



CATALOGO
PRODOTTI FRESCHI



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

Ingredienti di qualità

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.

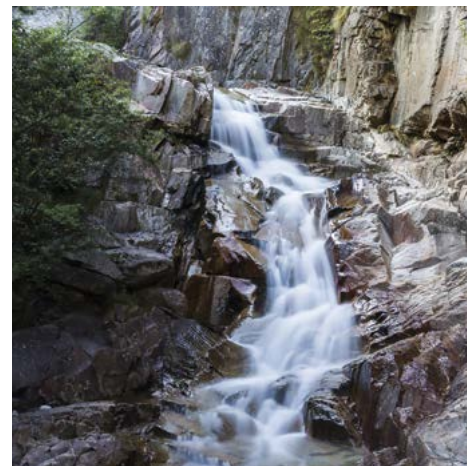
L'ACQUA

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

La più amata dagli italiani

- GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO
- INGREDIENTI 100% DI ORIGINE ITALIANA
- MORBIDA E DAL SAPORE FRAGRANTE
- COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIATE
- CERTIFICATA IGP



LA PIADINA ROMAGNOLA IGP ALLA RIMINESE DI RICCIONE PIADINA è "la più amata dagli italiani", la "classica" per eccellenza, realizzata come vuole la tradizione romagnola. È la nostra prima piadina, quella che **ha fatto la storia** di Riccione Piadina!

GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO E INGREDIENTI 100% 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. 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.



PIADINA ROMAGNOLA IGP LA SPESSA

La Piadina dell'alta Romagna

- GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO
- INGREDIENTI 100% 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
- CERTIFICATA IGP



LA PIADINA ROMAGNOLO IGP "LA SPESSA" DI RICCIONE PIADINA, da oggi diventa **irresistibile**. Chi la assaggia non smette più: grazie ad un nuovo metodo di preparazione che la mantiene morbida e fragrante, La Spessa è **ancora più gustosa, unica**.

GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO E INGREDIENTI 100% 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. 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!**

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.

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!



Piadina Romagnola

ITALIA
Certificato da Organismo
di Controllo autorizzato
dal Ministero competente

PIADINA ROMAGNOLA IGP CON OLIO EVO

La Piadina senza grassi animali

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



LA PIADINA ROMAGNOLA IGP ALLA RIMINESE CON 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**.

GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO E INGREDIENTI DI 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, che garantisce gusto e morbidezza;
- **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!**

REFERENZA STORICA

La nostra Piadina con Olio Extravergine d'Oliva, **referenza storica**, è in **continua crescita**: un must che non può mancare nei banchi frigo, sempre più richiesta dai consumatori attenti ad un'alimentazione più sana e controllata e che prediligono una **dieta vegetariana o vegana**.

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.



bio

PIADINA ROMAGNOLA IGP ALLA RIMINESE BIOLOGICA

La Piadina con grano tenero di Tipo 1

- GRANO EMILIANO ROMAGNOLO BIOLOGICO
- FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 1
- CON IL 9% DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- SAPORE RUSTICO E GENUINO
- COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZiate
- CERTIFICATA IGP
- ADATTA A VEGETARIANI E VEGANI



RICCIONE PIADINA BIO coglie il meglio dalla natura e lo miscela con sapienza per farti gustare piadine genuine e speciali.

SAPORE RUSTICO E GENUINO

Le nostre piadine biologiche sono più **leggere e digeribili**, grazie a una sostanziale **riduzione dei grassi** utilizzati in ricetta e del sale (rispetto alla piadina tradizionale), creando ricette che riscoprono la bontà, i profumi e i **sapori tipici del passato**.

Questa Piadina dal sapore rustico e genuino vi sorprenderà per la sua **morbidezza**.

Buona anche da sola e perfetta al posto del pane sulla tua tavola.

GRANO EMILIANO ROMAGNOLO BIOLOGICO E INGREDIENTI DI QUALITÀ

Da sempre attenti alla **sostenibilità ambientale e sociale**, per la nostra linea biologica abbiamo scelto solo prodotti naturali, non soggetti a fertilizzanti, diserbanti o altri prodotti chimici, rispettando ambiente ed evitando lo sfruttamento eccessivo delle risorse, **tutelando sia i consumatori che i produttori**.

