

*La piadina leader des produits frais
maintenant aussi Ambient*



CATALOGUE
AMBIENT



UNE CARTE POSTALE DE LA MER

La piadina hors réfrigérateur de Riccione Piadina

- INGRÉDIENTS DE LA PLUS HAUTE QUALITÉ
- RESPECT DES TEMPS NATURELS DE PRODUCTION
- SANS CONSERVATEURS CHIMIQUES AJOUTÉS
- CUISSON À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES
- EMBALLAGE INNOVANT ET ÉTONNANT





De l'expérience de Riccione Piadina, la marque leader de piadina fraîche en Italie, est née la ligne "Fuori Frigo": même passion, même compétence, même qualité. Nos piadines de la ligne Ambient sont capables de conserver la même douceur, le même parfum et goût d'un produit frais, tout en étant en mesure de les stocker à l'extérieur du réfrigérateur, avoir donc un plus long shelf life et une plus grande polyvalence sur les étagères des magasins.

Grâce à l'emballage innovant et surprenant, étonnez, divertissez et fidélisez vos clients. Nous sommes de Riccione, notre mission avec cet emballage particulier est d'apporter la piadina tous les jours dans les maisons des Italiens. Si, lorsqu'ils sont en vacances, ils ne peuvent s'empêcher de manger de la piadina, nous sommes sûrs que ils ne peuvent pas y renoncer même quand ils sont à la maison!

Cet emballage évoque la plage, le soleil et la mer de la Romagne et avec la cuisson de la piadina dans la vie quotidienne, vous pouvez retrouver cette senteur des vacances que vous aimez tant.

Vous êtes prêt à être surpris par une nouvelle gamme de piadine avec des caractéristiques uniques?



BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ

Le premier et essentiel élément de notre travail

TEL QU'IL ÉTAIT AUTREFOIS

Chez Riccione Piadina, nous avons une dévotion pour le blé, que nous traitons exactement comme le faisaient nos grands-parents. Ils allaient au champ après la récolte et ramassaient ce qui restait sur le sol. Ils broyaient le grain dans la meule du village, mélangeaient avec de l'eau et du saindoux, et attendaient patiemment que la pâte mûrisse en devenant élastique et ferme. Nous souhaitons permettre à chacun de découvrir la bonté de ce fruit extraordinaire de la terre, cultivé dans les sols typiques de la Romagne, humides et doux, près de la mer, ce qui nous fournit l'ingrédient principal de la véritable Piadina Romagnola.

CERTIFICATION DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

À partir d'aujourd'hui, le blé tendre que nous avons sélectionné pour notre piadina est certifié par la chaîne d'approvisionnement, étant exclusivement du blé romagnolo certifié. L'objectif est de créer de la valeur pour les agriculteurs, d'améliorer la durabilité environnementale et d'offrir plus de transparence aux consommateurs sur l'origine des matières premières. Pour assurer la traçabilité, les entreprises impliquées dans le projet doivent déclarer toutes les données, depuis la situation cadastrale et la quantité de semences utilisées jusqu'aux traitements, la fertilisation des champs cultivés, ainsi que les chiffres définitifs du battage. C'est ainsi que les organismes compétents peuvent vérifier que la récolte ne dépasse pas les semences semées, en tenant compte des conditions environnementales et du rendement de la récolte de l'année en cours. La transformation du blé et la production de farine sont également réalisées selon des procédures spécifiques pour éviter toute contamination croisée.



MATIÈRES PREMIÈRES D'EXCELLENCE

100% d'ingrédients de qualité

Depuis toujours, nous recherchons la plus haute qualité et n'utilisons que les meilleures matières premières.

LA FARINE

Elle est obtenue uniquement à partir de blé romagnolo certifié ISO 22005 de la chaîne d'approvisionnement, cultivé et transformé par des entreprises de la région de la Romagne participant à un programme de contrôle rigoureux de chaque étape de la culture du blé, du respect des normes de sécurité spécifiques et du niveau de qualité vérifié par les organismes compétents. Seulement le 10 % du blé est transformé en farine choisie pour notre piadina, représentant la partie la plus précieuse, blanche et parfumée, sélectionnée pour sa faible teneur en cendres, égale à 0,45 % (bien en dessous de la valeur légale maximale de 0,55 %), et pour une force W de 190, indiquant une capacité d'absorption moyenne de l'eau, ce qui rend la piadina extrêmement douce et savoureuse.

