

iBUM

B A K E R Y

HO.RE.CA



iBUM



Da una esperienza di oltre 20 anni, nasce **Atomika**: un punto di riferimento nel settore cerealicolo grazie anche agli impianti molitori agroalimentari di famiglia.

Siamo fieri del nostro impegno costante nella produzione di prodotti panificati di alta qualità, ispirati da una filosofia etica e sostenibile. Innovazione e sostenibilità sono al centro delle nostre operazioni.

Ci siamo dedicati a sviluppare e utilizzare sfarinati contenenti proteine vegetali, scartando completamente l'utilizzo di fonti animali. Questo approccio ci consente di produrre prodotti che non solo soddisfano i palati di tutti, ma che sono anche in linea con le esigenze di una dieta più consapevole ed ecologicamente sostenibile.

La nostra scelta di utilizzare farine integrali è un ulteriore segno del nostro impegno per la salute e il benessere dei consumatori. Le farine integrali, infatti, contengono preziosi nutrienti e fibre che contribuiscono a una dieta equilibrata e promuovono il benessere generale.

Ci sentiamo fortemente responsabili verso l'ambiente in cui operiamo, per questo adottiamo misure concrete per garantire la sostenibilità delle nostre attività. Dalla riduzione dell'impatto ambientale dei nostri processi produttivi alla gestione responsabile delle risorse, lavoriamo incessantemente per diventare un'azienda sempre più green.

Oltre alla produzione dei nostri prodotti, offriamo anche servizi di produzione per conto terzi. Collaboriamo con altre aziende che condividono i nostri valori e i nostri standard qualitativi, garantendo che i loro prodotti rispecchino l'eccellenza che ci contraddistingue.



i Bum
Traditional
Focaccina Pomodoro



ATOMIKA

Basi per pizze, pucce, pinse artigianali, piadine e tanto altro

Ingredienti pregiati e farine speciali,
lavorazione manuale e tecnologia all'avanguardia
per basi gustose e leggere.



Le *materie prime selezionate* danno vita
ad una linea di prodotti da forno che vengono
lavorate in Italia da esperti artigiani attraverso
tecniche di sicurezza alimentare più moderne.



i Bum
Traditional
Pinsa

iBUM

Basi per pizze, pucce e pinse artigianali



ATOMIKA

4 Linee di produzione

TRADIZIONALE

L'arte dell'impasto si fonde con il gusto della tradizione pugliese. Utilizziamo con orgoglio ingredienti di alta qualità come semola rimacinata e semola di grano duro provenienti da coltivazioni eco sostenibili.

Ogni morso rivela l'autenticità di sapori tramandati da generazioni: una raffinata esperienza culinaria, con un impatto positivo sull'ambiente.

PROTEICA

Una linea che unisce l'artigianalità delle nostre basi con l'innovazione nutrizionale. Ogni impasto è un'eccezionale fusione di farine esclusive ottenute da cereali e legumi eccellenti, ricche di proteine vegetali.

Una combinazione unica che dona ai nostri prodotti un'alto contenuto proteico, garantendo gusto e salute ad ogni morso.

SENZA GLUTINE

Il risultato di un'accurata selezione di impasti gluten-free, ottenuti da farine naturalmente prive di glutine, per venire incontro alle esigenze alimentari specifiche della tua clientela. Un'esperienza culinaria che celebra la bontà e la leggerezza di un'alimentazione senza glutine, senza compromettere mai il gusto e la tradizione.

IPOSODICA

Una linea completamente prodotta con acqua di mare purificata. Le basi iposodiche offrono un'alternativa gustosa e leggera rispetto a quella classica. Poco sale, tanti benefici: rispetto al sale raffinato, queste basi contengono 92 sali minerali e oligoelementi, quali magnesio, iodio, potassio, ferro e calcio.



i Bum
Traditional
Puccia



iBUM
B A K E R Y

Linea Tradizionale

Basi artigianali lavorate con l'utilizzo di farine pregiate provenienti da coltivazioni ecosostenibili.

Pizza Ø33cm

Pinsa 33x25cm

Puccia Ø15cm

Focacce catering 30x40cm

Focacce rotonde Ø33cm

Focaccine Ø14cm



ATOMIKA



iBUM
B A K E R Y

Linea Proteica

Basi ad alto contenuto proteico, lavorate manualmente con farine speciali da cereali e legumi eccellenti.

Pizza 400 gr

Pizza 300 gr (impasto napoletano)

Puccia 115 gr

Pinsa Romana 115 gr



ATOMIKA



iBUM
B A K E R Y

Linea Senza Glutine

Basi realizzate a mano con l'uso di impasti gluten free da farine naturalmente senza glutine.

Pizza Ø33cm

Pinsa 33x25cm

Puccia

Panino



ATOMIKA



iBUM
B A K E R Y

Linea Ambient

Basi ad alto contenuto proteico, lavorate manualmente con farine speciali da cereali e legumi eccellenti.

Pizza 400 gr

Pizza 300 gr (impasto napoletano)

Puccia 115 gr

Pinsa Romana 115 gr



ATOMIKA



iBUM
B A K E R Y

Linea Iposodica

Basi iposodiche, realizzati con acqua di mare purificata, ricca di 92 sali minerali e oligoelementi.

Pizza 220 gr

Puccia 125 gr

Pinsa Romana 150 gr

Opsea

by **basepizza**
we feed your wishes 

iBUM

Linea iposodica



iBUM

BAKERY

iBUM

B A K E R Y



+39 351 145 8469

+39 344 129 4991



info@ibum.it



Via Benedetto Croce 31/B

70024 Gravina in Puglia (BA)