- **Farina di grano tenero tipo 1**, come nella tradizione contadina, che dona rustichezza alla piadina;
- **Acqua** proveniente dalle sorgenti locali;
- **Olio Extravergine d'Oliva Biologico** di primissima qualità, che garantisce gusto e morbidezza;
- **Sale** della Sardegna;
- **Agenti lieviti** 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**.



Piadina Romagnola



ITALIA
Certificato da Organismo
di Controllo autorizzato
dal Ministero competente



bio

PIADINA ROMAGNOLA IGP ALLA RIMINESE 100% INTEGRALE, 100% BIOLOGICA

La Piadina fonte di fibre

- GRANO EMILIANO ROMAGNOLO BIOLOGICO
- 100% INTEGRALE
- CON IL 5% DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- PIÙ MORBIDA
- FONTE DI FIBRE
- COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIATE
- ADATTA A VEGETARIANI E VEGANI



RICCIONE PIADINA BIO coglie il meglio dalla natura e lo miscela con sapienza per farti gustare piadine genuine e speciali.

100% INTEGRALE, 100% BIOLOGICA

Mai vista una Piadina Integrale così morbida e profumata!

Creata per gli amanti dei sapori naturali, della semplicità delle farine 100% integrali, **ricche di fibre, vitamine e sali minerali** grazie al germe del grano.

Le nostre piadine biologiche sono più **leggere e digeribili**, grazie a una sostanziale **riduzione dei grassi** utilizzati in ricetta e del sale (rispetto alla piadina tradizionale), creando ricette che riscoprono la bontà, i profumi e i **sapori tipici del passato**.

Adatta ai consumatori attenti ad un'alimentazione più sana e controllata e che prediligono una **dieta vegetariana o vegana**.

GRANO EMILIANO ROMAGNOLO BIOLOGICO E INGREDIENTI DI QUALITÀ

Da sempre attenti alla **sostenibilità ambientale e sociale**, per la nostra linea biologica abbiamo scelto solo prodotti naturali, non soggetti a fertilizzanti, diserbanti o altri prodotti chimici, rispettando ambiente ed evitando lo sfruttamento eccessivo delle risorse, **tutelando sia i consumatori che i produttori**.

- **Farina di grano tenero integrale**, che preserva le caratteristiche qualitative del grano tenero e consente di trarne tutti i **benefici nutrizionali**.
- **Acqua** proveniente dalle sorgenti locali;
- **Olio Extravergine d'Oliva Biologico** di primissima qualità, che garantisce gusto e morbidezza;
- **Olio di semi di girasole** alto oleico italiano Biologico
- **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!**



Piadina Romagnola



ITALIA
Certificato da Organismo
di Controllo autorizzato
dal Ministero competente



bio

PIADINA BIOLOGICA AL KAMUT

La Piadina Zero

- ZERO SALE, ZERO LIEVITO, ZERO GRASSI
- FARINA DI KAMUT® BIOLOGICA CERTIFICATA
- SOLO FARINA E ACQUA
- INNOVATIVA E SUPER LEGGERA
- COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIATE
- ADATTA A VEGETARIANI E VEGANI



RICCIONE PIADINA BIO coglie il meglio dalla natura e lo miscela con sapienza per farti gustare piadine genuine e speciali.

ZERO SALE ... 100% GUSTO E LEGGEREZZA

Grazie alla nostra ricerca abbiamo creato la piadina al grano khorasan Kamut Zero, la prima **piadina Zero** mai realizzata: **ZERO sale, ZERO lievito, ZERO grassi** aggiunti... Essenziale e gustosa! Una piadina innovativa e super leggera, dal sapore delicato, morbida, fragrante, adatta ad ogni tipo di farcitura.

Adatta ai consumatori attenti ad un'alimentazione più sana e controllata e che prediligono una **dieta vegetariana o vegana**.

IL GRANO KHORASAN KAMUT®

È un grano antico prodotto esclusivamente mediante **agricoltura biologica**, senza alcuna ibridazione o modifica genetica, rispettando **elevati standard di purezza, valore nutritivo e qualità**. La Parola Kamut, derivante dall'egiziano antico significa proprio grano. Apprezzato per avere un **contenuto proteico superiore al frumento** più comune, il grano khorasan KAMUT® è anche fonte di aminoacidi, vitamine e minerali, tra i quali selenio e magnesio.

