

SENZA GLUTINE

RICCIONE PIADINA





BUONA SENZA PRECEDENTI

Tutti devono poter mangiare una piadina buona come quella tradizionale, anche chi segue un'alimentazione gluten free.



EROGABILE E LICENZIATARI DEL MARCHIO AIC

I nostri prodotti Senza Glutine sono adatti a diete vegetariane o vegane, e sono erogabili.



CANALE PHARMA

Abbiamo una gamma dedicata al canale pharma, e ogni giorno serviamo farmacie, negozi specializzati in tutta Italia.



OPPORTUNITÀ COMMERCIALE

I prodotti Senza Glutine di Riccione Piadina sono i protagonisti indiscussi nell'aumento delle vendite. Apriranno le porte a nuovi orizzonti sia per il mercato del fresco, sia per il mercato ambient.



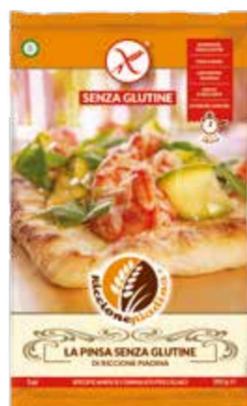
COSTANTE RICERCA DI NUOVE RICETTE

Produciamo sia Piadine fresche che ambient, anche con gusti più particolari, come quella al grano saraceno o quella con le olive Taggiasche per soddisfare tutte le esigenze. Inoltre sono uscite anche due nuove delizie lievitate: la pinsa e la base pizza Senza Glutine, dal sapore straordinario e autentico.



SUPER PROMO 2+1

Le Piadine Senza Glutine sono disponibili anche nel formato Super promo 2+1, che consente al consumatore di acquistare 3 piadine al prezzo di 1: sell in da concordare.



NEW

Prodotto fresco



Buonissima
Senza Glutine



Erogabile e
licenziataria AIC



Cottura a
temperature
differenziate



Con olio Evo
al 6%



Super
versatile



Adatta a
vegetariani
e vegani



PIADINA SENZA GLUTINE FRESCA

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

Ingredienti: Preparato per piadine (farina di riso, sciroppo di glucosio, amido modificato, destrosio, inulina, addensanti: gomma di guar, gomma di xanthan; estratto di lievito), acqua, amido di mais, amido di frumento deglutinato, olio extravergine d'oliva 6%, sale, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; amido di mais.

Codice Parafarmaco	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
974007698	60	250g	2	5	40 giorni



