



CATALOGUE
PRODUITS FRAIS



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

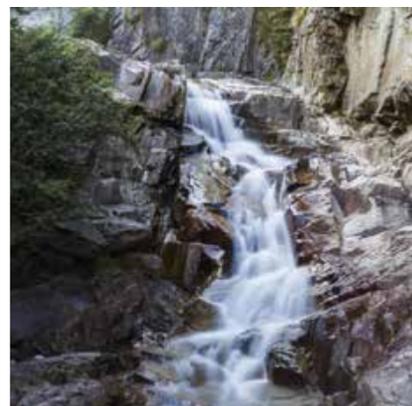
Pour les piadina IGP, nous utilisons uniquement du saindoux de qualité, obtenu à partir de porcs élevés exclusivement en Italie et soumis à des contrôles à chaque étape de leur élevage.

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

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



LA PIADINA ROMAGNOLO 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 piadine étaient cuites sur les gazinières des grands-mères, nous avons fabriqué un four spécial où nos piadine 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.



PIADINA ROMAGNOLA IGP L'ÉPAISSE

La Piadina de la haute Romagna

- BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ
- INGRÉDIENTS 100% D'ORIGINE ITALIENNE
- SAVEUR FRIABLE ET PARFUMÉ
- PARFAIT COMME SUBSTITUT DU PAIN
- IDÉAL COMME BASE DE PIZZA
- CUISSON À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES
- CERTIFIÉ IGP



L'ÉPAISSE PIADINA DE RICCIONE PIADINA

À partir d'aujourd'hui, elle devient irrésistible. Ceux qui y goûtent ne peuvent plus s'arrêter, c'est tout simplement inévitable, grâce à une nouvelle méthode de préparation qui la garde douce et parfumée. L'épaisse devient encore plus savoureuse et unique.

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 cuire après que la pâte ait reposé est la touche magique de notre production quotidienne. Inspirés par la tradition romagnole, lorsque les piadine 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 !

GOÛT RICHE ET ENVELOPPANT

Typique des régions septentrionales de la Romagne et de l'arrière-pays, cette piadina se distingue par une saveur riche et enveloppante, parfaite à croquer. Elle convient aux plats appétissants et savoureux, tels que la charcuterie locale, les viandes rôties et les soupes de poisson. Délicieuse même seule... elle est parfaite 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



ITALIA
Certificato da Organismo
di Controllo autorizzato
dal Ministero competente

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

Piadina sans graisses animales

- BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ
- SAVEUR DOUX ET PARFUMÉ
- AVEC HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 4%
- CUISSON À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES
- CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS ET VÉGÉTALIENS
- CERTIFIÉ IGP



PIADINA À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE DE RICCIONE PIADINA

La piadina classique est, dans la tradition, aussi avec Huile d'olive extra vierge, sans graisses d'origine animal, plus légère que la version traditionnelle, mais sans sacrifier le goût.

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 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 !

RÉFÉRENCE HISTORIQUE

Notre Piadina à l'huile d'olive extra vierge, référence historique, est en croissance continue : un must qui ne peut pas manquer dans les comptoirs réfrigérés, de plus en plus demandé par des consommateurs attentifs à un régime alimentaire plus sain et plus contrôlé et qui préfèrent un régime végétarien ou végétalien.

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



ITALIA
Certificato da Organismo
di Controllo autorizzato
dal Ministero competente



VEGANOL

bio

PIADINA ROMAGNOLA IGP À LA RIMINESE BIO

Piadina avec blé tendre de type 1

- BLÉ EMILIANO ROMAGNOLO BIO
- INGRÉDIENTS 100% D'ORIGINE ITALIENNE
- FARINE DE BLÉ TENDRE DE TYPE 1
- AVEC 9% D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
- SAVEUR RUSTIQUE ET AUTHENTIQUE
- CUISSON À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES
- CERTIFIÉ IGP
- CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS ET VÉGÉTALIENS



RICCIONE PIADINA BIO Prend le meilleur de la nature et le mélange avec sagesse pour vous faire goûter des piadines authentiques et spéciales.

SAVEUR RUSTIQUE ET AUTHENTIQUE

Nos piadine bio sont plus légères et plus digestes, grâce à une réduction substantielle des graisses utilisées dans la recette et du sel (par rapport à la piadina traditionnelle). Elles redécouvrent ainsi les délices, les arômes, et les saveurs typiques du passé. Cette piadina à la saveur rustique et authentique vous surprendra par sa tendreté. Délicieuse même seule, elle est également parfaite comme substitut du pain sur votre table.

