



COMPANY PROFILE



RICCIONE PIADINA

Dal 1994 una storia che sa di passione

Riccione, il luogo simbolo del divertimento, la meta di tutte le estati.

La piadina, il prodotto tipico della Romagna, amata dai romagnoli e da milioni di turisti.

Gli anni '90, quando i sogni diventano progetti e i progetti diventano realtà.

È nella fusione di questi tre semplici elementi che nel 1994 prende vita Riccione Piadina, un'idea che nasce in una piccola bottega e che, dopo tanti anni, è un'azienda leader, conosciuta da tutti, punto di riferimento nel mercato delle piadine, corteggiata e imitata.

Abbiamo più di 30 anni di storia: questo dimostra quanto il lavoro di squadra possa portare a risultati importanti. È grazie all'esperienza maturata che possiamo guardare al futuro sapendo di poter ancora migliorare e di stupire negli anni a venire, restando sempre il **simbolo di qualità ed affidabilità**.

Mettiamo tutta la passione e la gioia di vivere tipica dei romagnoli per darvi un prodotto gustoso e di qualità coccolandovi come foste sempre nostri ospiti.

Abbiamo le radici ben salde nella tradizione ma lo sguardo proiettato verso il futuro!

La Vision

Gente più felice

La Mission

“Vogliamo portare la cultura della piadina nel mondo con gentilezza.

Andiamo oltre le aspettative e stupiamo chi ci sceglie, offrendo a tutti il meglio di cui siamo capaci e lo facciamo come lo faremmo per una persona speciale. Produciamo sorrisi col sorriso.

Ogni piadina prodotta è un sorriso in più.

Con tutta la passione che contraddistingue la Romagna e i romagnoli.”

I Valori

Passione, gentilezza, rispetto, condivisione



Roberto Bugli
fondatore di Riccione Piadina



UN PRODOTTO DI ECCELLENZA DALLA TERRA DELLE ECCELLENZE

L'Emilia Romagna

16k

MOTOR VALLEY

16.000 sono le imprese del settore automobilistico in Emilia Romagna

6k

FOOD VALLEY

L'Emilia Romagna vanta di 6.000 aziende agroalimentari: è la prima regione europea per numero di prodotti certificati Dop e Igp

Fin dall'inizio, abbiamo orientato le nostre scelte di produzione di piadina romagnola e di acquisizione delle materie prime verso la totale salvaguardia del territorio e delle sue colture.

La nostra Terra è un vero e proprio tesoro di borghi arroccati, pianure, dolci colline e fiumi che scorrono fino al mare.

Le spiagge della Romagna in estate sono piene di turisti: i chioschetti dove si mangia la piadina romagnola hanno la fila dall'alba, quando i ragazzi escono dalle discoteche, fino al tramonto, quando anche dopo l'aperitivo in spiaggia c'è ancora spazio per una piadina o un cassone. Riccione è il luogo in cui siamo nati, una piccola città che si affaccia sull'Adriatico e che tutti conoscono.

È una delle località più visitate d'Italia, dove ci si sente coccolati. È un posto di ricordi, di gioia, di vacanze, di ore di spensieratezza e di divertimento: questo è il posto che noi chiamiamo "Casa"!

La Romagna è anche Terra di motori, di velocità e passione. Molti dei piloti più forti del mondo sono nati qui, e in tanti ci chiedono: **"Ma perché i piloti più forti al mondo sono Romagnoli?"**

E noi rispondiamo:

"Perché mangiano la Piadina!"

GRANO ROMAGNOLO CERTIFICATO

Il primo e imprescindibile elemento del nostro lavoro

COME UNA VOLTA

A Riccione Piadina abbiamo una **devozione per il grano**. 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, per poi macinarlo nella mola del paese, e a casa lo amalgamavano con acqua e strutto e pazientemente si aspettavano che l'impasto maturasse diventando elastico e sodo.

Vogliamo permettere a tutti di **sperimentare la bontà** di questo straordinario frutto che solo la terra tipica romagnola, umida e mite, a ridosso del mare ci regala: è il Grano Romagnolo **l'ingrediente principe della vera Piadina Romagnola**.

