FORNO DAL 1986

GAROFALO

SALTIMBOCCA D'AUTORE

signature saltimbocca

COMPANY PROFILE

FORNO DAL 1986

GAROFALO

SALTIMBOCCA D'AUTORE



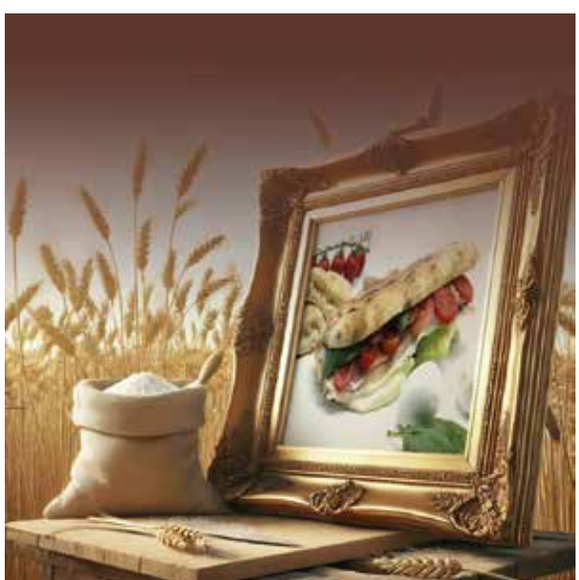
la nostra Storia

our history



Tradizione e Innovazione dal 1986
Sulla collina dei Camaldoli che domina il golfo di Napoli, nel 1986, nasceva il Forno Garofalo, un angolo di autentica tradizione gastronomica che da oltre tre generazioni porta avanti l'arte della panificazione. Fondato con passione e dedizione, il forno iniziò la sua avventura producendo il cosidetto pane "cafone", un prodotto tipico della zona, apprezzato per la sua croccantezza e il suo sapore genuino.

Tradition and Innovation since 1986
On the Camaldoli hill overlooking the Gulf of Naples, Forno Garofalo was founded in 1986, a corner of authentic gastronomic tradition that has perpetuated the art of breadmaking for over three generations. Founded with passion and dedication, the bakery began its journey producing the so-called "cafone" bread, a typical local product, prized for its crispiness and authentic flavor.



Con il passare degli anni, la famiglia Garofalo si è specializzata nella produzione dei saltimbocca napoletani, dei veri e propri saltimbocca d'autore. Oggi, il Forno Garofalo è molto più di un semplice panificio: è un luogo dove la passione per la panificazione si trasmette di generazione in generazione. Ogni morso racconta una storia, quella di una famiglia che ha saputo mantenere viva la tradizione, coniugandola con l'innovazione e l'amore per la propria terra. La qualità dei prodotti, l'attenzione ai dettagli e il legame con i clienti rendono il Forno Garofalo un'istituzione nel panorama gastronomico campano. Un viaggio nei sapori che continua, testimone di un'eredità che non smette mai di sorprendere.

Over the years, the Garofalo family has specialized in the production of Neapolitan saltimbocca, truly signature saltimbocca. Today, Forno Garofalo is much more than just a bakery: it's a place where the passion for baking is passed down from generation to generation. Every bite tells a story, that of a family that has kept tradition alive, combining it with innovation and a love for their land. The quality of its products, attention to detail, and the connection with its customers make Forno Garofalo an institution in the Campanian gastronomic scene. A journey through flavors that continues, bearing witness to a legacy that never ceases to amaze.