BLÉ EMILIANO ROMAGNOLO BIO ET INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

Toujours attentif à la durabilité environnementale et sociale, pour notre ligne bio nous n'avons choisi que des produits naturels, non soumis aux engrais, herbicides ou d'autres produits chimiques, en respectant l'environnement et en évitant la surexploitation des ressources, tout en protégeant à la fois les consommateurs et les producteurs.

- Farine de blé tendre de type 1, comme dans la tradition paysanne, ce qui donne de la rusticité à la piadina
- Eau provenant de sources locales;
- Huile d'olive extra vierge biologique de la plus haute qualité, qui garantit le goût et la douceur;
- 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 piadine 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.

bio

PIADINA ROMAGNOLA IGP À LA RIMINESE 100% INTÉGRAL, 100% BIOLOGIQUE

Piadina source de fibres

- BLÉ EMILIANO ROMAGNOLO BIO
- 100% INTÉGRAL
- AVEC 5% D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
- PLUS MOEULLEUSE
- SOURCE DE FIBRES
- CUISSON À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES
- CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS ET VÉGÉTALIENS



RICCIONE PIADINA BIO prend le meilleur de la nature et le mélange avec sagesse pour vous faire goûter des piadines authentiques et spéciales.

100% INTÉGRAL, 100% BIOLOGIQUE

Jamais vu une Piadina Intégrale aussi moelleuse et parfumée ! Créé pour les amateurs de saveurs naturelles, de la simplicité des farines 100% complètes, riches en fibres, vitamines et sels minéraux grâce au germe de blé. Nos piadines bio sont plus légères et plus digestibles, grâce à une réduction substantielle des graisses utilisées dans la recette et du sel (par rapport à la piadina traditionnelle), en créant des recettes qui redécouvrent le délice, les arômes et les saveurs typiques du passé. Convient aux consommateurs soucieux d'une alimentation plus saine et plus contrôlée et qui préfèrent un régime végétarien ou végétalien.

BLÉ EMILIANO ROMAGNOLO BIO ET INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

Toujours attentif à la durabilité environnementale et sociale, pour notre ligne bio nous n'avons choisi que des produits naturels, non soumis aux engrais, herbicides ou d'autres produits chimiques, en respectant l'environnement et en évitant la surexploitation des ressources, tout en protégeant à la fois les consommateurs et les producteurs.

- Farine de blé entier, qui conserve les caractéristiques de qualité du blé tendre et vous permet d'obtenir tous les avantages nutritionnels.
- Eau provenant de sources locales;
- Huile d'olive extra vierge biologique de la plus haute qualité, qui garantit le goût et la douceur;
- Huile de graines de tournesol italienne biologique à haute teneur en acide oléique
- 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 piadine 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 !



bio

PIADINA BIO AVEC KAMUT

La Piadina Zero

- ZÉRO SEL, ZÉRO LEVURE, ZÉRO GRAISSE
- FARINE DE KAMUT® CERTIFIÉE BIOLOGIQUE
- SEULEMENT DE LA FARINE ET DE L'EAU
- INNOVANT ET SUPER LÉGER
- CUISSON À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES
- CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS ET VÉGÉTALIENS



RICCIONE PIADINA BIO Prend le meilleur de la nature et le mélange avec sagesse pour vous faire goûter des piadines authentiques et spéciales.

ZÉRO SEL ... 100% GOÛT ET LÉGÈRETÉ

Grâce à nos recherches, nous avons créé la piadina avec blé khorasan Kamut Zéro, la première piadina Zéro jamais réalisée: ZÉRO sel, ZÉRO levure, ZÉRO graisse ajoutée... Essentielle et savoureuse! Une piadina innovante et super légère, avec une saveur délicate, doux, parfumé, adapté à tout type de préparations. Convient aux consommateurs soucieux d'une alimentation plus saine et plus contrôlée et qui préfèrent un régime végétarien ou végétalien.

BLÉ KHORASAN KAMUT

C'est un grain ancien produit exclusivement par l'agriculture biologique, sans aucune hybridation ou modification génétique, en respectant des normes élevées de pureté, valeur nutritionnelle et qualité. Le mot Kamut, dérivé de l'égyptien ancien et signifie juste Blé. Apprécié pour avoir une teneur en protéines plus élevée que le blé le plus tendre, le blé khorasan KAMUT® est également une source d'acides aminés, vitamines et minéraux, y compris le sélénium et le magnésium.

SEULEMENT DEUX INGRÉDIENTS

Toujours attentif à la durabilité environnementale et sociale, pour notre ligne bio nous n'avons choisi que des produits naturels, non soumis aux engrais, herbicides ou d'autres produits chimiques, en respectant l'environnement et en évitant la surexploitation des ressources, tout en protégeant à la fois les consommateurs et les producteurs. Pour la recette de cette piadina, nous avons utilisé seulement deux ingrédients:

- farine de blé Khorasan KAMUT®,
- Eau provenant de sources locales;

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 piadine 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 !