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Extrait uniquement par des méthodes mécaniques à partir du pressage des olives, avec une acidité inférieure à 0,8 %. Riche en polyphénols, elle possède des propriétés antioxydantes qui en font un élément essentiel du régime méditerranéen. La nouveauté de notre piadina à l'huile d'olive extra vierge est l'ajout d'huile de tournesol, riche en acides gras insaturés et bénéfique pour la santé cardiaque.

SAINDOUX

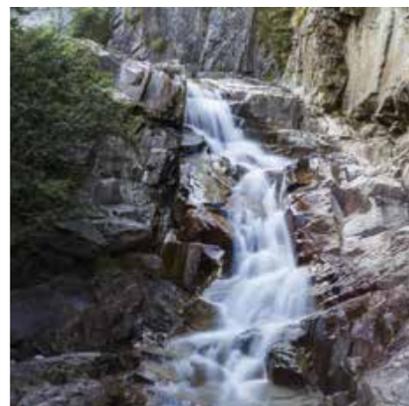
Pour les piadina IGP, nous utilisons uniquement du saindoux de qualité, obtenu à partir de porcs élevés exclusivement en Italie et soumis à des contrôles à chaque étape de leur élevage.

L'EAU

Elle provient de sources locales, avec comme principale source le barrage de Ridracoli, dans la province de Forlì-Cesena. L'eau y est cristalline et riche en sels minéraux.

LE SEL MARIN

Il est obtenu à partir des marais salants de Sardaigne. Choisir le sel italien est une preuve supplémentaire de notre engagement envers notre territoire et notre économie.



LA PIADINA ROMAGNOLA IGP À LA RIMINESE

La plus aimé par les italiens en version ambiante

- BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ
- INGRÉDIENTS 100% D'ORIGINE ITALIENNE
- MOELLEUSE ET PARFUMÉ
- CUISSON À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES
- CERTIFIÉ IGP



LA PIADINA ROMAGNOLA IGP À LA RIMINESE DE RICCIONE PIADINA est « la plus appréciée des Italiens », la « classique » par excellence, fabriquée selon la tradition romagnole. C'est notre première piadina, celle qui a marqué l'histoire de Riccione Piadina !

BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ ET INGRÉDIENTS 100 % D'ORIGINE ITALIENNE

- Farine de blé tendre, cultivée en Romagne et certifiée par la chaîne d'approvisionnement ;
- Eau provenant de sources locales ;
- Saindoux de porcs élevés en Italie ;
- Sel de Sardaigne ;
- Agents levants d'origine italienne.

CUISSON À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES

Choisir le moment idéal pour cuire après que la pâte ait reposé est la touche magique de notre production quotidienne. Inspirés par la tradition romagnole, lorsque les piadina étaient cuites sur les gazinières des grands-mères, nous avons fabriqué un four spécial où nos piadina sont précuites à différentes températures. Cela leur permet de gonfler et de se feuilletter. Voilà pourquoi elles sont si tendres et moelleuses !

CERTIFIÉ IGP

Fiers de respecter le règlement disciplinaire qui met en valeur le territoire ! Pour nous, être IGP est une source de fierté, un prix prestigieux. Nous croyons profondément en l'importance de l'IGP et avons toujours été à l'avant-garde pour certifier et protéger la piadina Romagnola, un produit de plus en plus apprécié et connu dans le monde entier ! Pourquoi s'appelle-t-elle IGP - à la Riminese ? Parce que c'est la piadina fine, typique des régions de Rimini et de la Romagne.



L'ÉPAISSE PIADINA ROMAGNOLA RÉGIONALE À LA RIMINESE

La plus aimée par les Italiens

- BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ
- INGRÉDIENTS 100% D'ORIGINE ITALIENNE
- GOÛT RICHE ET ENVELOPPANT
- GOÛT NI À LA FÊRE NI À LA TEMPÉRATURES
- PARFAIT COMME SUBSTITUT DU PAIN
- IDÉAL COMME BASE DE PIZZA
- CUISSON À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES

L'ÉPAISSE PIADINA ROMAGNOLA RÉGIONALE À LA RIMINESE DE RICCIONE est « la plus appréciée des Italiens » par les Italiens. Elle est irrésistible, grâce à une texture moelleuse et une garde souple qui a marqué l'histoire de Riccione Piadina !

BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ ET INGRÉDIENTS 100% D'ORIGINE ITALIENNE

- Farine de blé tendre, cultivée en Romagne et certifiée chaîne d'approvisionnement ;
- Eau provenant de sources locales ;
- Saindoux de porcs élevés en Italie ;
- Sel de Sardaigne ;
- Agents levants d'origine italienne.

CUISSON À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES

Choisir le moment idéal pour cuisiner après que la pâte ait reposé, c'est la touche magique de notre production quotidienne. Inspiré par la tradition romagnole, lorsque les piadines étaient cuites sur les gazinières des grands-mères, nous avons fabriqué un four spécial où nos piadines sont précuites à des températures différentes. Cela leur permet de gonfler et feuilletter. C'est pourquoi elles sont si tendres et moelleuses !

GOÛT RICHE ET ENVELOPPANT

Typique des régions septentrionales de la Romagne et de l'arrière-pays, c'est un piadina caractérisée par une saveur riche et enveloppante, toute à mordre. Il convient aux plats appétissants et savoureux, tels que la charcuterie locale, viandes rôties et soupes de poisson. Aussi bon toute seule, parfait comme substitut du pain sur la table de tous les jours.

CERTIFIÉ IGP

Fiers de respecter le règlement disciplinaire qui met en valeur le territoire ! Pour nous, être IGP est une source de fierté, un prix prestigieux. Nous croyons profondément en l'importance de l'IGP et avons toujours été à l'avant-garde pour certifier et protéger la piadina Romagnola, un produit de plus en plus apprécié et connu dans le monde entier ! Pourquoi s'appelle-t-elle IGP - à la Riminese ? Parce que c'est la piadina fine, typique des régions de Rimini et de la Romagne.



PIADINA ROMAGNOLA IGP Á LA RIMINESE À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE HORS RÉFRIGÉRATEUR

Piadina sans graisses animales

- BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ
- INGRÉDIENTS 100% D'ORIGINE ITALIENNE
- GOÛT DOUX ET PARFUMÉ
- AVEC HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 3%
- CUISSON À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES
- CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS ET VÉGÉTALIENS
- PIADINA AVEC HUILE D'OLIVE

EXTRA VIERGE HORS RÉFRIGÉRATEUR DE RICCIONE PIADINA

La piadina classique est, dans la tradition, également avec de l'huile d'olive extra vierge sans graisses d'origine animale, plus légère que la version traditionnelle, mais sans renoncer au goût. C'est pourquoi c'est de plus en plus demandé par les consommateurs attentifs à un régime alimentaire sain et plus contrôlé et qui préfèrent un régime végétarien ou Végétalien.

BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ ET INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

- Farine de blé tendre, cultivée en Romagne et avec certification de la chaîne d'approvisionnement;
- Eau provenant de sources locales;
- Huile d'olive extra vierge de la plus haute qualité, qui garantit le goût et la douceur;
- Huile de tournesol d'origine italienne
- Sel de Sardaigne;
- Agents levants d'origine italienne.

CUISSON À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES

Choisir le moment idéal pour cuisiner après que la pâte ait reposé c'est la touche magique de notre production quotidien. Inspiré par la tradition romagnole, lorsque les piadines étaient cuites sur les gazinières des grands-mères, nous avons fabriqué un four spécial où nos piadina sont précuites à des températures différentes. Cela leur permet de gonfler et feuilletter. C'est pourquoi elles sont si tendres et moelleuses!



LES MERVEILLES HORS RÉFRIGÉRATEUR, LES MINI PIADINE

La Piadina que les enfants aiment aussi

- BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ
- INGRÉDIENTS 100% D'ORIGINE ITALIENNE
- EMBALLAGE PEU VOLUMINEUX ET QUI GARDE LA FRAÎCHEUR
- GOÛT DOUX ET PARFUMÉ
- CUISSON À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES
- IDÉAL POUR LES GOÛTERS ET LES APÉRITIFS

LES MERVEILLES HORS RÉFRIGÉRATEUR DE RICCIONE PIADINA

La même recette que la Piadina Fuori Frigo de Riccione Piadina, mais en version baby.