Saltimbocca

Prodotto da forno confezionato in ATM
Shelf Life 90 gg dalla data di produzione

4 pz / pieces



PRODOTTO CON 90 GIORNI DI GUSTO
Garanzia Forno Garofalo

Baked goods packaged in an ATM
Shelf life: 90 days from production date

Dichiarazione Nutrizionale valori medi - 100g
Nutritional Information Average Values - 100g

Energia / Energy	254 Kcal / 1062 KJ
Grassi / Fat	2,25 g
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids	1,10 g
Carboidrati / Carbohydrates	51,42 g
di cui zuccheri / of which sugars	2,90 g
Fibre / Fibers	0,82 g
Sale / Salt	0,92 g
Proteine / Protein	7,00 g

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, lievito madre (farina di GRANO tenero, acqua), olio di semi di girasole, sale, strutto, farina di malto di FRUMENTO, lievito di birra, additivo: propionato di calcio E282, acido sorbico E200, aroma pane (alcool, acqua, aroma vaniglia). **Allergeni:** Contiene Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia, senape e lupino.

Ingredients: Type "00" soft WHEAT flour, water, sourdough starter (soft WHEAT flour, water), sunflower seed oil, salt, lard, malted WHEAT flour, brewer's yeast, additives: calcium propionate E282, sorbic acid E200, bread flavoring (alcohol, water, vanilla flavoring). **Allergens:** Contains cereals containing gluten, may contain traces of soy, mustard, and lupin.

Peso netto prodotto	Net product weight	**450 gr**
N. pezzi per confezione	Pieces per package	**4**
N. di confezioni per cartone	Packages per carton	**12**
Strato in pallet	Layer on pallet	**9**
Colli in pallet	Packages on pallet	**63**

Saltimburger

Prodotto da forno confezionato in ATM
Shelf Life 90 gg dalla data di produzione

4 pz / pieces



Baked goods packaged in an ATM
Shelf life: 90 days from production date

Dichiarazione Nutrizionale valori medi - 100g
Nutritional Information Average Values - 100g

Energia / Energy	254 Kcal / 1062 KJ
Grassi / Fat	2,25 g
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids	1,10 g
Carboidrati / Carbohydrates	51,42 g
di cui zuccheri / of which sugars	2,90 g
Fibre / Fibers	0,82 g
Sale / Salt	0,92 g
Proteine / Protein	7,00 g

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, lievito madre (farina di GRANO tenero, acqua), olio di semi di girasole, sale, strutto, farina di malto di FRUMENTO, lievito di birra, additivo: propionato di calcio E282, acido sorbico E200, aroma pane (alcool, acqua, aroma vaniglia). **Allergeni:** Contiene Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia, senape e lupino.

Ingredients: Type "00" soft WHEAT flour, water, sourdough starter (soft WHEAT flour, water), sunflower seed oil, salt, lard, malted WHEAT flour, brewer's yeast, additives: calcium propionate E282, sorbic acid E200, bread flavoring (alcohol, water, vanilla flavoring). **Allergens:** Contains cereals containing gluten, may contain traces of soy, mustard, and lupin.

Peso netto prodotto	Net product weight	**450 gr**
N. pezzi per confezione	Pieces per package	**4**
N. di confezioni per cartone	Packages per carton	**12**
Strato in pallet	Layer on pallet	**9**
Colli in pallet	Packages on pallet	**63**

Saltimbocca

Prodotto da forno confezionato in ATM
Shelf Life 90 gg dalla data di produzione

2 pz / pieces



PRODOTTO CON
90 GIORNI
DI GUSTO
Garanzia Forno Garofalo

Baked goods packaged in an ATM
Shelf life: 90 days from production date

Dichiarazione Nutrizionale
valori medi - 100g
Nutritional Information Average Values - 100g

Energia / Energy	254 Kcal / 1062 KJ
Grassi / Fat	2,25 g
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids	1,10 g
Carboidrati / Carbohydrates	51,42 g
di cui zuccheri / of which sugars	2,90 g
Fibre / Fibers	0,82 g
Sale / Salt	0,92 g
Proteine / Protein	7,00 g

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, lievito madre (farina di GRANO tenero, acqua), olio di semi di girasole, sale, strutto, farina di malto di FRUMENTO, lievito di birra, additivo: propionato di calcio E282, acido sorbico E200, aroma pane (alcool, acqua, aroma vaniglia). **Allergeni:** Contiene Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia, senape e lupino.