LA FORNARINA DE PIADINA AU ROMARIN

Géniale et unique

- BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ
- TYPIQUE ROMAGNE FOCACCIA
- MOELLEUSE ET PARFUMÉ, AVEC UN SAVEUR INCOMPARABLE
- S'ACCOMPAGNE BIEN AVEC TOUT
- UNIQUE EN SON GENRE
- CUISINEZ-LE COMME UNE PIADINA



LA FORNARINA DE RICCIONE PIADINA,

La focaccia à laquelle vous ne vous attendez pas. Avec romarin et huile d'olive extra vierge à cuire en la retournant sur la poêle comme la piadina. Très branché, vous pouvez la manger dans les restaurants de la Romagne au bord de mer, avec les pieds dans le sable!

INSURMONTABLE

Vous pouvez la goûter avec de la mortadelle ou de la burrata, ou peut-être combiné à un bon plat de poisson. La Fornarina se marie bien avec tout et exalte chaque goût à la perfection, elle est délicieuse même toute seule!

CUISINEZ-LA COMME UNE PIADINA

Elle peut être cuite comme une Piadina, avec une simple poêle, ou avec notre Testo Romagnolo made in Italy, en la tournant tous les 15 secondes pendant environ 1/2 minute. Le consommateur n'aura aucun problème pour la cuire et en profiter au maximum.

MOELLEUSE & PARFUMÉ

Un goût incomparable qui captive. La Fornarina de Riccione Piadina pourra conquérir dès la première bouchée, c'est garanti.

OPPORTUNITÉ D'AFFAIRES

Géniale et unique: la Fornarina de Riccione Piadina ouvre ses portes à de nouveaux horizons. Sa présence dans le magasin contribuera à un considérable augmentation du chiffre d'affaires.

BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ ET INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

- Farine de blé tendre, cultivée en Romagne
- Eau provenant de sources locales;
- Saindoux de porcs élevés en Italie;
- Huile d'olive extra vierge de la plus haute qualité
- Sel de Sardaigne;
- Agents levants d'origine italienne.

LE BON MOMENT DU REPOS

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 !

LA PIADINA SFOGLIATA (FEUILLETÉE), LA PLUS GOURMANDE

La Tendre Piadina qui craque

- BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ
- SAVEUR RICHE, TEXTURE INATTENDUE
- PLUS FRIABLE
- DIFFÉRENT DE TOUTES
- UNIQUE EN SON GENRE



LA PIADINA SFOGLIATA DE RICCIONE PIADINA

C'est la piadina des jours de fête, comme celle faite maison par la grand-mère, avec de nombreuses feuilles de pâte appétissantes pour les plus gourmands!

LA PIADINA MOELLEUSE QUI CRAQUE

Feuilletée et savoureuse, la pâte repose au bon moment et la parfaite intensité de chaleur lui donne de nombreuses couches savoureuses qui gonflent et feuilletent. C'est pourquoi elle croustille à l'extérieur et elle est moelleuse à l'intérieur.

SAVOUREUSE DANS CHAQUE RECETTE...

Nous aimons la penser accompagnée de recettes qui font un clin d'œil à la tradition, mais avec une touche raffinée ! Une recette classique de la tradition. La riche piadina des jours de fête.

PLUS FRIABLE

Excellent à farcir ou à goûter tel quel.

OPPORTUNITÉ D'AFFAIRES

Une nouvelle piadina, mais avec le goût du passé dédié à ceux qui veulent redécouvrir les saveurs du passé. Différente de tous, inévitable dans le comptoir réfrigéré.

BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ ET INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

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

LE BON MOMENT DU REPOS

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 !

LE SFOGLIATINE (PÂTE FEUILLETÉE), CONCEPTUELLEMENT DIFFÉRENTE

Pour des amuse-gueules de qualité

- BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ
- IDÉAL POUR LES BRUNCHS ET LES APÉRITIFS
- TENDRE À L'INTÉRIEUR, CROUSTILLANT À L'EXTÉRIEUR
- UNIQUE PAR RAPPORT À TOUS LES AUTRES
- EMBALLAGE INNOVANT ET PEU ENCOMBRANT
- PETITE TAILLE, GRANDE SAVEUR



LES PÂTES FEUILLETÉES DE RICCIONE PIADINA

Sont particulières parce qu'elles sont tendres à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur. Délicieuses et parfaites pour donner une touche gourmande à vos apéritifs et brunchs entre amis ou en famille : vous pouvez les servir comme amuse-gueules savoureux et de qualité. Leur format et leur goût riche et parfumé les rendent uniques sur le marché.

