

*La piadina leader del fresco
anche in Ambient*



CATALOGO
AMBIENT

UNA CARTOLINA DAL MARE

La piadina fuori frigo di Riccione Piadina

- INGREDIENTI DI ALTISSIMA QUALITÀ
- RISPETTO DEI TEMPI NATURALI DI LAVORAZIONE
- COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIATE
- PACKAGING INNOVATIVO E STRABILIANTE





SALUTI DALLA ROMAGNA *Regala un'emozione sullo scaffale!*

Dall'esperienza di **Riccione Piadina**, brand leader delle piadine fresche in Italia, nasce la linea **Fuori Frigo**: stessa passione, stessa competenza, stessa qualità. Le nostre piadine della linea Ambient riescono a mantenere la stessa morbidezza, fragranza e gusto di un prodotto fresco, pur potendole conservare fuori frigo, quindi avere maggiore shelf life e una maggiore versatilità sugli scaffali del punto vendita.

Grazie al **packaging innovativo** e strabiliante stupisci, diverti e fidelizza i tuoi clienti. Siamo di Riccione, la nostra missione con questo packaging particolare è quella di portare la piadina ogni giorno nelle case degli italiani. Se quando sono in villeggiatura non possono fare a meno di mangiare piadine, siamo certi che non possono rinunciarvi nemmeno quando sono a casa!

Questo packaging evoca la spiaggia, il sole e il mare della Romagna e cuocendo la piadina nella vita di tutti i giorni è possibile ritrovare quel profumo di vacanze che tanto piace.

Siete pronti per farvi sorprendere da una nuova linea di piadine dalle caratteristiche uniche?



GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO

il primo e imprescindibile elemento del nostro lavoro

COME UNA VOLTA

A Riccione Piadina abbiamo una **devozione per il grano** e lo trattiamo esattamente come facevano i nostri nonni, quando andavano nel campo dopo la mietitura e spigolavano, ovvero raccoglievano ciò che era rimasto sul terreno, poi macinavano nella mola del paese, a casa amalgamavano con acqua e strutto e pazientemente si aspettava che l'impasto maturasse diventando elastico e sodo. Vogliamo permettere a tutti di **sperimentare la bontà** di questo straordinario frutto della terra, che cresce nella terra tipica romagnola, umida e mite, a ridosso del mare, che ci regala l'**ingrediente principe della vera Piadina Romagnola**.

CERTIFICAZIONE DI FILIERA

Da oggi il grano tenero che abbiamo scelto per le nostre piadine ha **certificazione di filiera** ed è esclusivamente grano romagnolo certificato. L'obiettivo è di creare valore per gli agricoltori, **migliorare la sostenibilità ambientale** e dare più certezze ai consumatori sulla provenienza delle materie prime.

Per avere **dati certi sulla rintracciabilità**, le aziende coinvolte nel progetto sono tenute a rendicontare ogni dato.

Partendo dalla situazione catastale e dalla quantità di sementi utilizzati, le aziende forniscono informazioni in merito ai trattamenti e alle fertilizzazioni dei campi coltivati, fino ai numeri finali della trebbiatura. In questo modo gli organi competenti possono verificare che quanto raccolto non ecceda quanto seminato, tenendo conto chiaramente delle situazioni ambientali e della resa del raccolto dell'anno stesso.

Anche la lavorazione del grano e la trasformazione in farina sono svolte seguendo specifiche fasi collaudate che consentano di **evitare contaminazione crociata**.



MATERIE PRIME D'ECCELLENZA

Da sempre ricerchiamo la massima qualità e utilizziamo solo le migliori materie prime.

LA FARINA

È ottenuta solo **da grano romagnolo con certificazione di filiera ISO 22005**, coltivato e lavorato da aziende del territorio della Romagna coinvolte in un programma che prevede la rendicontazione di ogni fase della coltivazione del grano e il rispetto di specifiche norme di sicurezza e qualità e il controllo puntuale degli organi competenti.