Ingredients: Type "00" soft WHEAT flour, water, sourdough starter (soft WHEAT flour, water), sunflower seed oil, salt, lard, malted WHEAT flour, brewer's yeast, additives: calcium propionate E282, sorbic acid E200, bread flavoring (alcohol, water, vanilla flavoring). **Allergens:** Contains cereals containing gluten, may contain traces of soy, mustard, and lupin.

Peso netto prodotto	Net product weight	**225 gr**
N. pezzi per confezione	Pieces per package	**2**
N. di confezioni per cartone	Packages per carton	**20**
Strato in pallet	Layer on pallet	**9**
Colli in pallet	Packages on pallet	**63**

Saltimburger

Prodotto da forno confezionato in ATM
Shelf Life 90 gg dalla data di produzione

2 pz / pieces



Baked goods packaged in an ATM
Shelf life: 90 days from production date

Dichiarazione Nutrizionale
valori medi - 100g
Nutritional Information Average Values - 100g

Energia / Energy	254 Kcal / 1062 KJ
Grassi / Fat	2,25 g
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids	1,10 g
Carboidrati / Carbohydrates	51,42 g
di cui zuccheri / of which sugars	2,90 g
Fibre / Fibers	0,82 g
Sale / Salt	0,92 g
Proteine / Protein	7,00 g

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, lievito madre (farina di GRANO tenero, acqua), olio di semi di girasole, sale, strutto, farina di malto di FRUMENTO, lievito di birra, additivo: propionato di calcio E282, acido sorbico E200, aroma pane (alcool, acqua, aroma vaniglia). **Allergeni:** Contiene Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia, senape e lupino.

Ingredients: Type "00" soft WHEAT flour, water, sourdough starter (soft WHEAT flour, water), sunflower seed oil, salt, lard, malted WHEAT flour, brewer's yeast, additives: calcium propionate E282, sorbic acid E200, bread flavoring (alcohol, water, vanilla flavoring). **Allergens:** Contains cereals containing gluten, may contain traces of soy, mustard, and lupin.

Peso netto prodotto	Net product weight	**225 gr**
N. pezzi per confezione	Pieces per package	**2**
N. di confezioni per cartone	Packages per carton	**20**
Strato in pallet	Layer on pallet	**9**
Colli in pallet	Packages on pallet	**63**

Prodotto da forno confezionato in ATM
Shelf Life 90 gg dalla data di produzione

Panuozzo

2 pz / pieces



Baked goods packaged in an ATM
Shelf life: 90 days from production date

Dichiarazione Nutrizionale valori medi - 100g
Nutritional Information Average Values - 100g

Energia / Energy	254 Kcal / 1062 KJ
Grassi / Fat	2,25 g
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids	1,10 g
Carboidrati / Carbohydrates	51,42 g
di cui zuccheri / of which sugars	2,90 g
Fibre / Fibers	0,82 g
Sale / Salt	0,92 g
Proteine / Protein	7,00 g

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, lievito madre (farina di GRANO tenero, acqua), olio di semi di girasole, sale, strutto, farina di malto di FRUMENTO, lievito di birra, additivo: propionato di calcio E282, acido sorbico E200, aroma pane (alcool, acqua, aroma vaniglia). **Allergeni:** Contiene Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia, senape e lupino.

Ingredients: Type "00" soft WHEAT flour, water, sourdough starter (soft WHEAT flour, water), sunflower seed oil, salt, lard, malted WHEAT flour, brewer's yeast, additives: calcium propionate E282, sorbic acid E200, bread flavoring (alcohol, water, vanilla flavoring). **Allergens:** Contains cereals containing gluten, may contain traces of soy, mustard, and lupin.

