



COMPANY PROFILE



## RICCIONE PIADINA

*Depuis 1994, une histoire empreinte de passion*

**Riccione**, lieu emblématique du divertissement, destination estivale par excellence.

La piadina, produit typique de la Romagne, adoré par les habitants et par des millions de touristes.

**Les années 90**, où les rêves se transforment en projets et les projets en réalité.

C'est dans la fusion de ces trois éléments simples qu'en 1994, Riccione Piadina voit le jour : une idée née dans un petit atelier, qui après tant d'années est devenue une entreprise leader, connue de tous, un point de référence sur le marché des piadinas, convoitée et imitée.

**Nous avons 30 ans d'histoire**, ce qui prouve combien le travail d'équipe peut mener à des résultats importants. Grâce à l'expérience accumulée, nous pouvons regarder vers l'avenir en sachant que nous avons encore la possibilité de nous améliorer et de surprendre dans les années à venir, tout en restant toujours le **symbole de la qualité et de la fiabilité**.

Nous mettons toute la passion et la joie de vivre, caractéristiques des Romagnoli, pour vous offrir un produit savoureux et de qualité, en vous choyant comme si vous étiez toujours nos invités.

Nous avons des racines bien ancrées dans la tradition mais le regard tourné vers l'avenir !

### **La Vision**

*Des gens plus heureux*

### **La Mission**

*"Nous voulons porter la culture de la piadina dans le monde avec gentillesse.*

*Nous dépassons les attentes et surprenons ceux qui nous choisissent, en offrant à chacun le meilleur de ce dont nous sommes capables, comme nous le ferions pour une personne spéciale.*

*Nous produisons des sourires avec un sourire.*

*Chaque piadina produite est un sourire de plus.*

*Avec toute la passion qui caractérise la Romagne et les Romagnoli."*

### **I Valori**

*Passion, gentillesse, respect, partage*



**Roberto Bugli**  
fondatore di Riccione Piadina

## UN PRODUIT D'EXCELLENCE DE LA TERRE DES EXCELLENCES

*L'Émilie-Romagne*

16k

### MOTOR VALLEY

16 000 entreprises du secteur automobile se trouvent en Émilie-Romagne.