PAS SEULEMENT POUR LES ENFANTS

Les Merveilles sont amusantes, originales et délicieuses! Elles sont parfaites pour le goûter de vos enfants, pour célébrer un anniversaire ou réaliser de petits et délicieux desserts. Essayez-les aussi avec des amis, pour un apéritif savoureux combiné avec charcuterie et fromages de votre région! Elles sont conçues pour les plus petits... mais aimées par tout le monde!

EMBALLAGE PEU ENCOMBRANT

Les Merveilles grâce à leur petite taille (12 cm de diamètre x 8 mini-piadina par paquet) bénéficient d'un emballage peu encombrant, et qui économise la fraîcheur du produit: le paquet est en fait divisé de manière significative d'avoir 2 portions individuelles de 4 mini piadines chacune.

BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ ET INGRÉDIENTS 100% D'ORIGINE ITALIENNE

- Farine de blé tendre, cultivée en Romagne et certifiée chaîne d'approvisionnement;
- Eau provenant de sources locales;
- Saindoux de porcs élevés en Italie;
- Sel de Sardaigne;
- Agents levants d'origine italienne.

CUISSON À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES

Choisir le moment idéal pour cuisiner après que la pâte ait reposé c'est la touche magique de notre production quotidienne. Inspiré par la tradition romagnole, lorsque les piadines étaient cuites sur les gazinières des grands-mères, nous avons fabriqué un four spécial où nos piadina sont précuites à des températures différentes. Cela leur permet de gonfler et feuilletter. C'est pourquoi elles sont si tendres et moelleuses !



PIADINA SANS GLUTEN, HORS RÉFRIGÉRATEUR

Le goût de la vraie Piadina aussi sans gluten

- LE SAVEUR DE LA VRAIE PIADINA
- CERTIFIÉ AIC ET DISPENSABLE
- MOELLEUSE ET PARFUMÉ
- CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS ET VÉGÉTALIENS
- ÉGALEMENT ENROULABLE



LA LIGNE SANS GLUTEN

La qualité de notre piadina traditionnelle aussi dans la version sans gluten avec de l'huile d'olive extra vierge. Une piadina moelleuse née grâce à la recherche constante d'ingrédients de qualité. Toujours à l'écoute des besoins des consommateurs, nous avons fait trésor de tous les conseils pour créer notre ligne sans gluten. À la production de la ligne Gluten Free, nous avons dédié une partie spéciale de notre usine, où le risque de contamination est absent et nous pouvons garantir des aliments sûrs. Avec notre gamme sans gluten, tout le monde aura la possibilité de manger une piadina aussi bonne que la traditionnelle, de sorte que renoncer à un ingrédient ne signifie pas renoncer à bien manger. Tous nos produits sans gluten sont convients à ceux qui suivent un régime végétarien et végétalien.

DISPOSABLE

Licencié de la marque Spiga barrata accordé par l'Association Italienne Cœliaque

CUISSEMENT À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES

Choisir le moment idéal pour cuisiner après que la pâte ait reposé c'est la touche magique de notre production quotidienne. Inspiré par la tradition romagnole, lorsque les piadines étaient cuites sur les gazinières des grands-mères, nous avons fait faire un four spécial où nos piadines sont précuites à des températures différentes. Cela leur permet de gonfler et feuilletter. C'est pourquoi elles sont si tendres et moelleuses !



FARINE SANS GLUTEN

Préparation pour pain, pizza, pinsa et pâtisseries sans gluten

- SANS AMIDON DE BLÉ DÉGLUTÉINISÉE
- PARFAITE POUR LES PÂTES LEVÉES
- SOURCE DE FIBRES
- FACILE À UTILISER

CONÇUE SANS AMIDON DE BLÉ DÉGLUTÉINISÉE

et élaborée à partir d'ingrédients de qualité.

PARFAITE POUR LES PÂTES LEVÉES

Cette farine est idéale pour la préparation de pains, pizzas et pinsas sans gluten.

SOURCE DE FIBRES

Les fibres solubles présentes dans le mélange – notamment l'inuline – ont la propriété particulière de retenir les nutriments et d'en ralentir l'absorption, garantissant ainsi un apport énergétique progressif

UTILISATION SIMPLE

Un produit innovant, parfait pour réaliser facilement et rapidement, chez soi, une délicieuse pizza sans gluten, en suivant les instructions simples figurant sur l'étiquette.