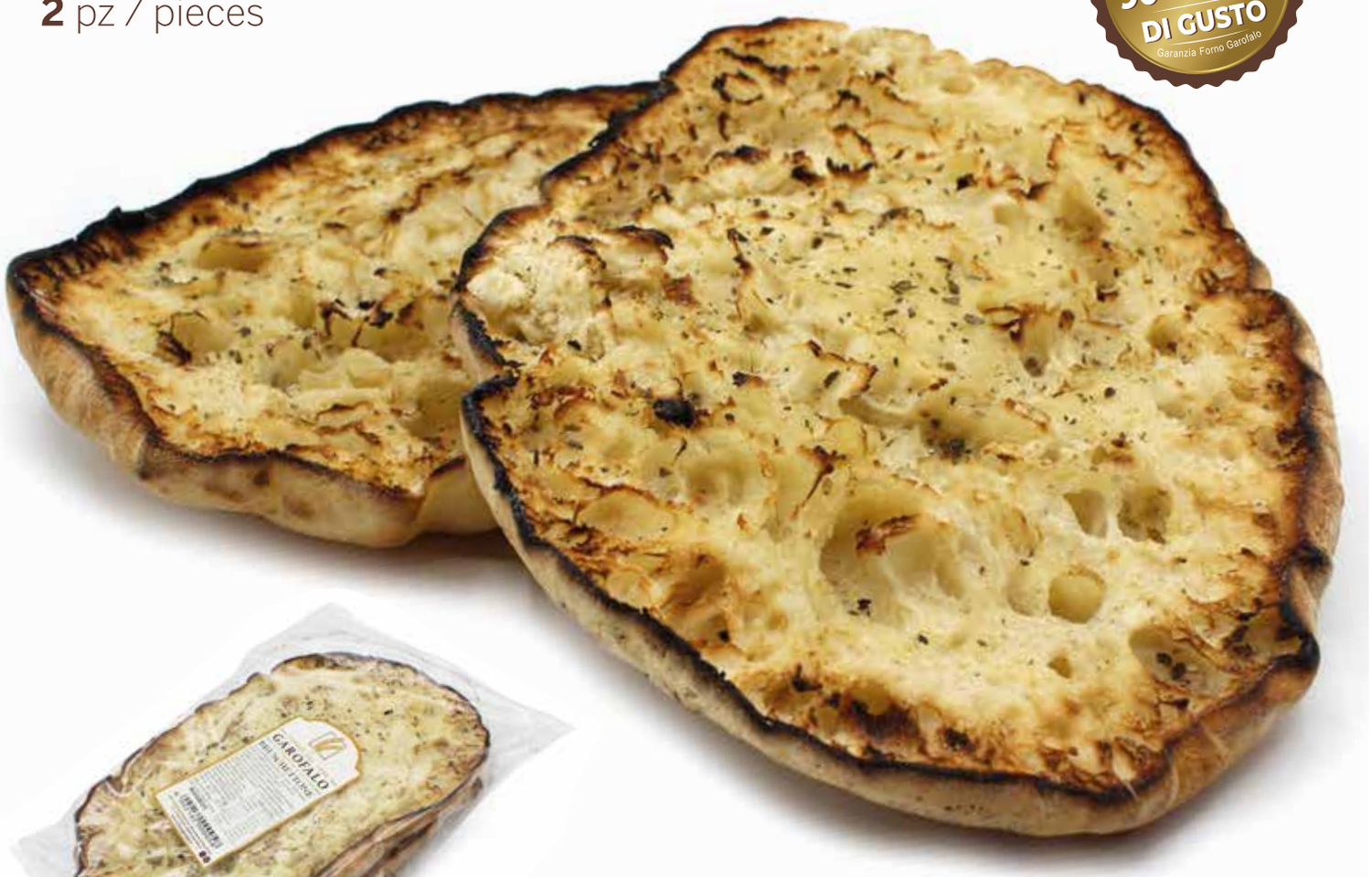
Peso netto prodotto	Net product weight	**450 gr**
N. pezzi per confezione	Pieces per package	**2**
N. di confezioni per cartone	Packages per carton	**12**
Strato in pallet	Layer on pallet	**9**
Colli in pallet	Packages on pallet	**63**