Prodotto fresco



Senza amido di frumento deglutinato



Erogabile e licenziataria AIC



Stesa a mano



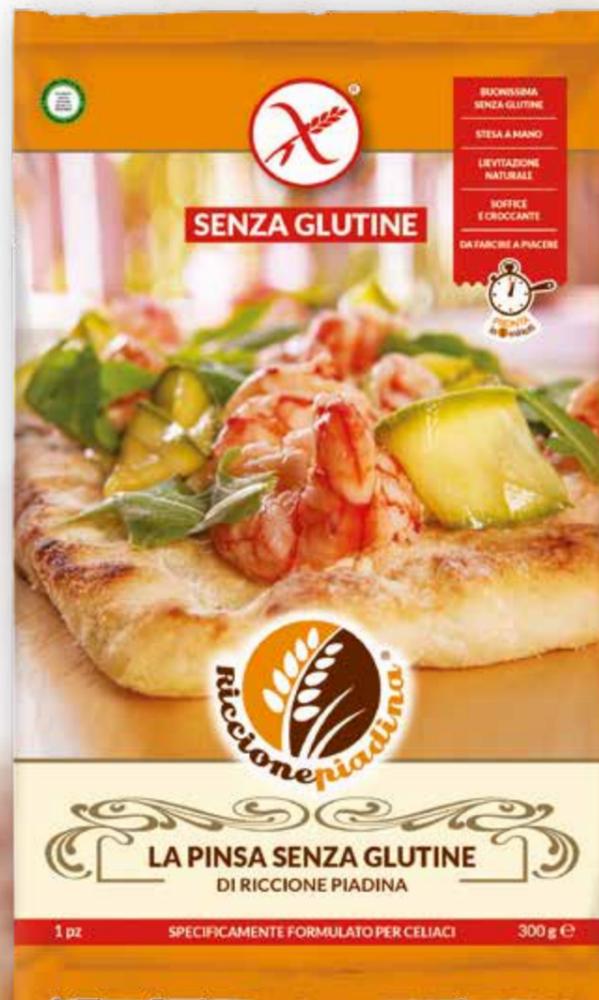
Lievitazione naturale



Soffice e croccante



Da farcire a piacere



PINSA SENZA GLUTINE FRESCA

La pinsa Senza Glutine di Riccione Piadina è realizzata con tutto l'Amore e la qualità che usiamo per le nostre Piadine. 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**.

Gustata con un filo d'olio o con le combinazioni di ingredienti più audaci, la Pinsa Senza Glutine di Riccione Piadina conquisterà tutti.

Ingredienti: acqua, amido di mais, farina di riso, olio extra vergine di oliva, zucchero, sale, fibra di psyllium, fibra di cicoria, addensanti: gomma di guar, idrossipropilmetilcellulosa, maltodestrine da mais; lievito. Può contenere **soia** e **senape**.

Codice Parafarmaco	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
988245561	630	300g	1	5	40 giorni



Prodotto fresco

NEW



BASE PIZZA SENZA GLUTINE FRESCA

La Base per Pizza Sottile senza glutine di Riccione Piadina è l'alleata perfetta per preparare una pizza gustosa e fragrante direttamente a casa tua, con la stessa bontà di quella della pizzeria. Leggera e croccante, è ideale per chi desidera un impasto sottile e digeribile, senza rinunciare al sapore autentico. Perfetta da personalizzare con i tuoi ingredienti preferiti, ti permette di portare in tavola una deliziosa pizza senza glutine in pochi minuti.

Ingredienti: acqua, amido di mais, farina di riso, olio extra vergine di oliva, zucchero, sale, fibra di psyllium, fibra di cicoria, addensanti: gomma di guar, idrossipropilmetilcellulosa, maltodestrine da mais; lievito. Può contenere **soia** e **senape**.

Codice Parafarmaco	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
950851473	623	230g	1	5	40 giorni



Senza amido di frumento deglutinato



Erogabile e licenziataria AIC



Stesa a mano



Lievitazione naturale



Sottile e croccante



Da farcire a piacere

Prodotto fresco



Senza amido di frumento deglutinato



Erogabile e licenziataria AIC



Stesa a mano



Lievitazione naturale



Con cornicione



Da farcire a piacere



BASE PIZZA SENZA GLUTINE FRESCA

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 6/7 minuti.

Ingredienti: acqua, amido di mais, farina di riso, olio extra vergine di oliva, zucchero, sale, fibra di psyllium, fibra di cicoria, addensanti: gomma di guar, idrossipropilmetilcellulosa, maltodestrine da mais; lievito. Può contenere **soia** e **senape**.

Codice Parafarmaco	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
988245522	620	300g	1	5	40 giorni

Prodotto fuori frigo



Buonissima
Senza Glutine



Erogabile e
licenziataria AIC



Cottura a
temperature
differenziate



Con olio Evo
al 6%



Super
versatile



Adatta a
vegetariani
e vegani



PIADINA SENZA GLUTINE FUORI FRIGO

Buona come la piadina tradizionale, ma senza glutine. Una piadina unica nel suo genere, preparata con materie prime di qualità e che regalerà a tutti il gusto della tradizione romagnola... e pure senza glutine!