Solo il 10% del grano diventa **farina scelta** per le nostre piadine ed è la parte più pregiata, bianca e profumata, selezionata per basso valore di ceneri pari allo 0,45% (ben al di sotto del valore massimo per legge di 0,55%) e forza W di 190, che ne indica una capacità media di assorbimento dell'acqua e che rende la piadina estremamente **morbida e fragrante**.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Estratto dalla sola spremitura dell'oliva tramite metodi meccanici, con acidità inferiore allo 0,8%. Essendo **ricco di polifenoli** assume proprietà antiossidanti che ne fanno il fulcro della dieta mediterranea.

La novità della piadina con olio extravergine d'oliva è l'olio di girasole, ricco di acidi grassi insaturi e utile per la salute del cuore.

LO STRUTTO

Per le piadine IGP abbiamo fortemente voluto uno **strutto di qualità**, ottenuto da suini rigorosamente **allevati in Italia** e sottoposti a controlli in ogni fase della loro vita.

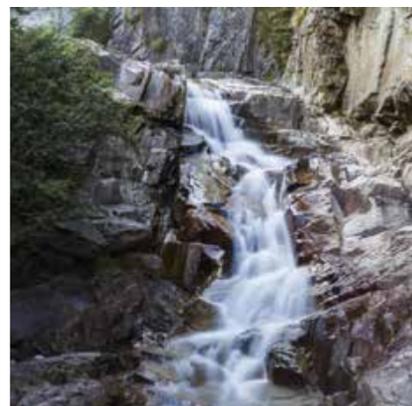
L'ACQUA

Proviene dalle **fonti idriche locali**. La fonte principale è la diga di Ridracoli, in provincia di Forlì-Cesena. Risulta essere cristallina e **ricca di sali minerali**.

IL SALE MARINO

È ottenuto dalle **saline della Sardegna**.

Scegliere sale italiano è un'ulteriore conferma di quanto abbiamo a cuore il nostro territorio e la nostra economia.



PIADINA ROMAGNOLA IGP ALLA RIMINESE FUORI FRIGO

La più amata dagli italiani in versione ambient

- GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO
- INGREDIENTI DI ORIGINE ITALIANA
- MORBIDA E DAL SAPORE FRAGRANTE
- COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIATE
- CERTIFICATA IGP

LA PIADINA FUORI FRIGO DI RICCIONE PIADINA è la versione Ambient della piadina “classica” per eccellenza, “la più amata dagli italiani” realizzata come vuole la tradizione romagnola.

GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO E INGREDIENTI DI ORIGINE ITALIANA

- **Farina di grano tenero**, coltivato in Romagna e con certificazione di filiera;
- **Acqua** proveniente dalle sorgenti locali;
- **Strutto** di suini allevati in Italia;
- **Sale** della Sardegna;
- **Agenti lievitanti** di origine italiana.

COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIATE

Scegliere il momento perfetto per la cottura dopo il **giusto tempo di riposo** dell’impasto, è il tocco magico della nostra produzione quotidiana.

Ispirati dalla tradizione Romagnola, quando le piadine erano cotte sulle stufe delle nonne, abbiamo fatto realizzare un apposito **forno speciale** dove le nostre piadine vengono **precotte a temperature differenziate**.

Questo consente loro di gonfiarsi e sfogliarsi.

Ecco perché sono così **morbide e soffici!**

CERTIFICATA IGP

Orgogliosi di rispettare il Disciplinare che valorizza il territorio! Per noi essere IGP è motivo di vanto, un **riconoscimento prestigioso**. Crediamo profondamente nell’importanza dell’IGP e siamo stati sempre in prima linea battendoci per **certificare e tutelare la Piadina** Romagnola, un prodotto sempre più apprezzato e conosciuto nel mondo!

Perché si chiama IGP “alla Riminese”? Perché questa è la piadina sottile, tipica delle zone sud della Romagna.