SOLO DUE INGREDIENTI

Da sempre attenti alla **sostenibilità ambientale e sociale**, per la nostra linea biologica abbiamo scelto solo prodotti naturali, non soggetti a fertilizzanti, diserbanti o altri prodotti chimici, rispettando ambiente ed evitando lo sfruttamento eccessivo delle risorse, **tutelando sia i consumatori che i produttori**.

Per la ricetta di questa piadina abbiamo utilizzato **solo due ingredienti**:

- Farina di grano khorasan KAMUT®.
- **Acqua** proveniente dalle sorgenti locali;

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!**



LA FORNARINA DI PIADINA AL ROSMARINO

Geniale e unica

- GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO
- FOCACCIA TIPICA ROMAGNOLA
- SOFFICE E FRAGRANTE, DAL GUSTO INCONFONDIBILE
- BUONA CON TUTTO
- SI RITAGLIA UNO SPAZIO TUTTO SUO
- CUOCILA COME UNA PIADINA



LA FORNARINA DI RICCIONE PIADINA,

la focaccia che non ti aspetti.

Con rosmarino e olio extravergine di oliva da cuocere girandola sul testo come la piadina.

Molto trendy, si mangia nei ristorantini romagnoli sul mare, con i piedi nella sabbia!

INSUPERABILE

La puoi gustare con la mortadella o con la burrata, o magari abbinata a un buon piatto di pesce.

La Fornarina **si sposa bene con tutto** ed esalta ogni sapore alla perfezione, è buona anche da sola!

CUOCILA COME UNA PIADINA

Può essere cotta proprio come una Piadina, con una semplice piastra, o con il nostro Testo Romagnolo made in Italy, girandola ogni 15 secondi per circa 1/2 minuti. **Il consumatore non avrà problemi a cuocerla e gustarla al meglio.**

SOFFICE & FRAGRANTE

Un gusto inconfondibile che rapisce.

La Fornarina di Riccione Piadina saprà conquistare al primo morso, garantito.

OPPORTUNITÀ COMMERCIALE

Geniale e unica: la Fornarina di Riccione Piadina apre le porte a nuovi orizzonti. La sua presenza nel punto vendita contribuirà in modo considerevole all'**aumento del fatturato**.

GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO E INGREDIENTI DI QUALITÀ

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

IL GIUSTO TEMPO DI RIPOSO

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** che consente loro di gonfiarsi e sfogliarsi. Ecco perché sono così **soffici e fragranti!**

LA PIADINA SFOGLIATA, LA PIÙ GOLOSA

La Piadina morbida che scrocchia

- GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO
- SAPORE RICCO, CONSISTENZA INASPETTATA
- PIÙ FRIABILE
- DIVERSA DA TUTTE
- SI RITAGLIA UNO SPAZIO TUTTO SUO



LA PIADINA SFOGLIATA DI RICCIONE

PIADINA è la piadina dei giorni di festa, come quella **fatta in casa dalla nonna**, con tanti strati appetitosi per i più goderecci!

LA PIADINA MORBIDA CHE SCROCCHIA

Sfogliata e gustosa, l'impasto riposa nei tempi giusti e la perfetta intensità di calore, le dona **tanti gustosi strati che si gonfiano e sfogliano**. Ecco perché scrocchia fuori ed è morbida dentro.

GUSTOSA IN OGNI RICETTA

Ci piace pensarla accompagnata a ricette che strizzano l'occhio alla tradizione, ma con **un tocco ricercato!**

Una ricetta classica della tradizione.

La piadina ricca dei giorni di festa.

PIÙ FRIABILE

Ottima da farcire o da gustare così com'è.

OPPORTUNITÀ COMMERCIALE

Una nuova piadina, ma col gusto di una volta dedicata a chi vuole riscoprire i sapori di un tempo. Diversa da tutte, immancabile nel banco frigo.

GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO E INGREDIENTI DI QUALITÀ

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

IL GIUSTO TEMPO DI RIPOSO

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** che consente loro di gonfiarsi e sfogliarsi. Ecco perché sono così **soffici e fragranti!**

LE SFOGLIATINE, CONCETTUALMENTE DIFFERENTI

Per un finger food di qualità

- GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO
- IDEALI PER BRUNCH E APERITIVI
- MORBIDE DENTRO, CROCCANTI FUORI
- UNICA RISPETTO A TUTTE LE ALTRE
- PACKAGING INNOVATIVO E SALVASPAZIO
- PICCOLO SPAZIO, GRANDE BONTÀ



LE SFOGLIATINE DI RICCIONE PIADINA

sono particolari perché sono morbide dentro e croccanti fuori.

Deliziose e perfette per dare un tocco gourmet ai tuoi aperitivi e brunch con amici o in famiglia: puoi servirle come gustosi finger food di qualità.

Il loro formato e il loro gusto ricco e fragrante le rendono uniche sul mercato.

MORBIDE DENTRO E CROCCANTI FUORI

L'impasto riposa nei tempi giusti e la perfetta intensità di calore dona loro **tanti gustosi strati che si gonfiano e sfogliano**. Ecco perché scrocchiano fuori e sono morbide dentro.

CONFEZIONE SALVASPAZIO

Il massimo della bontà in una **confezione intelligente**. Le ridotte dimensioni del packaging rendono le Sfogliatine uniche rispetto a tutte le altre per tipologia di prodotto.

OPPORTUNITÀ COMMERCIALE

Si inserisce in una **fascia di mercato alternativa**, per accontentare i clienti dal palato più sofisticato, che vogliono portare in tavola un **gusto ricercato** senza rinunciare ai sapori della tradizione Romagnola.

GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO E INGREDIENTI DI QUALITÀ

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

IL GIUSTO TEMPO DI RIPOSO

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** che consente loro di gonfiarsi e sfogliarsi. Ecco perché sono così **soffici e fragranti!**

LE MERAVIGLIE, LE MINI PIADINE

La Piadina che piace anche ai bimbi

- GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO
- INGREDIENTI 100% DI ORIGINE ITALIANA
- PACKAGING SALVASPAZIO E SALVAFRESCHEZZA
- MORBIDA E DAL SAPORE FRAGRANTE
- COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIATE
- IDEALE PER MERENDE E APERITIVI



LE MERAVIGLIE DI RICCIONE PIADINA nascono dalla Piadina Classica IGP. La stessa ricetta della piadina romagnola IGP alla riminese, 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 abbinato 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 (13 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 100% 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!**

LA PIADINA SENZA GLUTINE

Il gusto della vera Piadina anche Senza Glutine

- BUONISSIMA E SENZA GLUTINE
- EROGABILE
- MORBIDA E FRAGRANTE
- ADATTA A VEGETARIANI E VEGANI
- ANCHE ARROTOLABILE



24CM

LA LINEA SENZA GLUTINE

La qualità della nostra piadina tradizionale anche nella versione senza glutine 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 **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!**



CASSONI ROMAGNOLI, PRONTI DA SCALDARE

La Piadina ripiena, dal cuore caldo e filante

- GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO
- RICETTA TIPICA ROMAGNOLA
- PIATTO PRONTO DA SCALDARE
- BUONO A QUALSIASI ORA
- FACILE, VERSATILE E VELOCE



CASSONI ROMAGNOLI

Che cos'è il Cassone Romagnolo?

È una **piadina ripiena dal cuore caldo e filante**, perfetta per ogni occasione.

I Cassoni sono da 230 g, disponibili in 3 gusti.

FACILE DA CUOCERE

Cuocilo su una padella antiaderente, nel microonde o nel forno: in 5 minuti lo puoi gustare al massimo della sua bontà. Chiunque sa prepararlo.

VELOCE!

È già pronto da scaldare: non devi nemmeno perdere tempo a cercare gli ingredienti per le farciture, ci abbiamo già pensato noi!

È perfetto quando hai poco tempo, molta fame e non vuoi rinunciare al gusto.

VERSATILE!

Buono a qualsiasi ora del giorno.

Pranzo, merenda, cena, o uno snack fuori pasto.

INGREDIENTI DI QUALITÀ

Gli ingredienti utilizzati per l'impasto dei Cassoni sono gli stessi della Piadina Romagnola IGP alla Riminese con olio extravergine d'oliva.

