTA

Croccante crosta esterna e cuore soffice molto alveolato

Questo pane deve il suo nome alla tipica forma lunga e piatta. Si distingue per una crosta esterna croccante che racchiude una mollica straordinariamente morbida e alveolata. Perfetta da farcire o da gustare sola, porta in tavola la semplicità artigianale.



CIAMBELLA

La tradizione del pane bianco in forma circolare

Questo pane bianco dalla classica forma a ciambella rappresenta la semplicità della nostra arte bianca. Realizzata con una ricetta tramandata nel tempo, offre una crosta dorata e una mollica soffice, ideale da portare in tavola per accompagnare ogni pasto.



COLOMBA

La dolcezza della Pasqua in ogni soffice fetta

Classico dolce pasquale proposto in varianti gourmet. Scegliete tra l'energia del "Caramel Coffee", la vellutata "Gianduia" con vasetto di crema, l'intensa "Nocciolo" o la delicatezza della "Pellecchiella del Vesuvio" con albicocche carnose. Un'esperienza sensoriale unica, morbida e irresistibile per ogni palato.

PANIFICIO FRATELLI ROSSETTI



PISTACCHIO



TRE CIOCCOLATI



AMARENA



ALBICOCCA DEL VESUVIO



FOCACCIA

Un lievitato senza tempo morbido e sempre squisito

La nostra focaccia è un prodotto versatile e irresistibile. Estremamente morbida, è ideale da farcire con salumi e formaggi freschi o da assaporare nelle sue varianti classiche con olive verdi o nere. Una scelta perfetta per ogni momento della vostra giornata.



FRESELLE

Un prodotto che profuma d'estate e di mare

Saporita e sfiziosa, la fresella a forma di ciambella è il simbolo dell'estate. Proponiamo le varianti Bianche, con Finocchietto o Integrali, perfette con pomodoro o nella zuppa di cozze. Un prodotto croccante che esalta ogni sapore del Mediterraneo.



GRISSINI

Croccanti delizie da sgranocchiare in ogni momento conviviale

Perfetti per uno spuntino o per accompagnare l'antipasto al posto del pane. Questi grissini sono ottimi con taglieri di salumi e formaggi, ma sorprendono anche in versione dolce se abbinati a marmellate e creme spalmabili. Uno snack artigianale versatile e sempre gustoso.



PANE A CROCE

Tradizione pasquale decorata con cura e uova sode

Un pane scenografico che onora l'antica ricetta tradizionale del periodo pasquale. Caratterizzato dalla simbolica forma a croce e decorato con uova sode intere, rappresenta il centro perfetto per la vostra tavola festiva, unendo il significato religioso al piacere del buon pane.



PANE ARABO

Un soffice viaggio nei sapori del Medio Oriente

Pane tondo e piatto tipico della tradizione mediorientale, caratterizzato dalla sua estrema versatilità in cucina. La sua struttura leggera lo rende perfetto per essere farcito con carni speziate, verdure fresche e formaggi. Un'alternativa esotica e gustosa per i vostri pasti creativi.



PANE BIANCO

Il profumo del forno alimentato da gusci di nocciole

Preparato seguendo una ricetta di famiglia tramandata nel tempo,
il nostro pane bianco racchiude la storia della nostra terra.

La cottura speciale in forni alimentati con gusci di nocciole
dona una fragranza unica e una crosta dorata. La tradizione in tavola.



PANE INTEGRALE

Benessere e fibre in un'alternativa sana e nutriente

Ricco di fibre e vitamine del gruppo B, questo pane è la scelta ideale per chi cerca leggerezza senza rinunciare al gusto. Grazie alla crusca contenuta nella farina, favorisce il senso di sazietà, rendendolo perfetto per ogni tipo di dieta equilibrata.



PANEPIZZA

Un panino schiacciato per pasti veloci e sfiziosi

Il panepizza è un panino dalla forma allungata e schiacciata, pensato per chi cerca una soluzione pratica ma ricca di gusto. Ottimo da riscaldare e farcire con verdure, salumi o formaggi, trasforma ogni pausa pranzo in un momento di autentico piacere.



PANE TAGLIO IN FORNO

Aroma intenso e fibre per un pane molto particolare

Realizzato con farina tipo 2 e pasta di riporto maturata lungamente, questo pane si distingue per il colore scuro e i granuli grossolani.

La forma incerta e l'aroma intenso raccontano una lavorazione artigianale dedicata a chi ama i sapori decisi e rustici.



PANINO TARTARUGA

Simpatica forma e crosta dorata per merende sane

Con la loro forma caratteristica, questi panini conquistano grandi e piccini. La crosta sottile e dorata avvolge una mollica morbida, rendendoli la base perfetta per merende salate genuine. Un prodotto semplice che porta allegria e sapore sulla tavola di ogni famiglia.



PANINO ROSETTA

Leggerezza stellata e friabile da farcire con fantasia

Classica forma rotonda con incisione a stella, la rosetta è amata per la sua incredibile leggerezza. La crosta dorata e friabile la rende ideale per essere farcita con salumi e formaggi, garantendo un morso croccante che esalta ogni tipo di ripieno selezionato.