Bruschettone

Prodotto da forno confezionato in ATM
Shelf Life 90 gg dalla data di produzione

PRODOTTO CON 90 GIORNI DI GUSTO
Garanzia Forno Garofalo

2 pz / pieces



Baked goods packaged in an ATM
Shelf life: 90 days from production date

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, lievito madre (farina di GRANO tenero, acqua), olio di semi di girasole, sale, strutto, farina di malto di FRUMENTO, lievito di birra, additivo: propionato di calcio E282, acido sorbico E200, condito in superficie con olio di semi di girasole, origano, aroma pane (alcool, acqua, aroma vaniglia). **Allergeni:** Contiene Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia, senape e lupino.

Ingredients: Type "00" soft WHEAT flour, water, sourdough starter (soft WHEAT flour, water), sunflower seed oil, salt, lard, malted WHEAT flour, brewer's yeast, additives: calcium propionate E282, sorbic acid E200, seasoned on the surface with sunflower seed oil, oregano, bread flavoring (alcohol, water, vanilla flavoring). **Allergens:** Contains cereals containing gluten, may contain traces of soy, mustard, and lupin.dioxide, and sulfites.

Dichiarazione Nutrizionale valori medi - 100g
Nutritional Information Average Values - 100g

Energia / Energy	268 Kcal / 1120 KJ
Grassi / Fat	4,53 g
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids	2,40 g
Carboidrati / Carbohydrates	50,22 g
di cui zuccheri / of which sugars	2,80 g
Fibre / Fibers	0,81 g
Sale / Salt	1,11 g
Proteine / Protein	6,49 g

Peso netto prodotto	Net product weight	**450 gr**
N. pezzi per confezione	Pieces per package	**2**
N. di confezioni per cartone	Packages per carton	**12**
Strato in pallet	Layer on pallet	**8**
Colli in pallet	Packages on pallet	**48**

Prodotto da forno confezionato in ATM
Shelf Life 90 gg dalla data di produzione

Pane Pizza

2 pz / pieces





PRODOTTO CON 90 GIORNI DI GUSTO
Garanzia Forno Garofalo

Baked goods packaged in an ATM
Shelf life: 90 days from production date

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, lievito madre (farina di GRANO tenero, acqua), olio di semi di girasole, sale, strutto, farina di malto di FRUMENTO, lievito di birra, additivo: propionato di calcio E282, acido sorbico E200, condito in superficie con olio di semi di girasole, aroma pane (alcool, acqua, aroma vaniglia). **Allergeni:** Contiene Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia, senape e lupino.

Ingredients: Type "00" soft WHEAT flour, water, sourdough starter (soft WHEAT flour, water), sunflower oil, salt, lard, malted WHEAT flour, brewer's yeast, additives: calcium propionate E282, sorbic acid E200, seasoned with sunflower oil, bread flavoring (alcohol, water, vanilla flavoring). **Allergens:** Contains cereals containing gluten, may contain traces of soy, mustard, and lupin.dioxide, and sulfites.

Dichiarazione Nutrizionale valori medi - 100g
Nutritional Information Average Values - 100g

Energia / Energy	284 Kcal / 1187 KJ
Grassi / Fat	5,62 g
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids	3,03 g
Carboidrati / Carbohydrates	51,40 g
di cui zuccheri / of which sugars	3,40 g
Fibre / Fibers	0,89 g
Sale / Salt	0,85 g
Proteine / Protein	6,89 g

Peso netto prodotto	Net product weight	**450 gr**
N. pezzi per confezione	Pieces per package	**2**
N. di confezioni per cartone	Packages per carton	**12**
Strato in pallet	Layer on pallet	**9**
Colli in pallet	Packages on pallet	**63**