CERTIFICAZIONE DI FILIERA

Il grano tenero che utilizziamo nelle nostre piadine ha la **certificazione di filiera** ed è esclusivamente Grano Romagnolo Certificato. Creiamo valore per gli agricoltori, **miglioriamo la sostenibilità ambientale** e diamo più certezze ai consumatori sull'origine delle materie prime.

Per garantire la **rintracciabilità del singolo chicco di Grano**, 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 sia sui trattamenti e alle fertilizzazioni dei campi coltivati, sia sui numeri finali della trebbiatura. In questo modo gli organi competenti possono verificare che il 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 successiva trasformazione in farina si svolgono seguendo specifiche fasi collaudate che **evitano la 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.



I PLUS DI RICCIONE PIADINA

Perché sceglierci



QUALITÀ VINCENTE

- Materie prime 100% Italiane
- Grano Romagnolo Certificato
- Standard qualitativi elevatissimi

Tutte le Riccione Piadina sono garanzia di qualità per il consumatore.



PIADINA FRESCA N° 1 PIÙ VENDUTA IN ITALIA

- Prodotto di fascia Premium
- La preferita dagli Italiani
- Ottime rotazioni nei pdv
- Alto margine di guadagno



PRODUZIONE TECNOLOGICA

- Cottura a temperature differenziate
- Macchinari unici al mondo
- Tecnologia rispettosa della tradizione
- Autoproduzione di energia verde al 100% ecosostenibile.

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, abbiamo realizzato un forno speciale dove le nostre piadine vengono precotte a temperature differenziate. La piadina grazie alla spinta di calore che riceve, riesce a crescere e a sfogliare rimanendo morbida.



COMUNICAZIONE & MARKETING

- Packaging unico e inimitabile
- Marchio evocativo del territorio
- Concorsi a premi
- Promozioni per stimolare la vendita
- Eventi degustazioni nei pdv
- Interattività web e social
- Open day aziendali

Riccione è una località sinonimo di ospitalità, di gioia e di divertimento.

Il logo, evocativo del territorio rappresenta una spiga di grano avvolta dai colori arancione e marrone.

Arancione significa azione, una caratteristica forte che ci contraddistingue.

Marrone significa terra, perché ogni cosa che facciamo nasce qui, dal nostro territorio.



PRODOTTI PER OGNI ESIGENZA

- Più di 25 referenze tra fresche e Ambient
- Piadine IGP
- Piadine Biologiche
- Piadine Senza Glutine
- Piadine speciali
- Cassoni

Produciamo dalla Piadina tradizionale a quelle speciali perché la Piadina è buona ovunque, buona con chiunque, buona a qualsiasi ora: al chiosco in riva al mare, al ristorante per una cena gourmet, a casa tua con la famiglia, al bar per un aperitivo con gli amici, al parco per una merenda gustosa.



LEAD TIME 24H

- Produzione su commessa
- No giacenza di magazzino
- Prodotti sempre freschi
- Consegne tempestive e puntuali



RICERCA E SVILUPPO

- Miglioramento continuo
- Studio delle tendenze di mercato
- Ricerca costante di nuove ricette

Siamo un brand dinamico, sempre alla ricerca di nuovi prodotti e sempre pronti a sognare in grande. Due dei nostri sogni sono diventati realtà all'interno della nostra azienda: il Piadina Experience, il primo Museo al mondo sulla storia della Piadina, e l'Osteria Riccione Piadina, un ristorante in cui poter degustare le nostre Piadine tradizionali e gourmet.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

Qualità e sicurezza da sempre ci contraddistinguono



I NUMERI DEL SUCCESSO PARLANO PER NOI

Un'azienda in continua evoluzione

1994

IL NOSTRO ANNO DI NASCITA

Riccione Piadina nasce nel 1994 con il sogno di "esportare la piadina romagnola" anche fuori dalla Romagna

8 MLN

LE CONFEZIONI

di Riccione Piadina prodotte nel 2024

14%

LA NOSTRA QUOTA DI MERCATO

Brand leader tra i marchi privati dopo la private label. Premiata dai consumatori nelle speciali categorie dedicate all'alimentazione Gluten Free

80

DIPENDENTI

nelle varie aree aziendali che grazie al loro Know-How hanno portato l'azienda a risultati eccezionali