6k

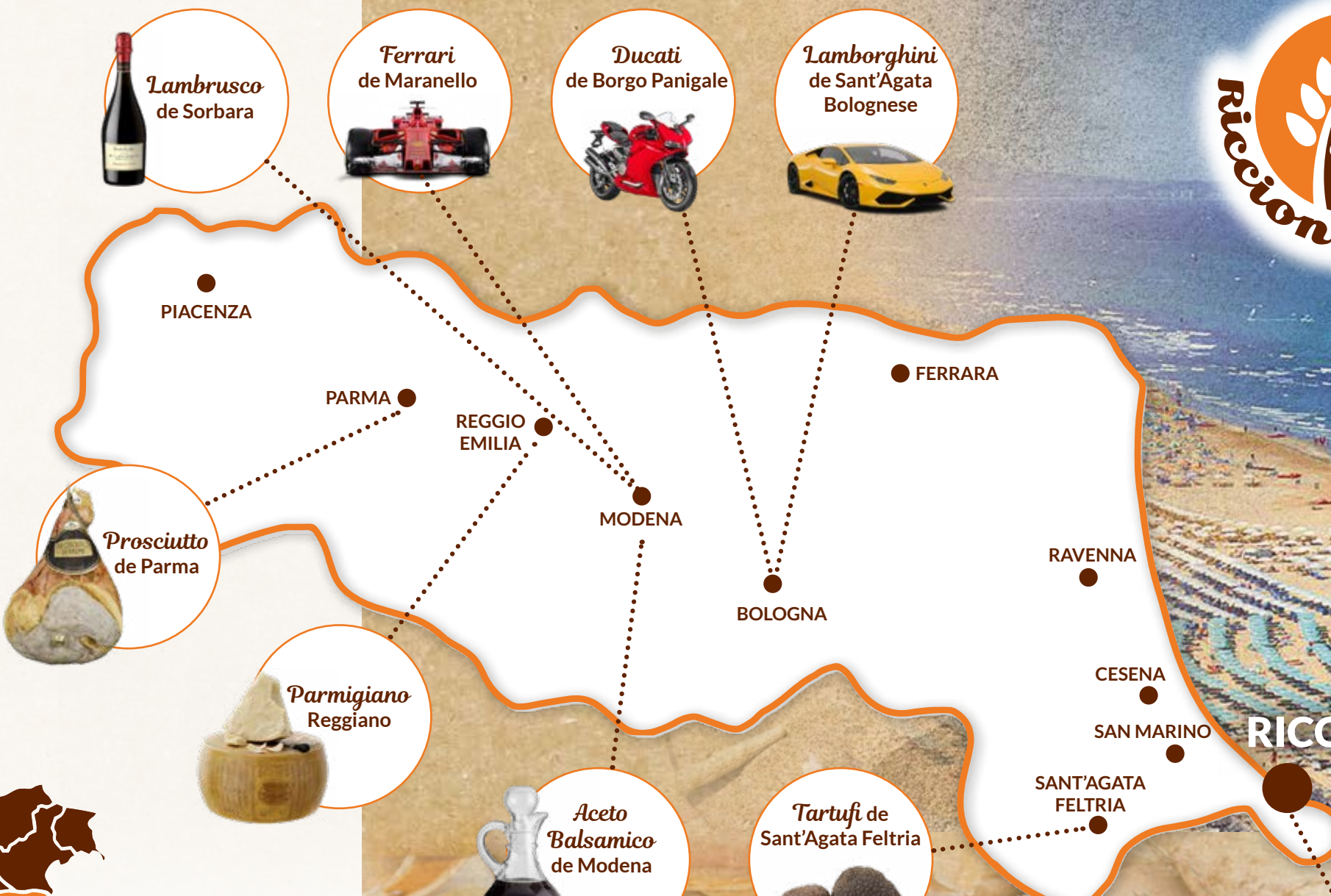
### FOOD VALLEY

L'Émilie-Romagne compte 6 000 entreprises agroalimentaires : c'est la première région d'Europe en nombre de produits certifiés AOP (Appellation d'Origine Protégée) et IGP (Indication Géographique Protégée).

Depuis le début, nous avons orienté nos choix de production de piadina romagnola et d'acquisition des matières premières vers la préservation totale du territoire et de ses cultures. Notre Terre est un véritable trésor de villages perchés, de plaines, de douces collines et de rivières qui coulent jusqu'à la mer. Les plages de la Romagne, en été, sont remplies de touristes : les kiosques où l'on mange la piadina romagnola voient des files d'attente dès l'aube, lorsque les jeunes sortent des discothèques, jusqu'au coucher du soleil, lorsque même après l'apéritif sur la plage, il y a encore de la place pour une piadina ou un cassone. Riccione est l'endroit où nous sommes nés, une petite ville qui surplombe l'Adriatique et que tout le monde connaît.

C'est l'une des destinations les plus visitées d'Italie, où l'on se sent choyé. C'est un lieu de souvenirs, de joie, de vacances, de moments d'insouciance et de divertissement : c'est l'endroit que nous appelons "Maison" ! La Romagne est également une Terre de moteurs, de vitesse et de passion. Beaucoup des meilleurs pilotes du monde sont nés ici, et on nous demande souvent : **"Mais pourquoi les meilleurs pilotes du monde sont-ils Romagnoli ?"**

Et nous répondons : **"Parce qu'ils mangent de la Piadina !"**



## **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.



## LES ATOUTS DE RICCIONE PIADINA

### Pourquoi nous choisir



#### QUALITÉ GAGNANTE

- Ingrédients 100% italiens
- Blé Romagnolo Certifié
- Normes de qualité extrêmement élevées

Toutes les Riccione Piadina sont une garantie de qualité pour le consommateur.