PANINO AD OLIO

Straordinaria morbidezza ideale per i picnic dei bambini

Questi panini uniscono una crosta leggermente croccante a un interno straordinariamente soffice. Ottimi per accompagnare i pasti quotidiani, diventano i protagonisti assoluti di picnic e merende per i più piccoli grazie alla loro consistenza delicata e al sapore dolce e genuino.



PANINO INTEGRALE

Il gusto rustico ricco di fibre per merende sfiziose

Un prodotto da forno rustico e squisito, pensato per chi ama i sapori integrali. Ricchi di fibre, questi panini rappresentano una variante golosa della ricetta classica. Ideali come pane da tavola o per preparare merende veloci, sane e ricche di nutrimento.



PANINO RUMENO

Semplicità gustosa perfetta per ogni occasione all'aria aperta

I panini rumeni sono la soluzione ideale per colazioni durante scampagnate o pranzi domenicali in famiglia. Semplici e saporiti, si adattano perfettamente a cene informali con gli amici, portando un tocco di genuinità e tradizione rurale in ogni momento di condivisione.



PIZZA

Fragranza napoletana condita con i migliori ingredienti locali

Dalla classica Margherita alla saporita Scarola, la nostra pizza celebra la tradizione. Disponibile in numerose varianti come Rossa, Napoletana, Patate e Wurstel, Parigina o Broccoli e Salsiccia. Ogni fetta offre un impasto perfetto e condimenti freschi per un'esperienza inimitabile.



TARALLI

Snack croccanti ideali per accompagnare i vostri aperitivi

Il tarallo è lo snack perfetto da sgranocchiare in ogni momento. Proponiamo varianti alle Mandorle, Finocchietto, Peperoncino, Cipolla o Rosmarino. Eccellenti da soli o abbinati a un tagliere di salumi, rappresentano il delizioso accompagnamento per ogni pasto tipico all'insegna della convivialità italiana.



PANINO NAPOLETANO

Tradizione partenopea ripiena di salumi e formaggi saporiti

Una ricetta storica tramandata di generazione in generazione, pilastro dello street food napoletano. Questi panini rustici, ricchi di formaggi e salumi selezionati, offrono una squisitezza che non lascia scampo al palato.

Un morso di pura Napoli, perfetto per uno spuntino davvero sostanzioso.



SALTIMBOCCA

Una specialità schiacciata che conquista al primo morso

Questo panino dalla forma allungata e schiacciata è realizzato con un impasto soffice e leggero. Perfetto da scaldare sulla piastra, il saltimbocca esalta ogni ingrediente, dai salumi ai formaggi fusi, offrendo un'alternativa sfiziosa e veloce per i vostri pranzi dinamici.



PANINO PER HOT DOG

Marbidezza irresistibile per i vostri momenti di festa

I nostri panini per hot dog sono studiati per offrire una sofficità estrema che accoglie alla perfezione ogni tipo di farcitura. Ideali per feste, barbecue o una cena veloce in famiglia, garantiscono l'equilibrio ideale tra consistenza leggera e sapore autentico.



PANE GRATTATO

Una specialità schiacciata che conquista al primo morso

Il nostro pane grattato non serve solo per impanare o gratinare pietanze al forno. È un ingrediente fondamentale per addensare salse saporite o per arricchire minestre e condimenti tradizionali. Un prodotto indispensabile che garantisce croccantezza e consistenza.





Dopo tutti questi anni, il personale continua a conservare e tramandare giorno per giorno la magia che per prima, molto tempo fa, catturò Anna, rispettando il cliente e la materia prima. Ogni singolo dipendente contribuisce ad accrescere il capitale umano dell'azienda, costituendo non solo risorsa ma vero supporto dell'azienda.

Ciò che il Panificio F.lli Rossetti si propone è di mantenere il giusto equilibrio tra la tradizione e la modernità, il tutto nella cornice di una crescita sostenibile e accorta nei confronti dell'ambiente.

Tutti i prodotti del Panificio F.lli Rossetti sono realizzati con materie prime di origine italiana. Gli ingredienti utilizzati nella preparazione di questi alimenti rappresentano una selezione accurata di materie prime, grazie alle quali i prodotti acquistano quel sapore unico e particolare.

Il Panificio F.lli Rossetti offrirà ai suoi clienti anche un'importantissima novità: Il Pane Precotto Surgelato. Questa nuova linea nasce con l'obiettivo di rendere disponibile un prodotto non solo di qualità italiana eccellente che mantiene la fragranza e la sofficità di quello appena sfornato ma anche un alimento pratico sempre disponibile in casa. La distribuzione del Pane surgelato avverrà sia sul territorio nazionale sia su quello estero.

CONTATTI

*Il profumo del pane fresco ti aspetta,
passa a trovarci o chiamaci.*

INDIRIZZO:

Via Sant'Andrea, 69 - Brezza - Grazzanise (CE)

CONTATTI TELEFONICI:

320 4558034 - 351 1073676 ufficio

E-MAIL:

panificiofratellirossetti@hotmail.it

www.panificiofratellirossetti.com

NOTE