LA PIADINA SPessa FUORI FRIGO

La Piadina dell'alta Romagna

- GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO
- INGREDIENTI DI ORIGINE ITALIANA
- GUSTO RICCO E AVVOLGENTE
- FRIABILE E DAL SAPORE FRAGRANTE
- PERFETTA COME SOSTITUTA DEL PANE
- IDEALE COME BASE PER PIZZA
- COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIATE

LA PIADINA SPessa FUORI FRIGO DI RICCIONE PIADINA

Chi la assaggia non smette più: è semplicemente irresistibile, grazie ad un nuovo metodo di preparazione che la mantiene morbida e fragrante.

GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO E INGREDIENTI DI ORIGINE ITALIANA

- **Farina di grano tenero**, coltivato in Romagna e con certificazione di filiera;
- **Acqua** proveniente dalle sorgenti locali;
- **Strutto** di suini allevati in Italia;
- **Sale** della Sardegna;
- **Agenti lievitant**i di origine italiana.

COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIATE

Scegliere il momento perfetto per la cottura dopo il **giusto tempo di riposo** dell'impasto, è il tocco magico della nostra produzione quotidiana.

Inspirati dalla tradizione Romagnola, quando le piadine erano cotte sulle stufe delle nonne, abbiamo fatto realizzare un apposito **forno speciale** dove le nostre piadine vengono **precotte a temperature differenziate**.

Questo consente loro di gonfiarsi e sfogliarsi.

Ecco perché sono così **morbide e soffici!**

GUSTO RICCO E AVVOLGENTE

Tipica delle zone nord della Romagna e dell'entroterra, è una piadina caratterizzata da un **sapore ricco e avvolgente**, tutta da mordere.

È adatta ai **piatti appetitosi e saporiti**, come i salumi dell'entroterra, carni arrosto e zuppe di pesce.

Buona anche da sola: **perfetta come sostituta del pane** sulla tua tavola ogni giorno.



LA PIADINA ROMAGNOLA IGP ALL' OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA FUORI FRIGO

La Piadina senza grassi animali

- GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO
- INGREDIENTI DI ORIGINE ITALIANA
- MORBIDA E DAL SAPORE FRAGRANTE
- CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 4%
- COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIATE
- ADATTA A VEGETARIANI E VEGANI
- CERTIFICATA IGP

LA PIADINA ROMAGNOLA IGP ALLA RIMINESE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DI RICCIONE PIADINA

La piadina classica è, nella tradizione, anche con Olio Extravergine d'Oliva, **senza grassi di origine animale**, più leggera rispetto alla versione tradizionale, ma **senza rinunciare al gusto**. Per questo è sempre più richiesta dai consumatori attenti ad un'alimentazione più sana e controllata e che prediligono una **dieta vegetariana o vegana**.

GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO E INGREDIENTI DI PRIMA QUALITÀ

- **Farina di grano tenero**, coltivato in Romagna e con certificazione di filiera;
- **Acqua** proveniente dalle sorgenti locali;
- **Olio Extravergine d'Oliva** di primissima qualità;
- **Olio di girasole di origine italiana**
- **Sale** della Sardegna;
- **Agenti lievitanti** di origine italiana.

COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIATE

Scegliere il momento perfetto per la cottura dopo il **giusto tempo di riposo** dell'impasto, è il tocco magico della nostra produzione quotidiana.

Ispirati dalla tradizione Romagnola, quando le piadine erano cotte sulle stufe delle nonne, abbiamo fatto realizzare un apposito **forno speciale** dove le nostre piadine vengono **precotte a temperature differenziate**.

Questo consente loro di gonfiarsi e sfogliarsi.

Ecco perché sono così **morbide e soffici!**

CERTIFICATA IGP

Orgogliosi di rispettare il Disciplinare che valorizza il territorio! Per noi essere IGP è motivo di vanto, un **riconoscimento prestigioso**. Crediamo profondamente nell'importanza dell'IGP e siamo stati sempre in prima linea battendoci per **certificare e tutelare la Piadina** Romagnola, un prodotto sempre più apprezzato e conosciuto nel mondo!

Perché si chiama IGP "alla Riminese"? Perché questa è la piadina sottile, tipica delle zone sud della Romagna.