TENDRE À L'INTÉRIEUR ET CROUSTILLANT À L'EXTÉRIEUR

La pâte repose le temps nécessaire et avec une intensité parfaite de chaleur les savoureux couches gonflent et se feuilletent. C'est pourquoi elles croustillent à l'extérieur et sont tendres à l'intérieur.

EMBALLAGE PEU ENCOMBRANT

Le maximum de saveur dans un emballage intelligent. Grâce à la petite taille du packaging vous pouvez insérer 4 références dans l'espace d'un : leur grande identité communicative sur l'étagère va quadrupler le chiffre d'affaires.

OPPORTUNITÉ D'AFFAIRES

Il s'inscrit dans un segment de marché alternatif, pour satisfaire les clients avec le palais le plus sophistiqué, qui veulent apporter à la table un goût raffiné sans renoncer aux saveurs de la tradition romagnole.

BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ ET INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

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

LE BON MOMENT DU REPOS

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 piadine étaient cuites sur les gazinières des grands-mères, nous avons fabriqué un four spécial où nos piadina sont pré-cuites à des températures différentes. Cela leur permet de gonfler et feuilletter. C'est pourquoi elles sont si tendres et moelleuses !

LES MERVEILLES LES MINI PIADINE

La Piadina que les enfants adorent

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



LES MERVEILLES DE RICCIONE PIADINA

Elles naissent de la Piadina Classique IGP. La même recette que la Piadina romagnole IGP à la Riminese, 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 des 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-piadine 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 cuire après que la pâte ait reposé est la touche magique de notre production quotidienne. Inspirés par la tradition romagnole, lorsque les piadine étaient cuites sur les gazinières des grands-mères, nous avons fabriqué un four spécial où nos piadine sont précuites à différentes températures. Cela leur permet de gonfler et de se feuilletter. Voilà pourquoi elles sont si tendres et moelleuses !

LA PIADINA AUX PROTÉINES

La Piadina hyperprotéinée

- TENEUR ÉLEVÉE EN FIBRES
- CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS ET AUX VÉGANS
- EXCELLENT POUR CEUX QUI PRATIQUENT LE SPORT
- LA CUISSON À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES



LA PIADINA AUX PROTÉINES DE RICCIONE

Remplacer le pain par une piadina en séduit plus d'un, mais si vous souhaitez réduire considérablement les graisses saturées (les mauvaises) et augmenter votre apport en protéines, la RICCIONE PIADINA PROTEICA est le substitut le plus valable de la piadina classique de Romagne.

Nous pouvons l'appeler une "piadina zéro (où "zero" est le sentiment de culpabilité)".

GOÛT IRRÉSISTIBLE

Une saveur pleine irrésistible, aussi moelleuse qu'une piadina romagnola classique, avec le croquant des graines dans sa recette.

Composé uniquement d'ingrédients naturels, presque pas de graisses saturées, présentes uniquement en quantités minimales.

Les graines contenues dans la recette, en plus de donner un goût plein et d'avoir un haut pouvoir rassiant, sont un petit trésor d'antioxydants, utiles à notre corps pour réduire le stress oxydatif, donc les dommages cellulaires.

EXCELLENT POUR LES SPORTIFS ET LES RÉGIME VEGAN

Seulement 11% de glucides dont 1,5 g de sucres, 26 g de protéines par morceau (125 g) et pas moins de 8,5 g de fibres alimentaires qui, en absorbant beaucoup d'eau, augmentent de volume et provoquent une plus grande sensation de satiété, et aussi en se liant aux molécules de graisse réduisent considérablement leur absorption.

C'est un produit pour les sportifs, mais aussi pour ceux qui ont fait le choix de ne pas se nourrir de sources nutritionnelles issues du monde animal.

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 piadine étaient cuites sur les gazinières des grands-mères, nous avons fabriqué un four spécial où nos piadine sont précuites à différentes températures. Cela leur permet de gonfler et de se feuilletter. Voilà pourquoi elles sont si tendres et moelleuses !

PIADINA SANS GLUTEN, NATURELLEMENT SANS LACTOSE



Le goût de la vraie Piadina aussi sans gluten

- LE SAVEUR DE LA VRAIE PIADINA
- NATURELLEMENT SANS LACTOSE
- 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 Coeliache

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 fait faire 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 !



CASSONE ET CASSONCINO, PRÊT À CHAUFFER

La Piadina farcie, au cœur chaud et filant

- BLÉ ROMAGNOLO CERTIFIÉ
- RECETTE TYPIQUE DE ROMAGNE
- SANS SOUCI: TOUT EST PRÊT
- BON À TOUT MOMENT

230g

120g

CASSONE ET CASSONCINO

Qu'est-ce que c'est le Cassone Romagnolo? C'est une piadina farcie au cœur chaud et filant parfait pour toutes les occasions.

