



VILLONE

- DAL 1953 -

“PRODOTTI GENUINI DELLA TERRA MATERANA”

“GENUINE PRODUCTS FROM THE LAND OF MATERA”



Malocchio Gocce di Cioccolato

Calanco

Malocchio Uva Passa

cod. B01

Imballo primario
Busta in polipropilene per alimenti
 Imballo secondario
Cartone alimentare
 Dimensione CT. 39x29x17 cm
 Peso PZ. 250 g
 Peso CT. netto 3 Kg
 Peso CT. lordo 3,8 Kg
 Quantità per CT. 12 conf.
 Palettizzazione 10 strati per 8 CT.
 Shelf Life 8 mesi

cod. B02

Imballo primario
Busta in polipropilene per alimenti
 Imballo secondario
Cartone alimentare
 Dimensione CT. 39x29x17 cm
 Peso PZ. 200 g
 Peso CT. netto 2,4 kg
 Peso CT. lordo 3,2 kg
 Quantità per CT. 12 conf.
 Palettizzazione 10 strati per 8 CT.
 Shelf Life 8 mesi

cod. B03

Imballo primario
Busta in polipropilene per alimenti
 Imballo secondario
Cartone alimentare
 Dimensione CT. 39x29x17 cm
 Peso PZ. 250 g
 Peso CT. netto 3 Kg
 Peso CT. lordo 3,8 Kg
 Quantità per CT. 12 conf.
 Palettizzazione 10 strati per 8 CT.
 Shelf Life 8 mesi

INGREDIENTI:

Farina di grano tipo 0, burro, zucchero, uova, gocce di cioccolato (4%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, lecitina di soia. possibili tracce di nocciole e altra frutta a guscio.), latte, lievito, vanillina.

INGREDIENTI:

Farina di grano tipo 0, gocce di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, lecitina di soia. Può contenere tracce di frutta a guscio) burro, zucchero, uova, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), bicarbonato di sodio, vanillina, sale.

INGREDIENTI:

Farina di grano tipo 0, burro, zucchero, uova, uva sultanina (11%), latte, lievito vanillina.

Valori nutrizionale per 100 g

Energia	1822 kj 435 kcal
Grassi	15,6 g
di cui acidi grassi saturi	1,8 g
Carboidrati	67 g
di cui zuccheri	13,5 g
Proteine	7,4 g
Sale	0,3 g

Valori nutrizionale per 100 g

Energia	1954 kj 467 kcal
Grassi	20,3 g
di cui acidi grassi saturi	2,5 g
Carboidrati	64,2 g
di cui zuccheri	12,3 g
Proteine	6,7 g
Sale	0,3 g

Valori nutrizionale per 100 g

Energia	1691 kj 404 kcal
Grassi	10,9 g
di cui acidi grassi saturi	1,1 g
Carboidrati	69,9 g
di cui zuccheri	14,7 g
Proteine	8,2 g
Sale	0,3 g



Malefatti
Nociola e Uvetta



Tegelotto



Trollini
Cioccolato

cod. B04

Imballo primario

Busta in polipropilene per alimenti

Imballo secondario

Cartone alimentare

Dimensione CT. **39x29x17 cm**

Peso PZ. **190 g**

Peso CT. netto **2,28 Kg**

Peso CT. lordo **3,08 Kg**

Quantità per CT. **12 conf.**

Palettizzazione **10 strati per 8 CT**

Shelf Life **8 mesi**

INGREDIENTI:

Farina di grano tipo 0, zucchero, nocciola (12%), uova, burro, uva sultanina (6%), zucchero a velo (zucchero e amido di mais), farina di mandorle pelate dolci, vino, lievito, vanillina.

cod. B05

Imballo primario

Busta in polipropilene per alimenti

Imballo secondario

Cartone alimentare

Dimensione CT. **39x29x17 cm**

Peso PZ. **140 g**

Peso CT. netto **1,68 Kg**

Peso CT. lordo **2,48 Kg**

Quantità per CT. **12 conf.**

Palettizzazione **10 strati per 8 CT**

Shelf Life **8 mesi**

INGREDIENTI:

Zucchero, nocciola (24%), copertura di cioccolato fondente (14%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, lecitina di soia. può contenere tracce di frutta a guscio), albume, arachide (10%).

cod. B06

Imballo primario

Busta in polipropilene per alimenti

Imballo secondario

Cartone alimentare

Dimensione CT. **39x29x17 cm**

Peso PZ. **200 g**

Peso CT. netto **2,4 kg**

Peso CT. lordo **3,2 kg**

Quantità per CT. **12 conf.**

Palettizzazione **10 strati per 8 CT**

Shelf Life **8 mesi**

INGREDIENTI:

Farina di grano tipo 0, burro, zucchero, uova, copertura di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, lecitina di soia. può contenere tracce di frutta a guscio), lievito, vanillina.