LE MERAVIGLIE FUORI FRIGO, LE MINI PIADINE

La Piadina che piace anche ai bimbi

- GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO
- INGREDIENTI DI ORIGINE ITALIANA
- PACKAGING SALVASPAZIO E SALVAFRESCHEZZA
- MORBIDA E DAL SAPORE FRAGRANTE
- COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIATE
- IDEALE PER MERENDE E APERITIVI

LE MERAVIGLIE FUORI FRIGO DI RICCIONE PIADINA

La stessa ricetta della Piadina Fuori Frigo di Riccione Piadina, ma in versione baby.

NON SOLO PER I BIMBI

Le Meraviglie sono divertenti, originali e sfiziose! Sono perfette per la **merenda dei tuoi bambini**, per festeggiare un compleanno e per realizzare piccoli e golosi dessert.

Provale anche con gli amici, per un **aperitivo** gustoso abbinare ai salumi e formaggi della tua regione!

Sono pensate per i più piccoli... **ma amate da tutti!**

PACKAGING SALVASPAZIO

Le Meraviglie grazie alle loro dimensioni ridotte (12 cm di diametro x 8 mini piadine a confezione) vantano di un **packaging salvaspazio**, e **salvafreschezza**: la confezione infatti è divisa in modo da avere **2 monoporzioni da 4 mini piadine ciascuna**.

GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO E INGREDIENTI DI ORIGINE ITALIANA

- **Farina di grano tenero**, coltivato in Romagna e con certificazione di filiera;
- **Acqua** proveniente dalle sorgenti locali;
- **Strutto** di suini allevati in Italia;
- **Sale** della Sardegna;
- **Agenti lievitanti** di origine italiana.

COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIATE

Scegliere il momento perfetto per la cottura dopo il **giusto tempo di riposo** dell'impasto, è il tocco magico della nostra produzione quotidiana.

Inspirati dalla tradizione Romagnola, quando le piadine erano cotte sulle stufe delle nonne, abbiamo fatto realizzare un apposito **forno speciale** dove le nostre piadine vengono **precotte a temperature differenziate**.

Questo consente loro di gonfiarsi e sfogliarsi.

Ecco perché sono così **morbide e soffici!**



LA PIADINA SENZA GLUTINE, FUORI FRIGO

Il gusto della vera Piadina anche Senza Glutine

- IL SAPORE DELLA VERA PIADINA
- EROGABILE
- MORBIDA E FRAGRANTE
- ADATTA A VEGETARIANI E VEGANI
- ANCHE ARROTOLABILE



LA LINEA SENZA GLUTINE FUORI FRIGO DI RICCIONE PIADINA

La qualità della nostra piadina tradizionale anche nella versione senza glutine e fuori frigo, con Olio Extravergine di Oliva.

Una piadina **morbida**, nata grazie alla ricerca costante di **ingredienti di qualità**.

Da sempre attenti alle esigenze dei consumatori, abbiamo fatto tesoro di tutti i consigli per creare la nostra linea senza glutine.

Alla produzione della linea Senza Glutine abbiamo dedicato una speciale parte del nostro stabilimento, dove il **rischio di contaminazione è assente** e possiamo garantire alimenti sicuri.

Con la nostra linea Senza Glutine tutti avranno la possibilità di mangiare una piadina **buona come quella tradizionale**, in modo che rinunciare ad un ingrediente non significhi rinunciare al mangiare bene.

Tutti i nostri prodotti senza glutine sono adatti a chi segue una **dieta vegetariana e vegana**.

EROGABILE

Questo prodotto è licenziatario del marchio Spiga Barrata concesso da AIC (Associazione italiana Celiachia) ed EROGABILE

COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIATE

Scegliere il momento perfetto per la cottura dopo il **giusto tempo di riposo** dell'impasto, è il tocco magico della nostra produzione quotidiana.

Ispirati dalla tradizione Romagnola, quando le piadine erano cotte sulle stufe delle nonne, abbiamo fatto realizzare un apposito **foro speciale** dove le nostre piadine vengono **precotte a temperature differenziate**.