#### PIADINA FRAÎCHE N° 1 LA PLUS VENDUE EN ITALIE

- Produit de catégorie Premium
- La préférée des Italiens
- Excellente rotation dans les points de vente
- Marges bénéficiaires élevées



#### PRODUCTION TECHNOLOGIQUE

- Cuisson à températures différenciées
- Machines uniques au monde
- Technologie respectueuse de la tradition
- Autoproduction d'énergie verte, 100% écoresponsable.

Choisir le moment parfait pour la cuisson après le bon temps de repos de la pâte est le secret de notre production quotidienne.

Inspirés par la tradition romagnola, nous avons créé un four spécial où nos piadinas sont précuites à des températures différenciées. Grâce à cette poussée de chaleur, la piadina gonfle et feuillette, tout en restant moelleuse.



#### COMMUNICATION & MARKETING

- Packaging unique et inimitable
- Marque évocatrice du territoire
- Concours avec des prix à gagner
- Promotions pour stimuler les ventes
- Événements de dégustation dans les points de vente
- Interactivité sur le web et les réseaux sociaux
- Journées portes ouvertes de l'entreprise

Riccione est une destination synonyme d'hospitalité, de joie et de divertissement.

Le logo, évocateur du territoire, représente un épi de blé entouré des couleurs orange et marron. L'orange symbolise l'action, une caractéristique forte qui nous distingue.

Le marron représente la terre, car tout ce que nous faisons naît ici, de notre territoire. Ignifica terra, perché ogni cosa che facciamo nasce qui, dal nostro territorio.



#### DES PRODUITS POUR CHAQUE BESOIN

- Plus de 25 références parmi fraîches et à température ambiante
- Piadinas IGP
- Piadinas Biologiques
- Piadinas Sans Gluten
- Piadinas Spéciales
- Cassonis

Nous produisons de la piadina traditionnelle aux variétés spéciales, car la piadina est délicieuse partout, avec tout le monde, à tout moment : au kiosque en bord de mer, au restaurant pour un dîner gastronomique, chez vous avec la famille, au bar pour un apéritif entre amis, au parc pour un goûter savoureux.



#### DÉLAI DE FABRICATION DE 24H

- Production sur commande
- Pas de stock
- Produits toujours frais
- Livraisons rapides et ponctuelles



#### RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

- Amélioration continue
- Analyse des tendances du marché
- Recherche constante de nouvelles recettes

Nous sommes une marque dynamique, toujours en quête de nouveaux produits et prête à rêver grand. Deux de nos rêves sont devenus réalité au sein de notre entreprise :

le Piadina Experience, le premier musée au monde dédié à l'histoire de la piadina, et l'Osteria Riccione Piadina, un restaurant où l'on peut déguster nos piadinas traditionnelles et gastronomiques.

#### NOS CERTIFICATIONS

La qualité et la sécurité nous distinguent depuis toujours.



## LES CHIFFRES DU SUCCÈS PARLENT POUR NOUS

*Une entreprise en constante évolution*

1994

### NOTRE ANNÉE DE CRÉATION

Riccione Piadina est née en 1994 avec le rêve d'exporter la piadina romagnola au-delà des frontières de la Romagne.

8 MLN

### LES EMBALLAGES

de Riccione Piadina produits en 2024

14%

### NOTRE PART DE MARCHÉ

Marque leader parmi les marques privées après la marque d'étiquette personnalisée. Récompensée par les consommateurs dans les catégories spéciales dédiées aux produits sans gluten.

80

### EMPLOYÉS

Des experts dans divers domaines de l'entreprise qui ont conduit celle-ci à des résultats exceptionnels grâce à leur savoir-faire.