- Cassoni: 230g disponibles en 3 saveurs.
- Cassoncini 120 g et disponibles en 4 saveurs.

FACILE À CUISINER

Tout le monde sait comment le préparer. Il suffit de le mettre sur le Testo Romagnolo, sur une poêle antiadhésive ou au four pour en profiter au maximum.

RAPIDE!

Il est prêt en 4 minutes C'est parfait quand vous avez peu de temps, beaucoup de faim et vous ne voulez pas renoncer au goût.

POLYVALENT!

Bon à tout moment de la journée. Déjeuner, goûter, dîner ou petit snack entre les repas, il faut juste avoir un peu d'appétit.

INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

Les ingrédients utilisés pour la pâte sont les mêmes de Piadina Romagnola IGP alla Riminese à l'huile d'olive extra vierge.

- 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.

LA PINSA & LA MINI PINSA DE RICCIONE PIADINA

Moelleuse et croustillante

- ÉTALÉE À LA MAIN
- LEVAGE NATUREL DE 48 HEURES
- MOELLEUSE ET CROUSTILLANTE
- CUITE SUR PIERRE



La Pinsa de Riccione Piadina est légère, croustillante, unique.

Une expérience gastronomique extraordinaire à savourer avec joie.

LEVÉE NATURELLE

Nous laissons le temps et les processus naturels conférer à notre pâte une saveur authentique et une consistance légère et savoureuse.

ÉTALÉE À LA MAIN

Ce processus artisanal garantit une attention aux détails et à la qualité.

À HAUTE HYDRATATION

Grâce au pourcentage élevé d'eau présent dans la pâte, la Pinsa de Riccione Piadina a une consistance particulièrement légère et alvéolée, ce qui la rend facilement digestible.

CUITE SUR PIERRE

Ce processus donne un caractère unique et délicieux au produit : un croustillant irrésistible à l'extérieur, tout en maintenant une consistance moelleuse parfaite à l'intérieur .

À FARCIR SELON LES GOÛTS

Savourer la pinsa est un jeu d'enfants. Il suffit de la farcir avec les ingrédients que vous préférez et de la laisser cuire au four durant 5 à 7 minutes.

DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

Comme pour nos piadine, pour la Pinsa aussi nous utilisons des ingrédients sélectionnés avec soin et de très haute qualité.

LA PINSA TOAST DI RICCIONE PIADINA

L'excellence dans un format pratique

- ÉTALÉE À LA MAIN
- LEVAGE NATUREL DE 48 HEURES
- MOELLEUSE ET CROUSTILLANTE
- CUITE SUR PIERRE
- EMBALLAGE GAIN DE PLACE & FRAÎCHEUR GARANTIE



La Pinsa Toast de Riccione Piadina est la fusion parfaite entre la saveur de la pinsa romaine et la gourmandise du toast !

Simple, rapide et irrésistible : c'est l'idée parfaite pour une pause, un goûter ou un apéritif !

LEVÉE NATURELLE DE 48 HEURES

Nous laissons le temps et les processus naturels donner à notre pâte une saveur authentique et une texture légère et délicate.

ÉTALÉE À LA MAIN

Ce processus artisanal garantit une attention particulière aux détails et à la qualité.

HAUTE HYDRATATION

Grâce à son taux d'hydratation élevé, la Pinsa Toast de Riccione Piadina possède une texture particulièrement légère et alvéolée, ce qui la rend facilement digestible.

CUITE SUR PIERRE

Ce procédé confère au produit un caractère unique et savoureux : un croustillant irrésistible à l'extérieur, tout en conservant un moelleux parfait à l'intérieur.

À GARNIR SELON VOS ENVIES

Déguster la Pinsa Toast est un jeu d'enfant ! Il suffit de les garnir avec vos ingrédients préférés et de les chauffer quelques minutes dans la friteuse à air, le grille-pain ou le four.

FORMAT INNOVANT

Grâce à leur grammage réduit, ils sont parfaits pour être dégustés à tout moment de la journée: petit-déjeuner, collation, déjeuner, apéritif ou dîner.

EMBALLAGE GAIN DE PLACE & FRAÎCHEUR GARANTIE

L'emballage scellés au centre est divisés en deux portions. Cela permet de les plier en deux pour occuper moins d'espace, que ce soit dans les rayons réfrigérés des supermarchés ou dans le réfrigérateur du consommateur. De plus, vous pouvez ouvrir une moitié à la fois, garantissant une fraîcheur optimale du produit.

LA PINSA SANS GLUTEN

Moelleuse et croustillante



- ÉTALÉE À LA MAIN
- LEVAGE NATUREL
- MOELLEUSE ET CROUSTILLANTE
- CUITE SUR PIERRE



LEVÉE NATURELLE

Nous laissons le temps et les processus naturels conférer à notre pâte une saveur authentique et une consistance légère et savoureuse.