Questo consente loro di gonfiarsi e sfogliarsi.

Ecco perché sono così **morbide e soffici!**



LA FARINA SENZA GLUTINE

Preparato per pane, pizza pinsa e dolci senza glutine

- SENZA AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO
- PERFETTA PER I LIVITATI
- FONTE DI FIBRE
- FACILE UTILIZZO

SENZA AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO

e con materie prime di qualità.

PERFETTA PER I LIEVITATI

Questa farina è ideale per la preparazione di Pane, pizza e pinsa Senza Glutine.

FONTE DI FIBRE

Le fibre solubili (tra cui l'Inulina), contenute nel preparato hanno la peculiare caratteristica di trattenere le sostanze nutritive rallentandone l'assorbimento così da fornire energia in maniera graduale.

FACILE UTILIZZO

È un prodotto innovativo, ideale per poter realizzare in maniera facile e veloce comodamente a casa propria una pizza Senza Glutine buonissima, seguendo le semplici istruzioni in etichetta.



HappyRicc

uno tira l'altro

Snack di Piadina croccante

- INGREDIENTI DI QUALITÀ
- COTTI AL FORNO
- IDEALI PER UN APERITIVO SFIZIOSO
- SENZA CONSERVANTI



SNACK DI PIADINA CROCCANTE

Questi snack sono ottenuti dalla nostra Piadina, cotti alla perfezione nei nostri forni per creare una consistenza croccante, incredibilmente soddisfacente.



INGREDIENTI DI PRIMA QUALITÀ

Il Grano Romagnolo Certificato e gli ingredienti di prima qualità (gli stessi utilizzati per le nostre Piadine) rendono gli HappyRicc super gustosi.



NUOVA OPPORTUNITÀ COMMERCIALE

Gli HappyRicc si inseriscono in una fascia di mercato del tutto alternativa rispetto agli snack già presenti sul mercato.



PRATICI

Gli HappyRicc sono forniti in pacchetti da 75g: facili da afferrare dallo scaffale, anche per chi è di fretta, e pratici da mangiare all'istante.



VERSATILI

Perfetti per essere stuzzicati in ogni occasione: ideali per un aperitivo sfizioso o per una merenda gustosa. Si possono mangiare da soli, o abbinati ad affettati, formaggi, creme e salse.



MIX DI SAPORI DELIZIOSI

HappyRicc è disponibile in una varietà di sapori deliziosi: gusto classico, erbette, curcuma e paprika.

IL TESTO ROMAGNOLO

Lo strumento ideale per cuocere la Piadina

Il Testo Romagnolo, tipico della tradizione del nostro territorio, è lo **strumento ideale** per cuocere al meglio la piadina. È una padella antiaderente in alluminio teflonato dal diametro di 32cm e dal peso di 1 kg: la sua robustezza lo rende uno strumento affidabile e duraturo nel tempo. La piastra di acciaio inossidabile posta sul fondo della padella contribuisce a mantenere una temperatura costante, assicurando una distribuzione uniforme del calore e una cottura ottimale sia su piani di cottura a induzione che a gas. La sua versatilità lo rende adatto a diverse preparazioni, consentendo di cucinare non solo la tradizionale piadina romagnola, ma anche verdure, carne o pesce, il tutto senza bisogno di ungerlo.



VERDURA

CARNE

PESCE



**Borsina
in Omaggio**



Robusto e resistente

Grazie all'alluminio teflonato e al suo peso totale di 1kg il Testo Romagnolo è ultra resistente e duraturo nel tempo.



Cottura senza olio

La sua superficie antiaderente, consente di cucinare ricette leggere e sane, senza l'uso di grassi aggiuntivi.



Universale per gas e induzione

Grazie alla piastra in acciaio inossidabile presente sul fondo, è idoneo per la cottura su fornelli a gas e a induzione.