8Km<sup>2</sup>

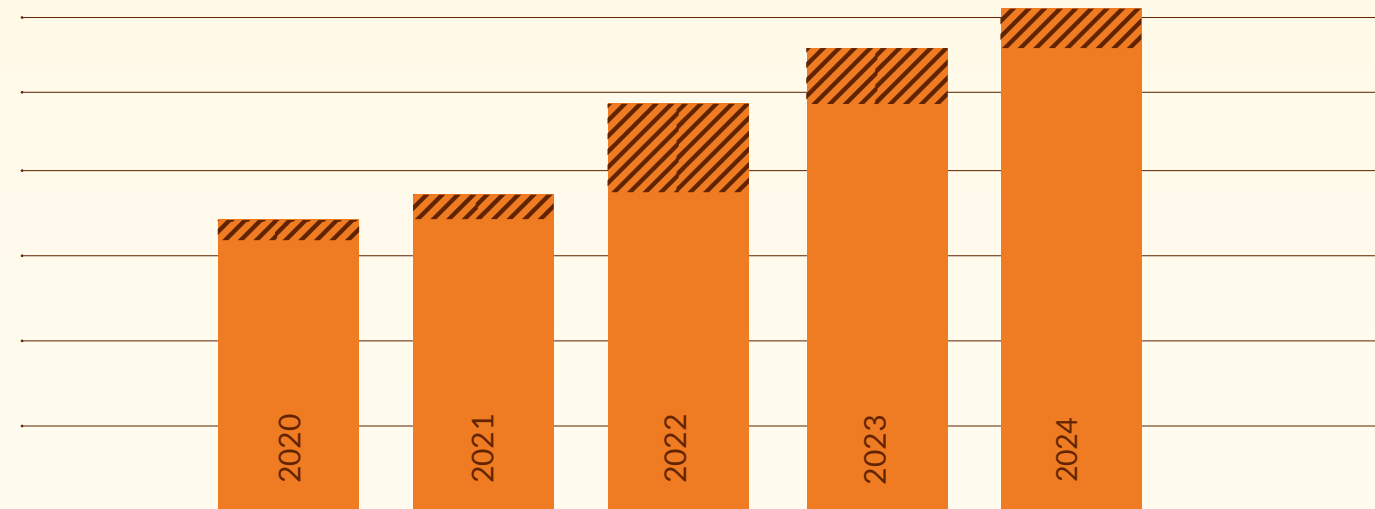
### SUPERFICIE DES INSTALLATIONS

Nous avons choisi pour tous nos sols le matériau Ecomalta, une innovation parmi les meilleures en matière de durabilité environnementale.

23%

### AUGMENTATION DU CHIFFRE D'AFFAIRES

Pour l'année 2020-2021. Croissance constante au cours des 10 dernières années, synonyme d'innovation et de créativité continue.



■ CHIFFRE D'AFFAIRE ANNUEL  
 ▨ AUGMENTATION PAR RAPPORT À L'ANNÉE PRÉCÉDENTE

8K

### PLUS DE 8 000 ÉTABLISSEMENTS COMMERCIAUX SERVIS PAR RICCIONE PIADINA

Depuis des années, nous sommes le point de référence pour la grande distribution et au-delà.



## LA PRODUCTION

*Technologie en chiffres*

1

### MILE NAUTIQUE

C'est la longueur totale du parcours de production, depuis le moment où la farine devient pâte jusqu'à ce que la piadina soit prête à être livrée.

3

### SITES DE PRODUCTION

technologiques et innovants qui nous permettent chaque jour de produire des produits de haute gamme.

7

### LIGNES DE PRODUCTION

3 pour les produits traditionnels, 1 pour les Cassonis, 1 pour les produits sans gluten et 2 pour les produits spéciaux.

7

### FOURS À CUISSON DIFFÉRENCIÉE

conçus directement par nous pour obtenir une cuisson naturelle de la piadina. C'est comme cuire simultanément sur 500 Testi Romagnoli.