LA PINSA & LA MINI PINSA DI RICCIONE PIADINA

Soffice e croccante

- LIEVITAZIONE NATURALE
- IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE
- STESA A MANO
- COTTA SU PIETRA



La Pinsa di Riccione Piadina è leggera, croccante, unica. Un'esperienza gastronomica straordinaria da assaporare con gioia, pronta in 5 minuti.

LIEVITAZIONE NATURALE

Lasciamo che il tempo e i processi naturali conferiscano al nostro impasto un sapore autentico e una consistenza leggera e gustosa.

STESA A MANO

Questo processo artigianale garantisce un'attenzione ai dettagli e alla qualità.

AD ALTA IDRATAZIONE

Grazie all'elevata percentuale di acqua presente nell'impasto, la Pinsa di Riccione Piadina ha una consistenza particolarmente leggera e alveolata, che la rende quindi facilmente digeribile.

COTTA SU PIETRA

Questo processo conferisce un carattere unico e delizioso al prodotto: croccantezza irresistibile all'esterno, mantenendo al contempo una morbidezza perfetta all'interno.

DA FARCIRE A PIACERE

Gustare la pinsa è facilissimo. Basta farcirla con gli ingredienti che preferisci e cuocerla per 7/8 minuti nel forno.

APPREZZAMENTO UNIVERSALE

La pinsa è una tipologia di prodotto sempre più presente nei banchi frigo, e sempre più ricercata dal consumatore. Grazie alla sua versatilità è destinata ad essere apprezzata proprio da tutti!



LA PINSA TOAST DI RICCIONE PIADINA

La pinsa in formato smart

- LIEVITAZIONE NATURALE
- IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE
- STESA A MANO
- COTTA SU PIETRA
- SOFFICE E CROCCANTE
- PACKAGING SALVASPAZIO E SALVAFRESCHEZZA



La Pinsa Toast di Riccione Piadina è la fusione perfetta tra la bontà della pinsa romana e la golosità del toast!

Semplice, veloce, irresistibile: è l'idea perfetta per ogni pausa, merenda o aperitivo!

LIEVITAZIONE NATURALE

Lasciamo che il tempo e i processi naturali conferiscano al nostro impasto un sapore autentico e una consistenza leggera e gustosa.

STESA A MANO

Questo processo artigianale garantisce un'attenzione ai dettagli e alla qualità.

AD ALTA IDRATAZIONE

Grazie all'elevata percentuale di acqua presente nell'impasto, la Pinsa di Riccione Piadina ha una consistenza particolarmente leggera e alveolata, che la rende quindi facilmente digeribile.

COTTA SU PIETRA

Questo processo conferisce un carattere unico e delizioso al prodotto: croccantezza irresistibile all'esterno, mantenendo al contempo una morbidezza perfetta all'interno.

DA FARCIRE A PIACERE

Gustare la pinsa toast è facilissimo. Basta farcirle con gli ingredienti che preferisci e cuocerla per pochi minuti nel tostapane, nella friggitrice ad aria, o nel forno.

FORMATO INNOVATIVO

Grazie alla grammatura ridotta sono perfette per essere gustate in qualsiasi momento della giornata (colazione, merenda, pranzo, aperitivo, cena).

PACKAGING SALVASPAZIO & SALVAFRESCHEZZA

Il packaging sigillato al centro, è suddiviso in due porzioni.

Questo permette di piegarlo a metà per occupare un minore spazio sia nei banchi frigo del supermercato, sia nel frigorifero del consumatore. Inoltre si può aprire una metà alla volta, garantendo una maggiore freschezza del prodotto.

14CM

14CM

LA PINSA SENZA GLUTINE DI RICCIONE PIADINA

Soffice e croccante

- LIEVITAZIONE NATURALE
- IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE
- STESA A MANO
- EROGABILE



LIEVITAZIONE NATURALE

Lasciamo che il tempo e i processi naturali conferiscano al nostro impasto un sapore autentico e una consistenza leggera e gustosa.

STESA A MANO

Questo processo artigianale garantisce un'attenzione ai dettagli e alla qualità.

SENZA AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO

e con materie prime di qualità.

AD ALTA IDRATAZIONE

Grazie all'elevata percentuale di acqua presente nell'impasto, la Pinsa di Riccione Piadina ha una consistenza particolarmente leggera e alveolata, che la rende quindi facilmente digeribile.