Valori nutrizionale per 100 g

Energia	1737 kj 415 kcal
Grassi	10,5 g
di cui acidi grassi saturi	1,1 g
Carboidrati	72,2 g
di cui zuccheri	11,2 g
Proteine	8,4 g
Sale	0,4 g

Valori nutrizionale per 100 g

Energia	1691 kj 404 kcal
Grassi	10,9 g
di cui acidi grassi saturi	1,1 g
Carboidrati	69,9 g
di cui zuccheri	14,7 g
Proteine	8,2 g
Sale	0,3 g

Valori nutrizionale per 100 g

Energia	1737 kj 415 kcal
Grassi	18,8 g
di cui acidi grassi saturi	2,6 g
Carboidrati	63,3 g
di cui zuccheri	14,7 g
Proteine	6,6 g
Sale	0,4 g



Pastavella
Tradizionale



Dritti
Integrali



Dritti
Cereali

cod. B07

Imballo primario

Busta in polipropilene per alimenti

Imballo secondario

Cartone alimentare

Dimensione CT. **39x29x17 cm**

Peso PZ. **200 g**

Peso CT. netto **2,4 kg**

Peso CT. lordo **3,2 kg**

Quantità per CT. **12 conf.**

Palettizzazione **10 strati per 8 CT**

Shelf Life **8 mesi**

INGREDIENTI:

Farina di grano tipo 0, zucchero, uova, burro, latte, bicarbonato di ammonio, vanillina.

cod. B08

Imballo primario

Busta in polipropilene per alimenti

Imballo secondario

Cartone alimentare

Dimensione CT. **39x29x17 cm**

Peso PZ. **150 g**

Peso CT. netto **1,8 kg**

Peso CT. lordo **2,6 Kg**

Quantità per CT. **12 conf.**

Palettizzazione **10 strati per 8 CT**

Shelf Life **6 mesi**

INGREDIENTI:

Farina di grano integrale, farina di grano tipo 0, acqua, olio di semi di girasole alto oleico, sale, finocchietto, lievito.

cod. B09

Imballo primario

Busta in polipropilene per alimenti

Imballo secondario

Cartone alimentare

Dimensione CT. **39x29x17 cm**

Peso PZ. **150 g**

Peso CT. netto **1,8 kg**

Peso CT. lordo **2,6 Kg**

Quantità per CT. **12 conf.**

Palettizzazione **10 strati per 8 CT**

Shelf Life **6 mesi**

INGREDIENTI:

Farina di grano tipo 0, preparato completo per pane multi cereali a basso indice glicemico, ad alto contenuto di fibre con germe di soia naturalmente ricco di isoflavoni semilavorato per pane ai cereali ed ai semi*, acqua, olio di semi di girasole alto oleico, sale, lievito.

Valori nutrizionale per 100 g

Energia	1691 kj 404 kcal
Grassi	10,9 g
di cui acidi grassi saturi	1,1 g
Carboidrati	69,9 g
di cui zuccheri	14,7 g
Proteine	8,2 g
Sale	0,3 g

Valori nutrizionale per 100 g

Energia	1712 kj 409 kcal
Grassi	9,7 g
di cui acidi grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	70,3 g
di cui zuccheri	1,5 g
Proteine	8,1 g
Sale	0,3 g

Valori nutrizionale per 100 g

Energia	1791 kj 425 kcal
Grassi	14,3 g
di cui acidi grassi saturi	1,9 g
Carboidrati	59,9 g
di cui zuccheri	2,7 g
Proteine	14 g
Sale	0,4 g

*(farina di frumento integrale, semi di girasole, semi di lino, semi di zucca, germe di soia, flocchi di avena, farina di segale, farina di malto d'orzo, pasta acida essiccata da fermentazione naturale, glutine di frumento, sale, alfa amilasi, agente di trattamento della farina acido ascorbico)



VILLONE

- DAL 1953 -

Il panificio Villone , con sede legale in via Roma n. 1 ad Aliano (Mt), il paese descritto nel "Cristo si è fermato ad Eboli" di Carlo Levi, vanta una lunga tradizione ed esperienza nell'arte di lavorare il pane fin dal 1953 quando i fratelli Luigi e Nicola decisero di aprire il primo forno, scardinando la consolidata abitudine che avevano i contadini di impastare e lavorare il pane prevalentemente tra le mura domestiche.

Giuseppe Villone figlio di Luigi ha continuato a panificare fino al 2007 e dopo aver acquisito i segreti e le tecniche di lavorazione e lievitazione del prodotto lo ha personalizzato e migliorato conferendogli le caratteristiche della fragranza e della durevolezza, che poi ha trasmesso ai propri figli.

Il contesto agropastorale di Aliano è alla base delle varie forme e pezzature del pane: forme di grande pezzatura, infatti, servivano per soddisfare i bisogni dei contadini, dei pastori e delle loro famiglie che erano soliti rincasare alla sera. Oggi, invece, le nuove condizioni di vita e le nuove esigenze hanno indotto i panificatori a realizzare svariate forme e pezzature di pane ma sempre nel rispetto della tradizione osservando un processo di lavorazione articolato in fasi: impastamento con lievito madre, pezzatura, modellatura, cottura.

Il nostro panificio nell'arco del tempo si è specializzato anche nella lavorazione di focacce, biscotti e altri prodotti da forno distinguendosi non solo per l' utilizzo di materie prime di alta qualità come la farina, i lieviti madre, marmellate, cioccolato e altri ingredienti, ma anche per l'allestimento di un laboratorio ampio e dotato di moderne attrezzature e di un ambiente confortevole destinato all'accoglienza della clientela, che presenta una vetrina ricca di una vasta gamma di prodotti buoni e genuini sapientemente lavorati.

Sede legale Laboratorio
Aliano (MT) via Roma, 1 Sant'Arcangelo (PZ) v.le I. Morra, 54
tel. 0835568170 tel. 0973 611474

www.villone.it - info@villone.it - cel. 338 56 37178 - P.iva 01226760773