



OPERA

CATALOGO SALATI

IL SALTIMBOCCA

PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA

Morbido impasto cotto in forno a legna
farcito con **Prosciutto Cotto Alta Qualità e Mozzarella**

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
200 g	10	14	9	35 gg



IL SALTIMBOCCA

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

Morbido impasto cotto in forno a legna
farcito con **Prosciutto Crudo Stagionato e Mozzarella**

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
200 g	10	14	9	50 gg

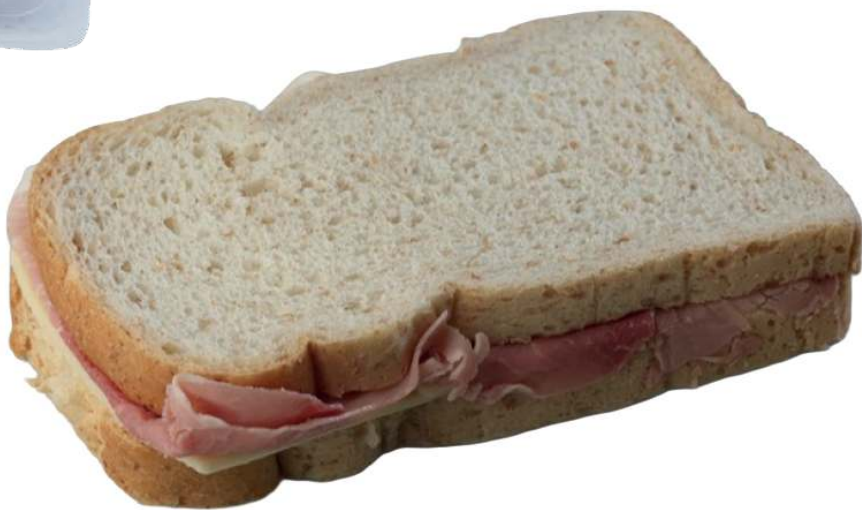


IL MAXI TOAST

PROSCIUTTO COTTO ED EDAMER

Morbido pane a fette farcito con **Prosciutto Cotto Alta Qualità e Edamer**

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
200 g	8	14	9	35 gg



LA PINSA

PROSCIUTTO COTTO ARROSTO E SCAMORZA
AFFUMICATA

*Soffice impasto fatto a mano e cotto in forno a legna farcito con **Prosciutto Cotto Arrosto e Scamorza affumicata***

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
160 g	10	14	9	35 gg



LA PINSA

PROSCIUTTO CRUDO E PROVOLONE DOLCE

*Soffice impasto fatto a mano e cotto in forno a legna farcito con **Prosciutto Crudo e Provolone Dolce***