9

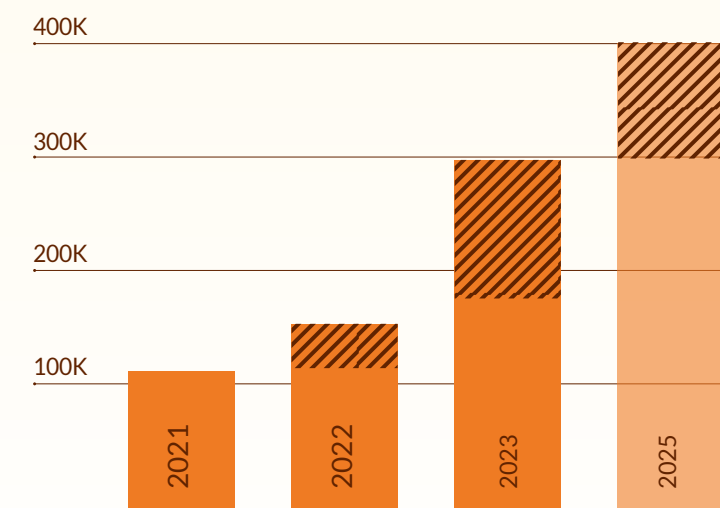
### PÉTRISSEURS

Nous les avons nommées d'après nos grands-mères, car, selon la tradition, ils pétrissent les ingrédients très lentement pour ne pas surchauffer la pâte.

30K

### PIADINAS PRODUITES CHAQUE HEURE

Grâce aux nouvelles lignes de production, nous sommes capables de produire jusqu'à 30 000 piadinas par heure (400 000 par jour), tout en maintenant notre haut niveau de qualité et en garantissant au produit le temps de repos nécessaire.



■ Piadinas produites par jour  
 ▨ Augmentation du nombre de piadinas produites chaque jour





# OSTERIA

di Riccione Piadina



VIDEO



SITO



## OSTERIA RICCIONE PIADINA

*Une nouvelle façon de déguster la piadina*

Le local "Osteria di Riccione Piadina" est né au sein de l'entreprise : c'est un espace où l'on peut savourer nos Riccione Piadina, de la recette la plus traditionnelle aux versions gourmet.

Dans notre Osteria, nous utilisons en effet un ingrédient essentiel : les mêmes produits que le consommateur trouve au magasin, car Riccione Piadina est toujours délicieuse avec quoi que ce soit ! Ici, mille saveurs se rencontrent et de nouvelles façons d'accompagner la piadina se dévoilent, le tout mêlé à notre passion pour le territoire. Ce mélange d'ingrédients se retrouve dans chaque plat et dans chaque verre offert à nos invités.

Des plats contemporains font un clin d'œil aux recettes de grand-mère. En recherchant des ingrédients de qualité, nous voulons surprendre le palais de nos clients, qu'ils viennent pour un déjeuner informel, une réunion d'affaires ou un apéritif raffiné.

Le parcours gustatif proposé à l'Osteria vise à éveiller l'émotion d'une cuisine gourmet accessible à tous, dans une ambiance chaleureuse et conviviale.



**SITUÉE À L'INTÉRIEUR DE  
L'ÉTABLISSEMENT DE L'ENTREPRISE**



**RECETTES TRADITIONNELLES  
ET RECETTES GOURMET**



**NOUS UTILISONS LES EMBALLAGES  
DE NOS PIADINAS ET LES PRODUITS  
DU TERRITOIRE**





# PIADINA experience

Un viaggio sensoriale ed immersivo che ti meraviglierà!



VIDEO



SITO



## 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 Romagna...  
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

# LA GAMME FRAÎCHE

## *Une vaste gamme en constante évolution*

La clé principale du succès de Riccione Piadina est, évidemment : la piadina.

À ce jour, aucun concurrent parmi les fabricants de piadinas ne pourrait revendiquer ce nom que nous portons fièrement depuis plus de 30 ans et qui nous a permis de devenir la marque leader dans le monde des piadinas et dans la production de la piadina romagnola.