COTTA SU PIETRA

Questo processo conferisce un carattere unico e delizioso al prodotto: croccantezza irresistibile all'esterno, mantenendo al contempo una morbidezza perfetta all'interno.

DA FARCIRE A PIACERE

Gustare la pinsa è facilissimo.

Basta farcirla con gli ingredienti che preferisci e cuocerla per 7/8 minuti nel forno.

EROGABILE

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



18CM

28CM



LA BASE PIZZA CON CORNICIONE & LA BASE PIZZA SOTTILE SENZA GLUTINE

A casa tua come al ristorante

- LIEVITAZIONE NATURALE
- IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE
- STESA A MANO
- SOFFICE E CROCCANTE
- EROGABILE



LIEVITAZIONE NATURALE

Lasciamo che il tempo e i processi naturali conferiscano al nostro impasto un sapore autentico e una consistenza leggera e gustosa.

STESA A MANO

Questo processo artigianale garantisce un'attenzione ai dettagli e alla qualità.

SENZA AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO

e con materie prime di qualità.

AD ALTA IDRATAZIONE

Grazie all'elevata percentuale di acqua presente nell'impasto, la base pizza di Riccione Piadina ha una consistenza particolarmente leggera e alveolata, che la rende quindi facilmente digeribile.

COTTA SU PIETRA

Questo processo conferisce un carattere unico e delizioso al prodotto: croccantezza irresistibile all'esterno, mantenendo al contempo una morbidezza perfetta all'interno.

DA FARCIRE A PIACERE

Gustare la pizza è facilissimo. Basta farcirla con gli ingredienti che preferisci e cuocerla per 8/10 minuti nel forno.

EROGABILE

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



29CM

22CM

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.



**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.



ADEGUATA ESPOSIZIONE

per aumentare le performance di vendita



1

PROMO TESTO ROMAGNOLO

Espositore Testo Romagnolo

2

VASCA PROMOZIONALE

Vasca + Espositore Testo Romagnolo

Misure vasche disponibili:

- 100x100cm
- 100x150cm
- 100x200cm

3

VASCA CON ESPOSITORE TESTO ROMAGNOLO INTERNO

Vasca + Espositore Testo Romagnolo

4

FRIGO VERTICALE

Ideale per i Cassoni
• 70x55x210cm
• 60x52x175cm

I NOSTRI GADGET

Colorate promozioni

COME FUNZIONA LA MECCANICA PROMOZIONALE?

Accelera le vendite con il Multipack + Gadget

Sarà possibile attivare un periodo di attività promozionale.

Due confezioni di Riccione Piadina e un gadget in Omaggio saranno floppacati insieme all'interno di una busta trasparente, per garantirvi il massimo della comodità e della fruibilità nella vendita. Sulla busta trasparente ci sarà un **bollo attenzionale** con scritto "Contiene un regalo per te", per catturare l'attenzione del consumatore e invogliarlo all'acquisto. Grazie a questa promozione si potranno raggiungere risultati molto importanti: **aumento delle vendite** della referenza in promo, **aumento della redditività** grazie all'aumento delle vendite, **fidelizzazione del cliente**.



LE SHOPPER

Ideale per fare la spesa o andare in spiaggia, disponibile in 4 grafiche da collezionare. Formato 45x40x20 cm.

IL LECCAPIADINA

La colorata spatolina, ottima per spalmare creme e formaggi sulla tua piadina.

IL GIRAPIADINA

Una spatola in acciaio lunga 39cm, adatta per essere utilizzato a contatto con alte temperature. È indispensabile ed ottimale per girare la piadina durante la sua cottura.

LE PRESINE

Accessorio fondamentale, per una cucina più colorata e divertente. Disponibile in 4 grafiche da collezionare.

PIADINE FRESCHE



PIADINA ROMAGNOLA IGP ALLA RIMINESE

È la nostra piadina di **maggior successo**, la prima prodotta fin dagli albori di Riccione Piadina, riconosciuta e **certificata come prodotto IGP**. La piadina più venduta e diffusa sul mercato. Fatta solo con materie prime di origine italiana ed è realizzata come vuole la **tradizione**.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926000368	22	250g	2	20	40 giorni
8020926000054	230	360g	3	15	40 giorni
8020926000016	90	600g	5	10	40 giorni
8020926000054	230P	480g	3+1	15	40 giorni
8020926000016	910P	720g	5+1	10	40 giorni

PIADINA ROMAGNOLA IGP CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

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

Crescita a doppia cifra del fatturato, prodotto che non può mancare sui banchi frigo.