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
160 g	10	14	9	50 gg



LA PIADINA

PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA

Tipica piadina Romagnola farcita con
Prosciutto Cotto e Mozzarella

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
120 g	10	14	9	35 gg



LA PIADINA

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

Tipica piadina Romagnola farcita con
Prosciutto Crudo e Mozzarella

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
120 g	10	14	9	50 gg

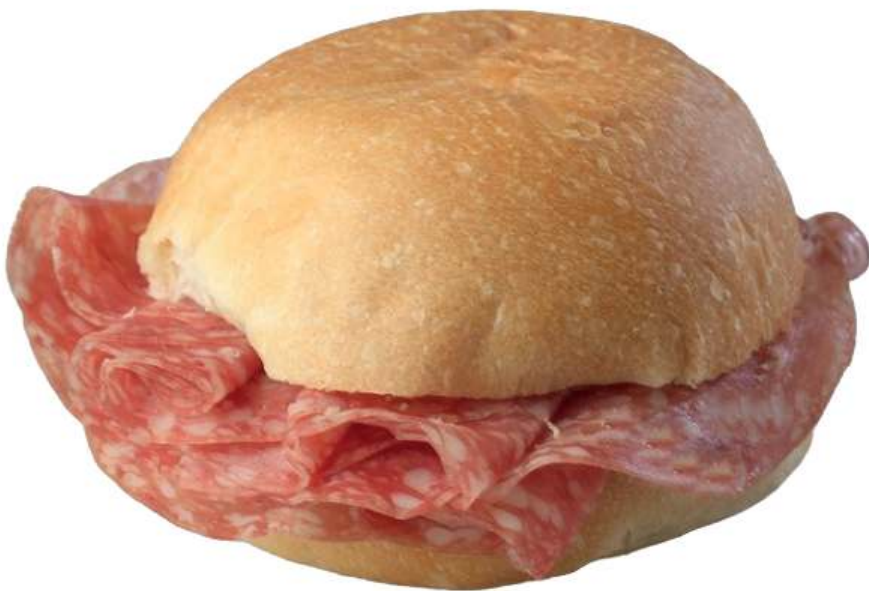


LA MERENDA

Salame Milano

Morbido panino all'olio farcito con **Salame Milano**

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
80 g	12	17	8	30 gg

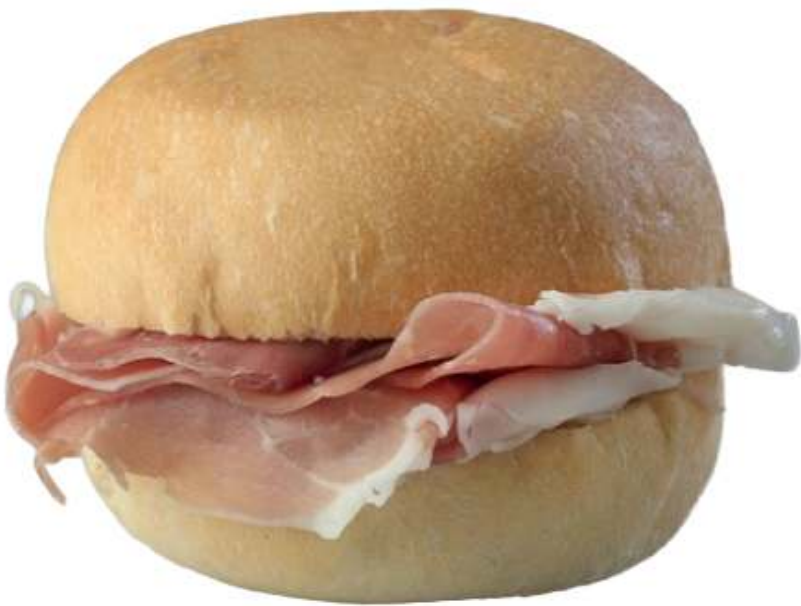


LA MERENDA

Prosciutto Crudo

Morbido panino all'olio farcito con
Prosciutto Crudo

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
80 g	12	17	8	30 gg

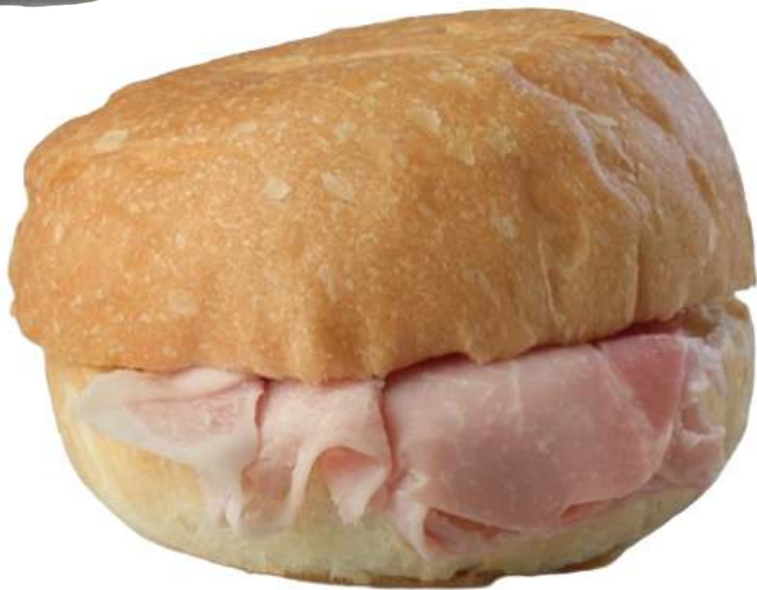


LA MERENDA

Prosciutto Cotto

Morbido panino all'olio farcito con
Prosciutto Cotto

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
80 g	12	17	8	30 gg



LA MERENDA

Mortadella

Morbido panino all'olio farcito con
Mortadella

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
80 g	12	17	8	30 gg



LA MERENDA

Tacchino

Morbido panino all'olio farcito con **Tacchino**

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
80 g	12	17	8	30 gg



LA FOCACCIA

Prosciutto Crudo

*Soffice focaccia farcita con **Prosciutto Crudo***

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
100g	16	14	9	30 gg



LA FOCACCIA

Coppa

*Soffice focaccia farcita con **Coppa***

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
100g	16	14	9	30 gg



LA FOCACCIA

Prosciutto Cotto

*Soffice focaccia farcita con **Prosciutto cotto***

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
100g	16	14	9	30 gg



LA FOCACCIA

Mortadella

*Soffice focaccia farcita con **Mortadella***

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
100g	16	14	9	30 gg



LINEA HIGH PROTEIN



IL PROTEIN BUN

Bresaola

*Soffice Bun ad alto contenuto di proteine
farcito con **Bresaola***

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
70 g	10	14	9	30 gg



IL PROTEIN BUN

Tacchino

*Soffice Bun ad alto contenuto di proteine
farcito con **Tacchino***

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
70 g	10	14	9	30 gg



IL SALTIMBOCCA PROTEIN

Prosciutto cotto e Mozzarella

Pane con farine di cereali farcito con
Prosciutto Cotto e Mozzarella

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
160 g	10	14	9	35 gg



IL SALTIMBOCCA PROTEIN

Prosciutto Crudo e mozzarella

Pane con farine di cereali farcito con
Prosciutto Crudo e Mozzarella

Peso	Pezzi x Cartone	Cartoni x Layer	Layer x Pallet	Shelf life
160 g	10	14	9	50 gg



Relazione Tecnica di Produzione

1. Preparazione del Pane

Materie Prime

- o Farine selezionate — miscele di grano tenero italiano ed europeo, con tenore proteico calibrato per garantire struttura e morbidezza.
- o Lievito attivato — lievito di birra fresco o secco con pre fermentazione controllata.