Ingredienti: Preparato per piadine (farina di riso, sciroppo di glucosio, amido modificato, destrosio, inulina, addensanti: gomma di guar, gomma di xanthan; estratto di lievito), acqua, amido di mais, amido di frumento deglutinato, olio extravergine d'oliva 6%, sale, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; amido di mais, conservante: acido sorbico.

Codice Parafarmaco	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
980456673	67	250g	2	10	60 giorni
980456673	67P	375g	2+1	10	60 giorni



Prodotto fuori frigo



Rustica e
saporita



Erogabile e
licenziataria AIC



Cottura a
temperature
differenziate



Con olio Evo
al 6%



Anche
arrotolabile



Adatta a
vegetariani
e vegani



PIADINA SENZA GLUTINE FUORI FRIGO AL GRANO SARACENO

La piadina al grano saraceno è adatta a qualsiasi tipo di palato grazie al sapore rustico e al gusto tipico. È perfetta con qualsiasi farcitura e si presta facilmente al consumo anche di chi non è celiaco.

Ingredienti: amido di mais, acqua, preparato per piadine 26% (farina di riso, farina integrale di grano saraceno 28%, sciroppo di glucosio, amido modificato, destrosio, inulina, stabilizzanti: gomma di guar, gomma di xanthan; estratto di lievito), olio extravergine d'oliva 6%, sale, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; amido di mais, conservante: acido sorbico.

Codice Parafarmaco	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
982454783	671	250g	2	10	60 giorni
982454783	671P	375g	2+1	10	60 giorni



Prodotto fuori frigo



Sapore aromatico



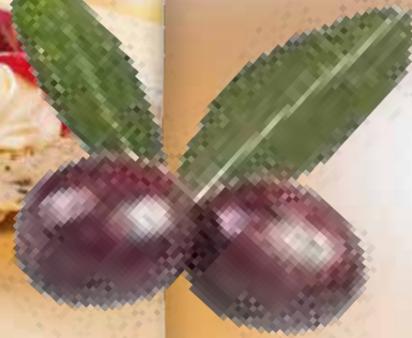
Erogabile e licenziataria AIC



Con olive Taggiasche



Anche arrotolabile



PIADINA SENZA GLUTINE FUORI FRIGO CON OLIVE TAGGIASCHE

La piadina Senza Glutine di Riccione Piadina con le Olive Taggiasche è spettacolare: è soffice e saporita, ideale da mangiare farcita con gli ingredienti che preferisci, perfetta come sostituto del pane, **buonissima da accompagnare ai tuoi aperitivi.**

Il suo sapore aromatico, fruttato e armonico lascerà estasiato anche chi non è celiaco.

Ingredienti: preparato per piadine (farina di riso, sciroppo di glucosio, amido modificato, destrosio, inulina, addensanti: gomma di guar, gomma di xanthan; estratto di lievito), acqua, amido di mais, amido di **frumento** deglutinato, strutto, olive Taggiasche snocciolate 6%, sale, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; amido di mais, conservante: acido sorbico; lievito. Può contenere **soia** e **senape**.

Codice Parafarmaco	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
984819932	674	250g	2	10	60 giorni



Prodotto fuori frigo

NEW



Senza amido di frumento deglutinato



Perfetta per i lievitati



Fonte di fibre



Facile utilizzo



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

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

Ingredienti: amido di mais, farina di riso, zucchero, fibra di psyllium, fibra di cicoria, addensanti: gomma di guar, idrossipropilmetilcellulosa; maltodestrine da mais.

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



IL TESTO ROMAGNOLO

Lo strumento ideale per la cottura della 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.





PIADINA experience

Un viaggio sensoriale ed immersivo che ti meraviglierà!



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



PIADINA EXPERIENCE MUSEUM

Il primo museo al mondo sulla Piadina

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



L'EVOLUZIONE DELLA PIADINA

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



STANZA DELLA MAGIA

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



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

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



TOUR PANORAMICO

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



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!





ed è subito estate

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 | info@riccionepiadina.com | riccionepiadina.com | P.IVA 03810610406