Aumento di richiesta da parte dei consumatori di una piadina all'Olio Extravergine di oliva.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926000214	800	375g	3	10	40 giorni
8020926000214	800P	500g	3+1	10	40 giorni
8020926000924	820	250g	2	20	40 giorni

PIADINA ROMAGNOLA IGP - LA SPESSA

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.

Anchessa è IGP, 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
8020926000351	33	450g	3	10	40 giorni

PIADINE FRESCHE



LE MERAVIGLIE

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 classica IGP.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926000085	450	240g	4+4	10	40 giorni

LA FORNARINA AL ROSMARINO

Focaccia tipica della riviera romagnola, la Fornarina è un prodotto **unico e geniale** che abbiamo rivisitato in pieno stile Riccione Piadina, utilizzando gli stessi ingredienti della nostra mitica IGP alla Riminese. **Buona con tutto** e facile da cuocere!

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926001082	300	300g	2	10	40 giorni

LA PIADINA SFOGLIATA

La piadina sfogliata è come fatta in casa dalla Nonna, con **tanti strati appetitosi** per i più golosetti! La formula del suo successo è il binomio tra un **sapore ricco e una consistenza inaspettata**. Buona con tutto e facile da cuocere!

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926001174	310	450g	3	10	40 giorni

LE SFOGLIATINE

Le sfogliatine sono **concettualmente differenti**, ottime per un **finger food di qualità**.

Croccanti fuori e morbide dentro, come la nostra Piadina Sfogliata, ma le **dimensioni ridotte** e il loro packaging innovativo, rendono le Sfogliatine **uniche** rispetto a tutte le altre per tipologia di prodotto.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926001709	311	300g	4	10	40 giorni

PIADINE FRESCHE *Biologiche*



PIADINA ROMAGNOLA IGP ALLA RIMINESE INTEGRALE BIOLOGICA CON OLIO EVO 5%

Una ricetta tutta nuova per una piadina che riscopre i **sapori del passato**, quando l'alimentazione era costituita prevalentemente da cereali integrali. La farina che utilizziamo è **fonte di fibre** grazie alla crusca esterna e contiene **vitamine e sali minerali** grazie al germe di grano.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926000443	240	375g	3	10	40 giorni

PIADINA IGP ALLA RIMINESE BIO CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 9%

L'esperienza e la sapienza delle nostre nonne riportata alle piadine di oggi. Nasce così questa piadina dal **gusto rustico, morbida, inimitabile**. Realizzata solo con **farina di grano tenero tipo 1**, come era nella tradizione contadina, con olio extravergine d'oliva.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926000917	25	375g	3	10	40 giorni

PIADINA FRESCA AL KAMUT® BIO

Una **piadina essenziale**, in cui gli unici ingredienti sono **farina di Kamut® e acqua**.

Il Kamut® è un grano apprezzato per il contenuto proteico superiore rispetto al frumento più comune, è anche fonte di aminoacidi, vitamine e minerali.

La **prima piadina "Zero"** mai realizzata:

✓ zero sale ✓ zero lievito ✓ zero grassi aggiunti

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926000719	830	375g	3	10	40 giorni

TESTO ROMAGNOLO



IL TESTO ROMAGNOLO

Il Testo Romagnolo, tipico della tradizione del nostro territorio, è lo **strumento ideale e di qualità** per cuocere al meglio la piadina: una piastra in **alluminio teflonato** dal **peso di 1 kg**, adatto anche per la cottura della carne, del pesce e delle verdure.