ÉTALÉE À LA MAIN

Ce processus artisanal garantit une attention aux détails et à la qualité.

À HAUTE HYDRATATION

Grâce au pourcentage élevé d'eau présent dans la pâte, la Pinsa de Riccione Piadina a une consistance particulièrement légère et alvéolée, ce qui la rend facilement digestible.

CUITE SUR PIERRE

Ce processus donne un caractère unique et délicieux au produit : un croustillant irrésistible à l'extérieur, tout en maintenant une consistance moelleuse parfaite à l'intérieur .

À FARCIR SELON LES GOÛTS

Savourer la pinsa est un jeu d'enfants. Il suffit de la farcir avec les ingrédients que vous préférez et de la laisser cuire au four durant 5 à 7 minutes.

DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

Comme pour nos piadine, pour la Pinsa aussi nous utilisons des ingrédients sélectionnés avec soin et de très haute qualité.

DISPOSABLE

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



BASE POUR PIZZA AVEC UNE BORDURE ET BASE POUR PIZZA FINE SANS GLUTEN

Savourez-la chez vous, comme au restaurant



- ÉTALÉE À LA MAIN
- LEVAGE NATUREL
- MOELLEUSE ET CROUSTILLANTE
- CUITE SUR PIERRE



LEVÉE NATURELLE

Nous laissons le temps et les processus naturels conférer à notre pâte une saveur authentique et une consistance légère et savoureuse.

ÉTALÉE À LA MAIN

Ce processus artisanal garantit une attention aux détails et à la qualité.

SANS AMIDON DE BLÉ DÉGLUTÉNISÉ

Élaborée uniquement avec des ingrédients de haute qualité.

À HAUTE HYDRATATION

Grâce au pourcentage élevé d'eau présent dans la pâte, la Pinsa de Riccione Piadina a une consistance particulièrement légère et alvéolée, ce qui la rend facilement digestible.

CUITE SUR PIERRE

Ce processus donne un caractère unique et délicieux au produit : un croustillant irrésistible à l'extérieur, tout en maintenant une consistance moelleuse parfaite à l'intérieur.

À FARCIR SELON LES GOÛTS

Rien de plus simple ! Ajoutez vos ingrédients préférés et faites cuire 8 à 10 minutes à 220°C

DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

Comme pour nos piadine, pour la Pizza aussi nous utilisons des ingrédients sélectionnés avec soin et de très haute qualité.

CERTIFIÉE PAR LE LABEL SPIGA BARRATA

Attribué par l'Association Italienne de la Maladie Cœliaque.



LE TESTO ROMAGNOLO (POÊLE PLATE)

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

+20%
 Augmentation des ventes
 en 2024

2k
 Points de vente participants
 à la promo

300k
 Consommateurs qui cuisinent
 avec notre Testo Romagnolo



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 est prête

Une fois cuite, retirez-la de la poêle antiadhésive. Garnissez-la selon vos préférences et réchauffez-la pendant encore 15 à 20 secondes pour en intensifier la saveur, ou mangez-la en remplacement du pain.



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.

EXPOSITION ADÉQUATE

pour augmenter la performance des ventes!

NOS GADGETS

Promotions colorées



1

PROMO TESTO ROMAGNOLO

Exposant Testo Romagnolo

2

RÉSERVOIR PROMOTIONNEL

Réserveur + Exposant Testo Romagnolo

Réserveurs disponibles

- 100x100cm
- 100x150cm
- 100x200cm

3

RÉSERVOIR AVEC EXPOSANT TESTO ROMAGNOLO INTERNE

Réserveur + Exposant Testo Romagnolo

4

RÉFRIGÉRATEUR VERTICAL

- 70x55x210cm
- 60x52x175cm

FONCTIONNEMENT DE L'ACTIVITÉ PROMOTIONNELLE:

Accélérez les ventes avec le Multi Pack + Gadget

Deux paquets de Riccione Piadina et un gadget en hommage seront emballés ensemble à l'intérieur d'une enveloppe transparente, pour vous garantir le maximum de confort et convivialité dans la vente.

Sur l'enveloppe transparente, il y aura un timbre attentionnel avec les mots « Contient un cadeau pour vous », pour capturer l'attention du consommateur et l'inciter à l'achat.



LE SHOPPER

Idéal pour faire du shopping ou aller à la plage, disponible en quatre graphiques à collecter. Taille 45x40x20 cm.

LA LECCAPIADINA

La spatule colorée, excellente pour étaler les crèmes et fromages sur votre piadina.

GIRAPIADINA

Une spatule en acier de 39 cm de long, adaptée à une utilisation en contact avec des températures élevées. Elle est essentielle et optimale pour tourner la piadina pendant sa cuisson.