Riccione Piadina investit depuis toujours dans les meilleures technologies pour la production des piadinas, en utilisant des chaînes de production spécialement conçues dans le but unique d'obtenir un produit qui n'a rien à envier à celui préparé maison.



### VASTE GAMME DE PRODUITS

qui nous permet de satisfaire tous les goûts.  
Piadinas Traditionnelles, Biologiques et Spéciales



### 100% BLE ROMAGNOLO

et matières premières de première qualité



### PRODUIT FRAIS

À conserver au réfrigérateur



### EMBALLAGE COLORÉ

Avec son emballage orange, nos piadinas se distinguent dans les réfrigérateurs, attirant l'attention des consommateurs.

# CASSONE

## *La Piadina farcie, au cœur chaud et filant*

Qu'est-ce que le Cassone Romagnolo ?

C'est une piadina farcie au cœur chaud et fondant, d'un poids de 230 g. Disponible en 3 saveurs sélectionnées, il est déjà prêt à être réchauffé : un produit pratique qui offre au consommateur une solution rapide, savoureuse et toujours appréciée.

La pâte est la même que celle de la Piadina Romagnola IGP de Rimini, à base d'huile d'olive extra vierge et d'ingrédients soigneusement sélectionnés.

Le Cassone Romagnolo est un produit différenciant qui allie tradition et praticité, conçu pour répondre à la demande croissante de solutions prêtes à l'emploi, authentiques et pleines de saveur.



RECETTE TYPIQUE DE ROMAGNE



PRÊT À CHAUFFER



100% BLE ROMAGNOLO  
et matières premières de première qualité



FACILE, RAPIDE, POLYVALENT!

## LES PRODUITS LEVÉS : *Moelleuse et croustillante*

Les produits levés Riccione Piadina naissent d'un processus de production qui allie tradition et innovation. La pâte bénéficie de 48 heures de levée naturelle, garantissant légèreté et digestibilité. Grâce à une forte hydratation, à l'étalage manuel et à la cuisson sur pierre, chaque produit conserve une structure alvéolée, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Nous sélectionnons uniquement des ingrédients de haute qualité, en accord avec la philosophie de l'entreprise qui valorise depuis toujours l'authenticité et le souci du détail.



### 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.



### À FARCIR SELON LES GOÛTS

Savouer 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.

## LA GAMME SANS GLUTEN

### Le goût de la véritable piadina

La qualité de notre piadina traditionnelle se retrouve également dans la version sans gluten, avec de l'huile d'olive extra vierge.

Une piadina moelleuse, née grâce à une recherche constante d'ingrédients de qualité.

Toujours attentifs aux besoins des consommateurs, nous avons pris en compte tous les conseils pour créer notre gamme sans gluten.

Pour la production de cette gamme, nous avons dédié une partie spéciale de notre usine, où le risque de contamination est nul, garantissant des produits sûrs.

Avec notre gamme sans gluten, tout le monde pourra déguster une piadina aussi bonne que la traditionnelle, prouvant que renoncer au gluten ne signifie pas renoncer à bien manger.

Tous nos produits sans gluten sont naturellement sans lactose et conviennent aux régimes végétariens et vegans.



#### EXCEPTIONNELLEMENT BONNE

Tout le monde doit pouvoir déguster une piadina aussi bonne que la traditionnelle, même ceux qui suivent un régime sans gluten.



#### EROGABILE

Notre piadina sans gluten est adaptée aux régimes végétariens et vegans, en plus d'être titulaire de la marque **\*\*Spiga Barrata\*\*** et erogabile



#### CANAL PHARMA

Nous avons une gamme dédiée au canal pharma, et chaque jour, nous servons les pharmacies et les magasins spécialisés à travers toute l'Italie.



#### OPPORTUNITÉ COMMERCIALE

La piadina sans gluten de Riccione Piadina est la vedette incontestée de l'augmentation des ventes. Elle ouvrira de nouveaux horizons tant pour le marché du frais que pour le marché ambiant.