8Km²

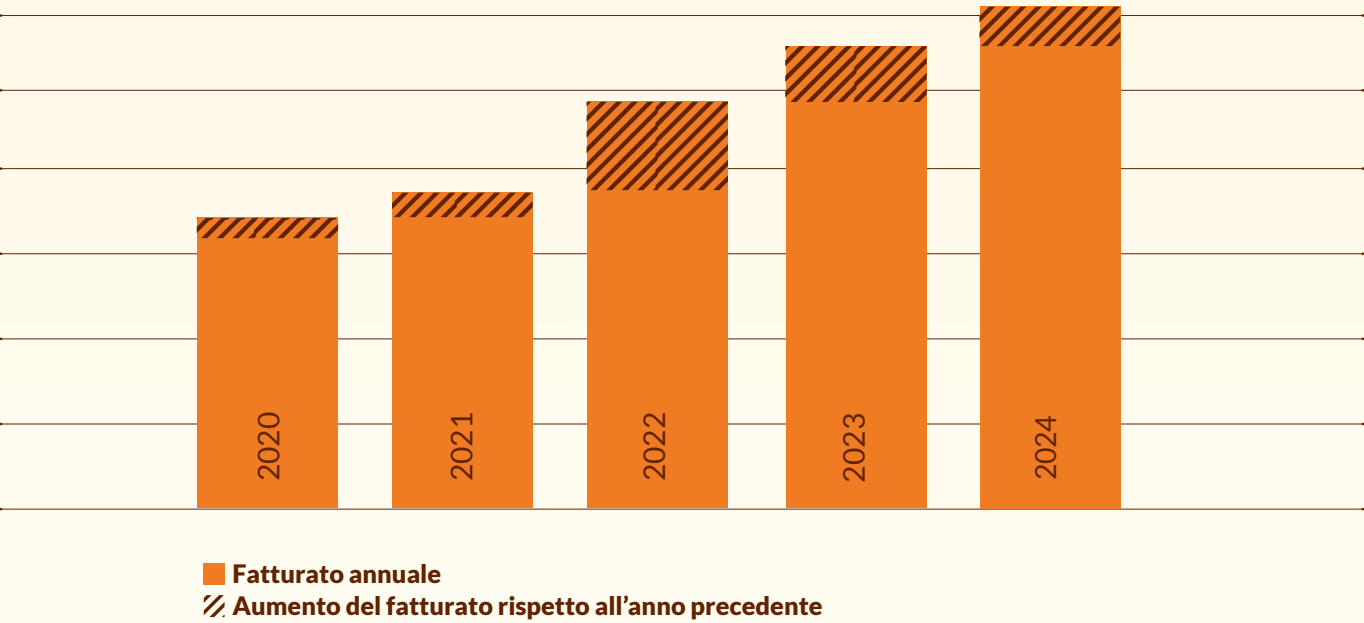
SUPERFICIE DEGLI STABILIMENTI

Abbiamo scelto per tutte le nostre superfici dei nostri pavimenti l'Ecomalta, un materiale super innovativo, tra i migliori per la sostenibilità ambientale.

23%

INCREMENTO DEL FATTURATO

nell'anno 2020-2021.
Crescita costante negli ultimi 10 anni, sinonimo di innovazione e creatività costante



LA PRODUZIONE

Tecnologia in numeri

1

MIGLIO NAUTICO

è la lunghezza totale del percorso produttivo da quando parte la farina diventa impasto a quando la piadina è pronta per essere consegnata

3

SITI PRODUTTIVI

tecnologici e innovativi che ci permettono ogni giorno di produrre prodotti di alta gamma

7

LINEE DI PRODUZIONE

3 per i prodotti tradizionali, 1 per i Cassoni, 1 per i prodotti Senza Glutine e 2 per i prodotti speciali

7

FORNI A COTTURA DIFFERENZIATA

progettati direttamente da noi per ottenere una cottura naturale della piadina. È come cuocere contemporaneamente su 500 Testi Romagnoli