HappyRicc

uno tira l'altro

Snack de Piadina Croquante

- INGRÉDIENTS DE QUALITÉ
- CUIITS AU FOUR
- IDÉALS POUR UN APÉRITIF GOURMAND
- SANS CONSERVATEURS



SNACK DE PIADINA CROQUANTE

Ces en-cas sont élaborés à partir de notre piadina, cuits à la perfection dans nos fours pour obtenir une texture croquante et incroyablement savoureuse.



INGRÉDIENTS DE PREMIÈRE QUALITÉ

Le blé romagnol certifié et les mêmes ingrédients de qualité que ceux utilisés pour nos piadine rendent les HappyRicc particulièrement savoureux..



NOUVELLE OPPORTUNITÉ COMMERCIALE

Les HappyRicc s'inscrivent dans une catégorie de marché entièrement nouvelle par rapport aux snacks traditionnels.



PRATIQUES

Conditionnés en sachets de 75 g, les HappyRicc sont faciles à attraper en rayon, même pour les plus pressés, et parfaits pour une dégustation immédiate.



POLYVALENTS

Parfaits à picorer en toute occasion : idéals pour un apéritif original ou une pause gourmande. Ils se dégustent seuls ou accompagnés de charcuteries, fromages, crèmes et sauces.



UN MÉLANGE DE SAVEURS DÉLICIEUSES

HappyRicc est disponible en plusieurs saveurs gourmandes : nature, herbes, curcuma et paprika

LE TESTO ROMAGNOLO (POÊLE PLATE) MADE IN ITALY

L'outil idéal pour cuisiner une Piadina parfaite

Le Testo Romagnolo, typique de la tradition de notre territoire, est l'outil idéal pour cuisiner la meilleure piadina : est une plaque d'aluminium en téflon pesant 1kg. Convient également à la cuisson de la viande, du poisson et des légumes. Notre proposition d'entreprise comprend une promotion d'achat combinée avec 1 paquet de piadine. L'activité promotionnelle implique l'insertion d'un exposant au point vente, avec la fonction à la fois de contenir les textes et d'illustrer la promo au consommateur. Grâce à la promo, nous avons détecté une forte accélération des ventes de piadine, car le consommateur préfère cuisiner sur le Testo Romagnolo la Riccione Piadina.



DONNÉES TECHNIQUES

Code interne..... 2003
 Ean13 8020926002973
 Ean14..... 18020926002970
 Taille..... Ø32cm - poignée 18cm
 Poids 1 Kg
 Paquets par emballage 10
 Poids brut emballage 11Kg
 Dimensions emballage 55 x 36 x h15cm
 Palette 4ct x 9 couches= 36

Augmentation des ventes en 2024

Points de vente participants à la promo

Consommateurs qui cuisinent avec notre Testo Romagnolo



Robuste et résistant

Grâce à l'aluminium téflonné et à son poids total de 1 kg, le Testo Romagnolo est ultra résistant et durable dans le temps.



Cuisson sans huile

Sa surface antiadhésive permet de cuisiner des recettes légères et saines, sans utiliser de graisses ajoutées.



Universel pour gaz et induction

Grâce à la plaque en acier inoxydable présente au fond, il est adapté à la cuisson sur des plaques à gaz et à induction.



Notre promo

Une excellente cuisson contribue à la fidélisation de la clientèle. Le Promo Testo est une activité promotionnelle immédiate, n'a pas besoin d'hôtesse, très apprécié par les clients et déjà testé au fil des ans.



Comment cela fonctionne-t-il?

En achetant un paquet de Riccione Piadina, le client peut acheter (à un prix promotionnel réduit) le Testo Romagnolo.



Expo

Nous vous enverrons un exposant coloré gratuit du Testo Romagnolo, avec la simple instruction de montage.



Rèapprovisionnement

La commande de la Piadine se poursuit comme toujours.

Cuisiner la Piadina est simple et rapide

1- Chauffer dans une poêle antiadhésive

pendant au moins 2 minutes, sans la graisser. Assurez-vous que la poêle soit bien chaude. Lorsque c'est le cas et réduisez le feu.