#### RECHERCHE CONSTANTE DE NOUVELLES RECETTES

Nous proposons à la fois des piadinas fraîches et ambiant, y compris des saveurs plus originales, comme celle au sarrasin ou celle aux olives taggiasche, pour satisfaire toutes les préférences. toute le esigenze.



#### SUPPORT D'EXPOSITION

Nous avons conçu un support d'exposition pour rendre le produit encore plus attrayant aux yeux des consommateurs.

# LA GAMME A' TEMPERATURE AMBIANTE

*La même qualité que celle  
des produits frais*

De l'expérience de Riccione Piadina, leader des piadinas fraîches en Italie, naît la gamme Hors Réfrigérateur : même passion, même expertise, même qualité.

Nos piadinas de la gamme Ambient réussissent à maintenir la même douceur, fraîcheur et saveur qu'un produit frais, tout en pouvant être conservées à température ambiante, offrant ainsi une durée de conservation plus longue et une plus grande flexibilité sur les étagères des points de vente. Grâce à un emballage innovant et impressionnant, vous étonnez, amusez et fidélisez vos clients.

Nous sommes de Riccione, et notre mission avec cet emballage particulier est d'apporter chaque jour la piadina dans les foyers italiens. Si, lorsqu'ils sont en vacances, ils ne peuvent se passer de piadinas, nous sommes convaincus qu'ils ne peuvent pas non plus s'en passer lorsqu'ils sont à la maison !

Cet emballage évoque la plage, le soleil et la mer de la Romagne, permettant de retrouver dans la vie quotidienne le parfum de vacances qui est tant apprécié.



**100% BLÉ ROMAGNOLE**  
et matières premières de première qualité



**LA MÊME QUALITÉ  
QUE LES PRODUITS FRAIS**



**PACKAGING INNOVATIVO**  
Evoca la spiaggia, il sole e il mare della Romagna: è  
a tutti gli effetti una cartolina dal mare



**PRODUIT À TEMPÉRATURE AMBIANTE**  
À conserver dans un endroit frais et sec



**PRÉSENTOIR**  
Nous avons créé un présentoir pour rendre  
le produit encore plus attrayant à l'œil du  
consommateur.

# LE TESTO ROMAGNOLO (POÊLE PLATE) MADE IN ITALY

*L'outil idéal pour cuisiner une Piadina parfaite*

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



## DONNÉES TECHNIQUES

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

**+20%**  
 Augmentation des ventes  
 en 2024

**2k**  
 Points de vente participants  
 à la promo

**300k**  
 Consommateurs qui cuisinent  
 avec notre Testo Romagnolo



### Robuste et résistant

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



### Cuisson sans huile

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



### Universel pour gaz et induction

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



### Notre promo

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



### Comment cela fonctionne-t-il?

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



### Expo

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



### Rèapprovisionnement

La commande de la Piadine se poursuit comme toujours.

## Cuisiner la Piadina est simple et rapide

### 1- Chauffer dans une poêle antiadhésive

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



### 2 - Placer une piadina dans la poêle antiadhésive

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



### 3 - La Piadina è pronta

Una volta cotta 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.



## EXPOSITION ADÉQUATE

*pour augmenter la performance des ventes!*



### 1 PROMO TESTO ROMAGNOLO

Exposant Testo Romagnolo

### 2 RÉSERVOIR PROMOTIONNEL

Réservoir + Exposant Testo Romagnolo

Réservoirs disponibles  
• 100x100cm  
• 100x150cm  
• 100x200cm

### 3 RÉSERVOIR AVEC EXPOSANT TESTO ROMAGNOLO INTERNE

Réservoir + Exposant Testo Romagnolo

### 4 RÉFRIGÉRATEUR VERTICAL

• 70x55x210cm  
• 60x52x175cm

## NOS GADGETS

*Promotions colorées*

### 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.





[WWW.RICCIONEPIADINA.COM](http://WWW.RICCIONEPIADINA.COM)