DATI TECNICI

Codice Interno 2003
Ean13 8020926002973
Ean14 18020926002970
Dimensioni Ø32cm - manico 18cm
Peso 1 Kg
Unità per imballo 10
Peso lordo imballo 11Kg
Dimensioni imballo 55 x 36 x h15cm
Pallettizzazione 4ct x 9strati = 36

+20%

**Aumento delle vendite
nel 2024**

2k

**Punti vendita aderenti
alla promo**

300k

**Consumatori che cucinano
col nostro Testo Romagnolo**

LA PROMO

Attivala nel tuo pdu



La nostra Promo

Un'ottima cottura contribuisce alla fidelizzazione del cliente. La Promo Testo è un'attività promozionale immediata, non ha necessità di hostess, molto apprezzata dai clienti e collaudata negli anni.



Come funziona

Acquistando una confezione a scelta di Riccione Piadina il cliente potrà portarsi a casa il Testo Romagnolo a 27€ anziché 44€.



Espositore

Vi spediremo in omaggio il colorato espositore del Testo Romagnolo, con le semplici istruzioni di montaggio.



Riassortimento

Non è previsto un numero minimo di Piadine per attivare la Promo

Cuocere la Piadina è semplice e veloce

1- Riscalda il Testo Romagnolo

per almeno 2 minuti, senza ungerlo. Assicurati che il Testo Romagnolo sia molto caldo. Quando sarà ben caldo, abbassa la fiamma e adagia la piadina.



2 - Adagia la Piadina sul Testo Romagnolo

cuocila per circa 1 minuto girandola ogni 15 secondi lasciandola morbida per ottenere una cottura perfetta. Ricorda che se la preferisci croccante devi aumentare i tempi di cottura.



3 - La Piadina è pronta

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



DAI SPAZIO AL SORRISO SCEGLI IL COLORATO ESPOSITORE DI RICCIONE PIADINA

Fai uscire l'emozione dallo scaffale



Immagina....

*Il gusto di scegliere una cartolina,
chiudere gli occhi e sentirsi in vacanza
in Romagna nel tuo punto vendita.*

L'ESPOSITORE DI RICCIONE PIADINA

Questo colorato e divertente espositore è composto da 6 ripiani, ideale per esporre tutte le nostre referenze fuori frigo, insieme al nostro **Testo Romagnolo**.

Il cliente sarà quindi maggiormente invogliato nell'acquisto abbinato di una Riccione Piadina Fuori Frigo e del Testo Romagnolo, portando ad un aumento immediato del fatturato.

CARATTERISTICHE ESPOSITORE TESTO ROMAGNOLO +PIADINE:

Materiale	Cartone rigido
Altezza	210cm
Base.....	42cm
Profondità.....	35cm
Codice interno.....	ESPOFF

RICCIONE PIADINA UNA COSTANTE CRESCITA DI FATTURATO



PIADINE AMBIENT



LA PIADINA IGP ALLA RIMINESE FUORI FRIGO

È la nostra piadina di **maggior successo**, perché è la Piadina Classica per eccellenza. Fatta solo con materie prime di origine italiana e realizzata come vuole la **tradizione**.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926001105	46	375g	3	10	80 giorni

LA PIADINA IGP ALLA RIMINESE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA FUORI FRIGO

La piadina per tradizione è anche con l'olio extravergine d'oliva, **senza grassi di origine animale**, più leggera rispetto alla versione tradizionale.

È un prodotto che non può mancare nei punti vendita, perché è sempre più richiesto sul mercato dai consumatori che prediligono una dieta vegetariana o vegana.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926001150	461	375g	3	10	80 giorni

LA PIADINA SPessa FUORI FRIGO

Nelle **zone nord della Romagna** la piadina è tipicamente più **spessa, morbida, succulenta**. Il sapore che sprigiona è inconfondibile e ad ogni morso viene voglia di mangiarne ancora. Ha solo materie prime italiane ed è realizzata con la tipica ricetta dell'alta Romagna. Questo prodotto è sempre più apprezzato in tutta Italia.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926001716	464	450g	3	10	60 giorni