- o Acqua microfiltrata — parametri costanti di durezza per uniformità dell'impasto.
- o Sale marino — dosato per stabilità microbiologica e gusto.
- o Oli e grassi certificati — olio di semi o extravergine, sempre controllato per assenza di contaminanti.

Processo di Impasto

- o Impastatrici industriali a braccia tuffanti o spirali con controllo termico (22–24°C).
- o Tempi di lavorazione 8–14 minuti per ottenere maglia glutinica elastica e alveolatura regolare.

Lievitazione

- o Camere a umidità controllata (70–75%) e temperatura costante (28–30°C).
- o Lievitazione naturale senza acceleranti chimici.
- o Durata: 12–24 ore in base al formato.

Cottura

- o Forni tunnel o rotativi con curve termiche calibrate (180–240°C).
- o Raffreddamento ventilato per evitare condensa e mantenere la morbidezza della crosta.

2. Farcitura dei Panini

Selezione Ingredienti

- o Salumi certificati — tracciabilità completa, trattamenti termici controllati.
- o Formaggi selezionati — filiera italiana/europea con analisi microbiologiche periodiche.
- o Verdure sanificate — fresche o semilavorate, lavate secondo protocollo HACCP.
- o Salse e creme standardizzate — ricette senza conservanti artificiali.

Processo di Farcitura

- o Linee automatizzate con operatori qualificati.
- o Taglio con coltelli sanitizzati e affettatrici industriali.
- o Dosaggio controllato per peso costante e uniformità visiva.
- o Assemblaggio manuale o semi automatico per garantire qualità estetica.

3. Sicurezza Alimentare e Controllo Qualità

Protocolli Applicati

- o HACCP completo su ogni fase produttiva.
- o Analisi microbiologiche periodiche su pane, farciture e prodotto finito.
- o Metal detector e controlli visivi su ogni lotto.
- o Tracciabilità totale del prodotto.

Parametri Monitorati

- o Temperatura ingredienti (0–4°C).
- o Carica microbica; Umidità residua del pane.
- o Integrità della confezione

4. Confezionamento in Atmosfera Protettiva (ATM)

Vantaggi

- o Shelf life estesa: Stabilità colore e freschezza; Riduzione ossidazione.

Processo

1. Inserimento del panino in vaschetta o flowpack.
2. Aspirazione dell'aria;
3. Immissione miscela di gas (CO₂ + N₂).
4. Sigillatura con film barriera ad alta protezione.
5. Etichettatura automatica con lotto, data e valori nutrizionali.

5. Packaging e Logistica

- o Film barriera certificati per alimenti.
- o Vaschette PET o PP riciclabili.
- o Cartoni rinforzati per trasporto refrigerato.
- o Catena del freddo garantita (0–4°C).
- o Trasporto con mezzi refrigerati certificati ATP.

6. Punti di Forza della Linea Salati Opera

- o Filiera controllata e completamente tracciabile.
- o Ingredienti selezionati e certificate;
- o Qualità costante, gusto autentico, sicurezza garantita.
- o Processi standardizzati e replicabili.
- o Confezionamento MAP di ultima generazione;
- o Prodotti ideali per hotel, gruppi, GDO e catering.



Opera Srl - Viale Torino, 8 - 12051 Alba (CN)

Marco Righi - food.opera@opera-alba.it

PEC - marco.righi.opera@pec.it

www.operalba.it