LES MANIQUES

Un accessoire fondamental, pour une cuisine plus colorée et amusante. Disponible en 4 graphiques à collecter.



PIADINA FRAIS

PIADINA ROMAGNOLA IGP ALLA RIMINESE

C'est notre piadina la plus réussie, la première produite depuis l'aube de Riccione Piadina, reconnue et certifiée en tant que produit IGP. La piadina la plus vendue et la plus répandue sur le marché. Faite uniquement avec des matières premières d'origine italienne et fabriquée selon la tradition.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926000368	22	250g	2	20	40 Jours
8020926000054	230	360g	3	15	40 Jours
8020926000016	90	600g	5	10	40 Jours
8020926000054	230P	480g	3+1	15	40 Jours
8020926000016	910P	720g	5+1	10	40 Jours

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

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. Une croissance à deux chiffres du chiffre d'affaires, un produit qui ne peut pas manquer sur les comptoirs réfrigérés. Demande accrue des consommateurs pour une piadina avec de l'huile d'olive extra vierge.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926000214	800	375g	3	10	40 Jours
8020926000214	800P	500g	3+1	10	40 Jours
8020926000924	820	250g	2	20	40 Jours

L'ÉPAISSE PIADINA IGP

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 aussi est IGP et ne contient que des matières premières italiennes et 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
8020926000351	33	450g	3	10	40 Jours

MERVEILLES

La piadina est spectaculaire dans toutes ses versions. Les mini piadina "Les Merveilles" sont un produit polyvalent parfait pour enfants et 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 Classique.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926000085	450	240g	4+4	10	40 Jours

PIADINA FRAIS

LA FORNARINA AU ROMARIN

Focaccia typique de la Riviera romagnole, la Fornarina est un produit unique et génial que nous avons revisité en plein style Riccione Piadina, en utilisant les mêmes ingrédients de notre légendaire IGP à Rimini. Savoureuse avec tout et facile à cuisiner!

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926001082	300	300g	2	10	40 Jours
8020926001082	300P	450g	2+1	10	40 Jours

LA PIADINA À PÂTE FEUILLETÉE

La piadina à pâte feuilletée est comme faite maison par la grand-mère, avec de nombreuses couches appétissantes pour les plus gourmands ! La formule de son succès est la combinaison d'une saveur riche et d'une texture inattendue. Savoureuse avec tout et facile à cuisiner!

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926001174	310	450g	3	10	40 Jours

SFOGLIATINE - LES PÂTES FEUILLETÉES

Les pâtes feuilletées sont conceptuellement différentes, excellentes pour les amuse-gueules de qualité. Croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur, comme notre Piadina Sfogliata, la petite taille et leur emballage innovant rendent les Sfogliatine uniques par rapport à tous les autres pour le type de produit.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926001709	311	300g	4	10	40 Jours

PIADINA PROTÉINÉ

Remplacer le pain par une piadina en séduit plus d'un, mais si vous souhaitez réduire considérablement les graisses saturées (les mauvaises) et augmenter votre apport en protéines, la piadina protéinée de Riccione est le substitut le plus valable de la piadina classique de Romagne.

Elle a une saveur irrésistible et pleine, aussi douce qu'une piadina classique de Romagne, avec le croquant des graines contenues dans sa recette. C'est un excellent produit pour les sportifs, mais aussi pour ceux qui ont fait le choix de ne pas se nourrir de sources nutritionnelles issues du monde animal, comme les végétariens ou les végétaliens.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926002485	400	250g	2	10	40 Jours



PIADINA IGP À LA RIMINESE COMPLÈTE BIO AVEC HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 5%

Une toute nouvelle recette pour une piadina qui redécouvre les saveurs du passé, quand le régime était composé principalement de grains entiers. La farine que nous utilisons est une source de fibres grâce au son externe et contient des vitamines et des sels minéraux grâce au germe de blé.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926000443	240	375g	3	10	40 Jours



ITALIA
Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente

PIADINA IGP À LA RIMINESE BIO AVEC HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 9%

L'expérience et la sagesse de nos grands-mères retrouvées dans la piadina d'aujourd'hui. C'est ainsi qu'est née cette piadina au goût rustique, doux et inimitable. Réalisée uniquement avec de la farine de blé tendre de type 1, comme dans la tradition paysanne, avec de l'huile d'olive extra vierge, pour un choix d'ingrédients italiens et de qualité.

Le goût de la farine traditionnelle de type 1 et des ingrédients italiens certifiés IGP

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926000917	25	375g	3	10	40 Jours



ITALIA
Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente

PIADINA FRAÎCHE AU KAMUT® BIO

Une piadina essentielle, dans laquelle les seuls ingrédients sont la farine Kamut® et l'eau. Le Kamut® est un grain apprécié pour sa teneur en protéines plus élevée que le blé plus commun, c'est aussi une source d'acides aminés, de vitamines et de minéraux.