Universale per fornelli a gas e a induzione

EAN 13	Codice interno	Peso	Confezioni per imballo
8020926002973	2003	1kg	10

I CASSONI *Romagnoli*



POMODORO E MOZZARELLA

IL GUSTO TIPICO DELLA ROMAGNA, AMATO DA TUTTI

La mozzarella filante e il pomodoro profumato derivante da coltivazioni italiane, fanno di questo classico della cucina romagnola una autentica leccornia.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life	Iva
8020926002430	710	230g	1	10	30 Giorni	10%

ERBE E MOZZARELLA

DELICATO E LEGGERO, IL GUSTO DELLA NATURA

Le erbe cucinate appena raccolte dai campi e la mozzarella, fanno sì che il più tradizionale dei cassoni romagnoli arrivi sulle vostre tavole con la bontà delle cose buone e genuine di un tempo.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life	Iva
8020926002447	711	230g	1	10	30 Giorni	10%

PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA

GUSTOSO E FILANTE, IL PREFERITO DAI BAMBINI

Il prosciutto cotto e la mozzarella filante, ci riportano alla mente al primo morso i cibi buoni di quando eravamo bambini.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life	Iva
8020926002454	712	230g	1	10	30 Giorni	10%

LA PINSA



LA PINSA

La pinsa di Riccione Piadina è realizzata con tutto l'Amore e la qualità che usiamo per le nostre Piadine. E' un'esplosione di sapori: croccante e soffice grazie alla lievitazione naturale e facilmente digeribile grazie all'alta idratazione. Gustata con un filo d'olio o con le combinazioni più audaci, la pinsa di Riccione Piadina conquisterà tutti.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926002980	930	300g	1	10	40 giorni

LA MINI PINSA

La mini pinsa di Riccione Piadina è la versione mini della Pinsa classica. Più piccola nelle dimensioni, ma stesso gusto!

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926003598	930M	220g	2	15	40 giorni

LA PINSA TOAST

La Pinsa Toast di Riccione Piadina è la fusion perfetta tra la bontà della pinsa romana e la golosità del toast! Semplice, veloce, irresistibile: è l'idea perfetta per ogni pausa, merenda o aperitivo! È un formato super innovativo, unico sul mercato.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926003604	940	200g	4	10	40 giorni

LA SPIANATA

E' una focaccia tipica della tradizione romagnola: è perfetta per una merenda o per uno spuntino: basta cuocerla qualche minuto e farcirla con gli ingredienti che preferisci.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926003390	980	200g	1	10	40 giorni

LINEA Senza Glutine



PIADINA SENZA GLUTINE

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
8020926000771	60	250g	2	5	40 giorni

BASE PIZZA SENZA GLUTINE CON CORNICIONE

La Base per Pizza Senza Glutine di Riccione Piadina ha un cornicione che ricorda la vera pizza napoletana: è una delizia per chiunque ami il sapore autentico di una buona pizza. Preparata con ingredienti senza glutine di alta qualità, la base per pizza di Riccione Piadina è soffice all'interno e croccante all'esterno, proprio come la tradizione richiede: il risultato è semplicemente spettacolare. Basta farcirla e cuocerla in forno per 5/6 minuti.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926002836	620	300g	1	5	40 giorni

BASE PIZZA SENZA GLUTINE SOTTILE

Una base per pizza gluten-free sottile con un diametro di 29 cm, come quelle servite nei ristoranti! Croccante e gustosa da cuocere in pochi minuti!

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926003581	623	230g	1	5	40 giorni

PINSA SENZA GLUTINE

La "Pinsa" Senza Glutine è leggera, soffice e incredibilmente gustosa, come quella tradizionale. La lievitazione naturale, la lavorazione a mano e la possibilità di farcirla con ingredienti a piacere la rendono un'opzione versatile e deliziosa per tutti. Al primo morso ti sorprenderà con il suo sapore straordinario e autentico.

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926002843	630	300g	1	5	40 giorni

Coming soon





PIADINA experience

Un viaggio sensoriale ed immersivo che ti meraviglierà!



PIADINA EXPERIENCE MUSEUM

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



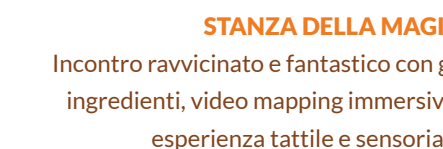
L'EVOLUZIONE DELLA PIADINA

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



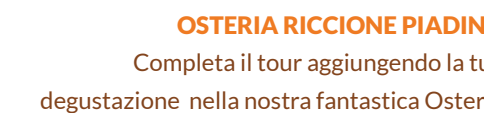
STANZA DELLA MAGIA

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)
Via 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