2 - Placer une piadina dans la poêle antiadhésive

faites-la cuire pendant environ 1 minute en la retournant toutes les 15 secondes pour la laisse moelleuse et ainsi avoir une cuisson parfaite. Rappelez-vous que si vous la préférez croustillante, vous devez prolonger le temps de cuisson.



3 - La Piadina è pronta

Una volta cotta togliala dal Testo Romagnolo. Farciscila a tuo piacimento e scaldala per altri 15-20 secondi per esaltarne il sapore, oppure mangiala come sostituto del pane.



DONNER PLACE AU SOURIRE CHOISISSEZ L'EXPOSANT COLORÉ DE RICCIONE PIADINA

Retirez l'émotion de l'étagère



Imaginer....

Le goût de choisir une carte postale, fermez les yeux et sentez-vous en vacances en Romagne dans votre magasin.

L'EXPOSANT DE RICCIONE PIADINA

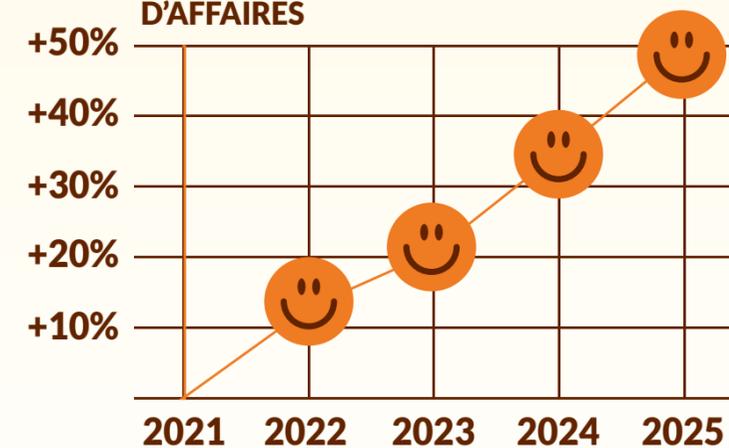
Ce présentoir coloré et amusant se compose de 6 étagères, idéales pour afficher toutes nos références hors réfrigérateur, ainsi que notre Testo Romagnolo.

Le client sera donc plus attiré par l'achat combiné de Riccione Piadina Fuori Frigo et Testo Romagnolo, conduisant à une augmentation immédiate du chiffre d'affaires.

CARACTÉRISTIQUES AFFICHAGE TESTO ROMAGNOLO +PIADINE :

Matériel.....	Carton rigide
Hauteur	210cm
Base.....	42cm
Profondeur.....	35cm
Code interne.....	ESPOFF

RICCIONE PIADINA UNE CROISSANCE CONSTANTE DU CHIFFRE D'AFFAIRES



PIADINE HORS RÉFRIGÉRATEUR



PIADINA ROMAGNOLA IGP ALLA RIMINESE HORS RÉFRIGÉRATEUR

C'est notre piadina la plus célèbre, car c'est la Piadina Classique par excellence. Fabriqué uniquement avec des matières premières d'origine italienne et fabriqué selon la tradition.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Paquets par emballage	Shelf Life
8020926001105	46	375g	3	10	80 jours

PIADINA ROMAGNOLA IGP ALLA RIMINESE À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE HORS RÉFRIGÉRATEUR

La piadina par tradition est également avec de l'huile d'olive extra vierge, sans graisses d'origine animale, plus légère que la version traditionnelle. C'est un produit qui ne peut pas manquer dans les magasins, car il est de plus en plus demandé sur le marché par les consommateurs qui préfèrent un régime végétarien ou végétalien.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926001150	461	375g	3	10	80 jours

L'ÉPAISSE PIADINA HORS RÉFRIGÉRATEUR

Dans les régions septentrionales de la Romagne, la piadina est généralement plus épaisse, plus moelleuse et succulente. La saveur qu'elle dégage est incomparable et à chaque bouchée, vous voulez en manger plus. Elle ne contient que des matières premières italiennes et est fabriquée avec la recette typique de la Romagne du nord. Ce produit est de plus en plus apprécié dans toute l'Italie.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926001716	464	450g	3	10	60 jours

MERVEILLES HORS RÉFRIGÉRATEUR

La piadina est spectaculaire dans toutes ses versions. Les mini piadina « Les Merveilles » sont un produit polyvalent idéal pour les enfants et les adultes. Format idéal pour le consommateur à la recherche d'un produit petite taille pour un petit-déjeuner alternatif ou des apéritifs originaux. C'est la même recette que notre Piadina Fuori Frigo.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8 020926002195	467	240g	8	10	60 jours