La première piadina « Zero » jamais réalisée : ✓ zéro sel - ✓ zéro levure - ✓ zéro graisse ajoutée

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926000719	830	375g	3	10	40 Jours



LE CASSONI



TOMATE ET MOZZARELLA

LE GOÛT TYPIQUE DE LA ROMAGNE, AIMÉ PAR TOUS

La mozzarella fondue et la tomate parfumée dérivée des cultures italiennes, font de ce classique de la cuisine romagnole une délicatesse authentique.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926002430	710	230g	1	10	30 Jours

HERBES ET MOZZARELLA

DÉLICAT ET LÉGER, LE GOÛT DE LA NATURE

Les herbes cuites juste après la récolte dans les champs et la mozzarella, font sortir que le plus traditionnel de cassoni romagnoli arrivent sur vos tables avec la saveur des bonnes et authentiques choses du passé.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926002447	711	230g	1	10	30 Jours

JAMBON CUIT ET MOZZARELLA

SAVOUREUX ET FILANT, LE PRÉFÉRÉ DES ENFANTS

Le jambon cuit et la mozzarella fondue, rappellent à la première bouchée les bons aliments de quand nous étions enfants.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926002454	712	230g	1	10	30 Jours

CASSONCINO



TOMATE ET MOZZARELLA

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926002737	710M	120g	1	10	32 Jours

HERBES ET MOZZARELLA

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926002744	711M	120g	1	10	32 Jours

JAMBON CUIT ET MOZZARELLA

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926002751	712M	120g	1	10	32 Jours

RADICCHIO ET SCAMORZA FUMÉE

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926002768	713M	120g	1	10	32 Jours

PINSA



LA PINSA

La Pinsa de Riccione Piadina est réalisée avec tout l'amour et la qualité que nous mettons dans nos Piadine. C'est une explosion de saveurs : croustillante et moelleuse grâce à la levée naturelle, et facilement digestible grâce à une haute hydratation. Que ce soit avec un filet d'huile ou avec les combinaisons les plus audacieuses, la Pinsa de Riccione Piadina conquiert tous les palais.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926002980	930	300g	1	10	40 Jours

LA MINI PINSA

La Mini Pinsa de Riccione Piadina est la version mini de la Pinsa classique. Plus petite en taille, mais avec le même goût délicieux !

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926003598	930M	220g	2	15	40 Jours

LA PINSA TOAST

La Pinsa Toast de Riccione Piadina est la fusion parfaite entre la saveur de la pinsa romaine et la gourmandise du toast ! Simple, rapide et irrésistible : c'est l'idée parfaite pour une pause, un goûter ou un apéritif ! C'est un format ultra innovant, unique sur le marché.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926003604	940	200g	4	10	40 Jours

LE TESTO ROMAGNOLO (POÊLE PLATE)

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 1 kg. 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.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage
8020926002973	2003	1kg	10

TESTO ROMAGNOLO



SANS GLUTEN



PIADINA SANS GLUTEN

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.

- ✓ avec de l'huile d'olive extra vierge parfait
- ✓ avec chaque garniture

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926000771	60	250g	2	5	40 Jours

BASE PIZZA SANS GLUTEN AVEC UNE BORDURE

La Base pour Pizza Sans Gluten de Riccione Piadina possède une bordure qui rappelle la véritable pizza napolitaine : c'est un délice pour quiconque apprécie le goût authentique d'une bonne pizza. Préparée avec des ingrédients sans gluten de haute qualité, la base pour pizza de Riccione Piadina est moelleuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur, comme le veut la tradition : le résultat est tout simplement spectaculaire. Il suffit de la garnir et de la cuire au four pendant 5 à 6 minutes.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926002836	620	300g	1	10	40 Jours

BASE PIZZA SANS GLUTEN FINE

Une base de pizza sans gluten, fine, avec un diamètre de 29 cm, comme celles servies dans les restaurants ! Croquante et savoureuse, prête à cuire en quelques minutes !

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926003581	623	230g	1	5	40 Jours

PINSA SANS GLUTEN

La "Pinsa" Sans Gluten est légère, moelleuse et incroyablement savoureuse, comme la version traditionnelle. La levée naturelle, le façonnage à la main et la possibilité de la garnir avec des ingrédients au choix en font une option polyvalente et délicieuse pour tous.

Dès la première bouchée, elle vous surprendra par son goût extraordinaire et authentique.

EAN 13	Code interne	Poids	Paquets par emballage	Pièces par paquet	Shelf Life
8020926002843	630	300g	1	10	40 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