Spicchietto

Prodotto da forno confezionato in ATM
Shelf Life 90 gg dalla data di produzione

2 pz / pieces



Baked goods packaged in an ATM
Shelf life: 90 days from production date

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, lievito madre (farina di GRANO tenero, acqua), olio di semi di girasole, sale, strutto, farina di malto di FRUMENTO, lievito di birra, additivo: propionato di calcio E282, acido sorbico E200, condito in superficie con olio di semi di girasole, aroma pane (alcool, acqua, aroma vaniglia). **Allergeni:** Contiene Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia, senape e lupino.

Ingredients: Type "00" soft WHEAT flour, water, sourdough starter (soft WHEAT flour, water), sunflower oil, salt, lard, malted WHEAT flour, brewer's yeast, additives: calcium propionate E282, sorbic acid E200, seasoned with sunflower oil, bread flavoring (alcohol, water, vanilla flavoring). **Allergens:** Contains cereals containing gluten, may contain traces of soy, mustard, and lupin.dioxide, and sulfites.

Dichiarazione Nutrizionale valori medi - 100g
Nutritional Information Average Values - 100g

Energia / Energy	284 Kcal / 1187 KJ
Grassi / Fat	5,62 g
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids	3,03 g
Carboidrati / Carbohydrates	51,40 g
di cui zuccheri / of which sugars	3,40 g
Fibre / Fibers	0,89 g
Sale / Salt	0,85 g
Proteine / Protein	6,89 g

Peso netto prodotto	Net product weight	**225 gr**
N. pezzi per confezione	Pieces per package	**2**
N. di confezioni per cartone	Packages per carton	**20**
Strato in pallet	Layer on pallet	**9**
Colli in pallet	Packages on pallet	**63**

Prodotto da forno confezionato in ATM
Shelf Life 90 gg dalla data di produzione

Saltimbocca Smart

4 pz / pieces



Baked goods packaged in an ATM
Shelf life: 90 days from production date

Dichiarazione Nutrizionale
valori medi - 100g
Nutritional Information Average Values - 100g

Energia / Energy	254 Kcal / 1062 KJ
Grassi / Fat	2,25 g
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids	1,10 g
Carboidrati / Carbohydrates	51,42 g
di cui zuccheri / of which sugars	2,90 g
Fibre / Fibers	0,82 g
Sale / Salt	0,92 g
Proteine / Protein	7,00 g

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, lievito madre (farina di GRANO tenero, acqua), olio di semi di girasole, sale, strutto, farina di malto di FRUMENTO, lievito di birra, additivo: propionato di calcio E282, acido sorbico E200, aroma pane (alcool, acqua, aroma vaniglia). **Allergeni:** Contiene Cereali contenenti glutine, può contenere tracce di soia, senape e lupino.

Ingredients: Type "00" soft WHEAT flour, water, sourdough starter (soft WHEAT flour, water), sunflower seed oil, salt, lard, malted WHEAT flour, brewer's yeast, additives: calcium propionate E282, sorbic acid E200, bread flavoring (alcohol, water, vanilla flavoring). **Allergens:** Contains cereals containing gluten, may contain traces of soy, mustard, and lupin.

Peso netto prodotto	Net product weight	**320 gr**
N. pezzi per confezione	Pieces per package	**4**
N. di confezioni per cartone	Packages per carton	**20**
Strato in pallet	Layer on pallet	**9**
Colli in pallet	Packages on pallet	**63**

FORNO DAL 1986
GAROFALO
SALTIMBOCCA D'AUTORE

"STAJE 'MMANO ALL'ARTE"

È un modo per trasmettere fiducia e sicurezza,
ti sei rivolto ad un esperto del settore, sei nelle mani di un artista.



www.fornogarofalo.it

Via Marano Pianura, 351
80016 Marano di Napoli (NA)
Tel. +39 081 5871300
info@fornogarofalo.it