PIADINE HORS RÉFRIGÉRATEUR



SNACK



PIADINA SANS GLUTEN HORS RÉFRIGÉRATEUR

Notre piadina sans gluten est née grâce à une recherche continue du meilleur mélange d'ingrédients qui peut garantir à tout le monde de pouvoir profiter du goût de la vraie piadina. De plus en plus moelleuse, encore une fois plus facile à enrouler.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926001099	67	250g	2	10	60 Jours

LA FARINE RICCIONE PIADINA : PRÉPARATION POUR PAIN, PIZZA, PINSAS ET PÂTISSERIES SANS GLUTEN

Conçue spécialement pour la préparation de recettes levées sans gluten, cette farine permet de réaliser à la maison pizzas, pinsas, pains ou desserts, sans compromis sur le goût.

EAN 13	Code interne	Poids	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926002935	600F	1Kg	10	365 Jours

HAPPY RICC - LE SNACK PIADINA CROUSTILLANT

Vous vous détendez à la plage ou vous prévoyez un en-cas à la maison ? Un pique-nique au parc ? Ces snacks étonneront tous ceux qui les goûteront. Ils sont tout simplement irrésistibles, on ne peut s'arrêter d'en manger !

SAVEUR	EAN 13	Code interne	Poids	Pièces par paquet	Shelf Life
Classique	8020926002539	500	75g	10	120 jours
Curcuma	8020926002553	502	75g	10	120 jours
Paprika	8020926002546	503	75g	10	120 jours
Herbes aromatiques	8020926002577	504	75g	10	120 jours



PIADINA experience



PIADINA EXPERIENCE MUSEUM

Le premier musée au monde sur la Piadina

Un voyage à travers l'histoire retraçant les moments les plus significatifs d'un merveilleux pain



LES PAINS SANS LEVAIN DANS LE MONDE

Sur un parchemin magique, le récit des origines de la Piadina et de ses sœurs dans différentes cultures et époques historiques prendra vie.



L'ÉVOLUTION DE LA PIADINA

L'histoire d'un grand succès, racontée avec la sympathie typique des gens de la Romagne...
Théâtre, fantaisie, réalité avec surprise



TOUR PANORAMIQUE

Pour la première fois, vous pourrez assister au processus de production et découvrir ses secrets grâce à une promenade passionnante dans le tunnel panoramique.



SALLE DE MAGIE

Rencontre intime et fantastique avec les ingrédients, cartographie vidéo immersive, expérience tactile et sensorielle.



METTRE LES MAINS À LA PÂTE

Avec l'Azdore Romagnole, vous aurez l'occasion de mettre les mains à la pâte, au rythme de la musique folklorique, avec une dégustation finale de piadine et de cassoncini farcis faits par vos soins !



OSTERIA RICCIONE PIADINA

Complétez la visite en ajoutant une dégustation dans notre fantastique Osteria.



**SITUÉ À L'INTÉRIEUR
DE L'USINE DE
L'ENTREPRISE**



**VISITES GUIDÉES POUR LES
ÉCOLES ET LES TOURISTES**



**EXPÉRIENCE IMMERSIVE,
TECHNOLOGIQUE,
MULTIMÉDIA ET
SENSORIELLE LES PAINS
AZYMES DANS LE MONDE**



**JOURNÉE PORTES
OUVERTES POUR LES
OPÉRATEURS DU SECTEUR**
+30% Chiffre d'affaires en pdv
après la journée portes ouvertes

INFO

Tel: 342 6522681

Email: info@piadinaexperience.com

www.piadinaexperience.com





WWW.RICCIONEPIADINA.COM

I nostri canali Social



Riccione Srl
Sede legale: V. Panoramica, 24
47838 Riccione (RN)

Uffici e stabilimento produttivo 1:
Via delle Robinie, 99
47842 San Giovanni in Marignano (RN)

Stabilimento produttivo 2:
Via Primo Maggio, 345 blocco 8/10/12
47842 San Giovanni in Marignano (RN)

Tel. +39 0541.827168 - Fax +39 0541.829320 | info@riccionepiadina.com | skype: riccionepiadina | P.IVA 03810610406