

IL PANIFICIO DI CAMILLO

Produciamo pane, pizza e focaccia con processi artigianali, materie prime della tradizione e rigore tecnologico, garantendo così ai nostri clienti QUALITÀ, GUSTO E SICUREZZA ALIMENTARE



Il Panificio di Camillo viene fondato da Bassini Camillo nel 1963 nel centro storico di Predappio, sulle colline romagnole. Da quel giorno ha fatto tanta strada e da piccolo forno di campagna è diventato un'azienda moderna e competitiva. Nella primavera del 2018 i F.lli Alessandro e Raffaele Bassini, figli di Camillo, decidono di trasferire l'azienda in una sede più spaziosa nel comune di Forlì.

Cambia l'organizzazione e si sviluppano le competenze. Ad oggi lo stabilimento di 3500mq ospita un'attività che si avvale di moderne tecnologie per la produzione di pane, pizze e focacce crude, cotte e precotte. Una gamma variegata di prodotti da forno realizzata con maestria artigiana, frutto di anni di esperienza e amore. Per i Bassini fare il pane non è solo un mestiere, è un affare di famiglia.

I NOSTRI PUNTI DI FORZA

Nella convinzione che la qualità del cibo è parte essenziale della qualità della vita, ci prendiamo cura della scelta di ogni singola materia prima e di ogni specifica fase di lavorazione, per ottenere sempre prodotti unici e di qualità. Alta qualità e unicità dei nostri prodotti sono frutto di un'intensa attività di Ricerca & Sviluppo che il Panificio di Camillo svolge quotidianamente.

L'IMPORTANZA DI PRODURRE CON LIEVITO MADRE IN PUREZZA Da sempre, da quando abbiamo iniziato a fare pane nel 1963, i nostri prodotti contengono lievito madre in purezza. Incredibile come un ingrediente così semplice (solo acqua e farina) sia tanto potente, anche dal punto di vista della comunicazione: non solo riesce a garantire digeribilità e gusto, ma è considerato dai clienti un plus a cui non è possibile rinunciare. Siamo sempre più convinti che nella semplicità si nasconda il vero valore delle cose. E il lievito madre ne è l'esempio più fulgido.

LUNGA LIEVITAZIONE I nostri processi di produzione sono caratterizzati da lunghe lievitazioni. I prodotti lievitati a lungo sono più fragranti, più digeribili e più genuini.

COTTURA SU PIETRA La chiave per una lunga shelf life è la cottura in forno a pietra. Una pagnotta di pane cotta a puntino su una lastra di pietra refrattaria può davvero raggiungere il sogno di ogni fornaio: la cottura perfetta e un prodotto di qualità decisamente superiore rispetto agli equivalenti sfornati tradizionalmente.



STESURA A MANO: IL TOCCO DELL'ARTIGIANALITÀ

ETICHETTA PULITA Il concetto di etichetta pulita per noi è sinonimo di rispetto verso chi consuma i nostri prodotti. Non mettiamo conservanti, miglioratori e coloranti nel nostro pane e nelle nostre focacce perché vogliamo bene a noi stessi, ma anche perché, facciamo il pane come quando nostro padre ha aperto il piccolo forno di provincia nel 1963.