LE MERAVIGLIE FUORI FRIGO

La piadina è spettacolare in tutte le sue versioni. Le mini piadine "Le Meraviglie" sono un prodotto versatile ideale **per grandi e piccini, formato sfizioso** per il consumatore che cerca qualcosa di piccole dimensioni adatto per una **colazione** alternativa o degli **aperitivi** fantasiosi. È la stessa ricetta della nostra Piadina Fuori Frigo.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8 020926002195	467	240g	8	10	60 giorni



PIADINE AMBIENT



LA PIADINA SENZA GLUTINE FUORI FRIGO

La nostra piadina senza glutine è nata grazie a una ricerca continua del miglior mix di ingredienti che potesse garantire a tutti di poter gustare il **sapore della vera piadina**. Sempre **più morbida**, ancora più facile da arrotolare.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926001099	67	250g	2	10	60 giorni



LA FARINA DI RICCIONE PIADINA: PREPARATO PER PANE, PIZZA, PINSA E DOLCI SENZA GLUTINE

Progettata appositamente per la preparazione di cibi lievitati senza glutine, questa farina consente di cucinare a casa propria pizza, pinsa, pane o dolci, senza compromessi sul gusto.

EAN 13	Codice interno	Peso	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926002935	600F	1Kg	10	365 giorni

SNACK



HAPPY RICC - SNACK DI PIADINA

Gli HappyRicc sono degli snack di Piadina, dall'incredibile consistenza croccante: sono un'alternativa del tutto originale alle tradizionali patatine e crackers.

Che tu ti stia rilassando sulla spiaggia, o organizzando una merenda a casa, o un picnic al parco, questi snack stupiranno tutti coloro che li assaggeranno.

Sono semplicemente irresistibili, uno tira l'altro!

GUSTO	EAN 13	Codice interno	Peso	Confezioni per imballo	Shelf Life
Classico	8020926002539	500	75g	10	120 giorni
Curcuma	8020926002553	502	75g	10	120 giorni
Paprika	8020926002546	503	75g	10	120 giorni
Erbette	8020926002577	504	75g	10	120 giorni



PIADINA experience

Un viaggio sensoriale ed immersivo che ti meraviglierà!



VIDEO



SITO



PIADINA EXPERIENCE

Il primo museo al mondo sulla Piadina

Un Viaggio nella Storia che ripercorre i momenti più significativi di un pane meraviglioso



I PANI AZZIMI NEL MONDO

Su una magica pergamena si animerà il racconto delle origini della Piadina e delle sue consorelle nelle varie culture ed epoche storiche



L'EVOLUZIONE DELLA PIADINA

La storia di un grande successo, raccontata con la simpatia tipica di Romagnoli Doc... Teatro, fantasia, realtà con sorpresa



TOUR PANORAMICO

Per la prima volta si potrà assistere al processo produttivo e scoprirne i segreti con una emozionante passeggiata nel tunnel panoramico

STANZA DELLA MAGIA

Incontro ravvicinato e fantastico con gli ingredienti, video mapping immersivo, esperienza tattile e sensoriale



MANI IN PASTA

Insieme alle "Azdore Romagnole" avrete la possibilità di mettere le mani in pasta, a ritmo di musica folk, con degustazione finale di Piadine e cassoncini ripieni fatti da voi!



OSTERIA RICCIONE PIADINA

Completa il tour aggiungendo la tua degustazione nella nostra fantastica Osteria



SITUATO ALL'INTERNO
DELLO STABILIMENTO
AZIENDALE



TOUR GUIDATI PER
SCUOLE E TURISTI



ESPERIENZA IMMERSIVA,
TECNOLOGICA,
MULTIMEDIALE E
SENSORIALE



OPEN DAY PER GLI
OPERATORI DEL SETTORE
+30% di Fatturato nei pdv post
Open Day

IL TOUR

- Visita museo + degustazione
- Laboratorio "Mani in pasta"
- Azdora Piadina Show
- Pranzo all'Osteria Riccione Piadina

PRENOTA LA TUA VISITA

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