9

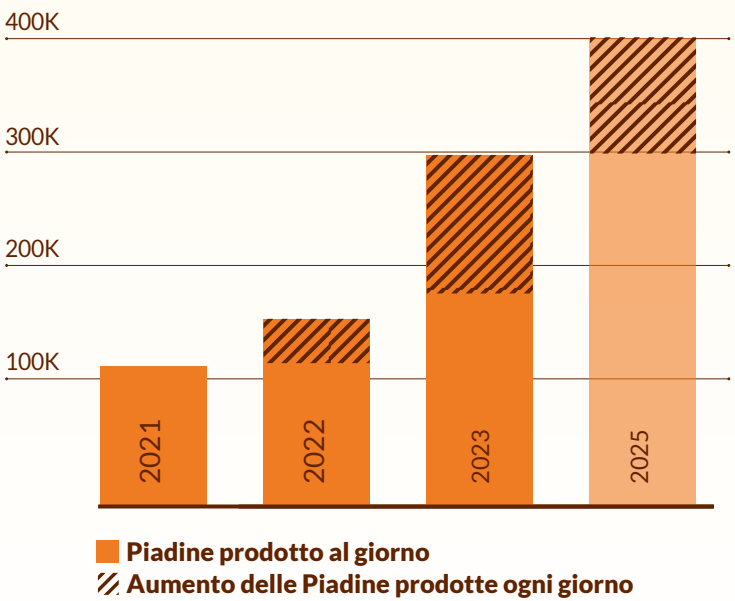
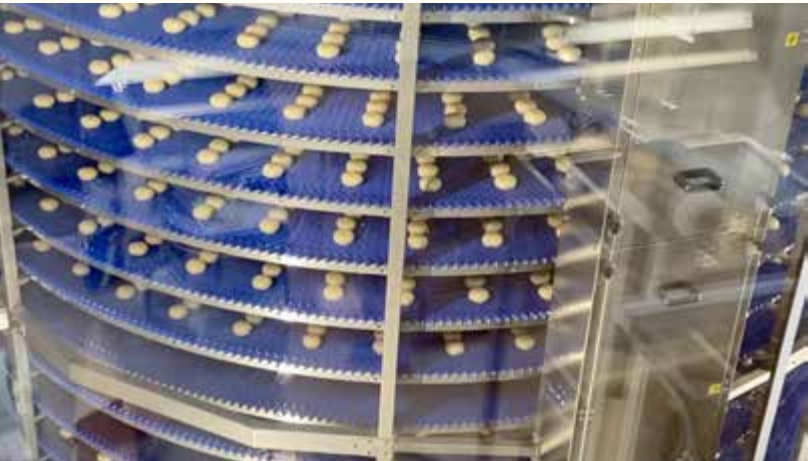
IMPASTATRICI

Le abbiamo chiamate come le nostre nonne, perché come vuole la tradizione impastano gli ingredienti molto lentamente, per non surriscaldare l'impasto.

30K

PIADINE PRODOTTE OGNI ORA

Grazie alle nuove linee siamo in grado di produrre fino 30mila Piadine in un'ora (400 mila al giorno), mantenendo il nostro standard di qualità elevato, garantendo al prodotto il giusto tempo di riposo.





OSTERIA

di Riccione Piadina



VIDEO



SITO



OSTERIA RICCIONE PIADINA

Un nuovo modo di mangiare la Piadina

Il locale "Osteria di Riccione Piadina" nasce all'interno dell'azienda: è uno spazio dove poter degustare le nostre Riccione Piadina, dalla ricetta più tradizionale a quelle gourmet. Nella nostra Osteria infatti usiamo un ingrediente fondamentale: le stesse confezioni che il consumatore trova in negozio, perché Riccione Piadina è buona sempre con tutto!

Qui si incontrano mille sapori e nuovi modi di abbinare la piadina, il tutto mescolato alla passione per il nostro territorio. Questo mix di ingredienti si ritrova in ogni piatto e in ogni calice offerto agli ospiti.

Piatti contemporanei strizzano l'occhio alle ricette della nonna. Con la ricerca di ingredienti di qualità vogliamo sorprendere il palato degli ospiti che raggiungeranno l'Osteria per un pranzo informale, un incontro di lavoro o un aperitivo di qualità.

Il percorso di gusti che viene offerto in Osteria ha l'obiettivo di suscitare l'emozione di una cucina gourmet ma alla portata di tutti, in un ambiente caldo e accogliente.



**SITUATA ALL'INTERNO DELLO
STABILIMENTO AZIENDALE**



**RICETTE TRADIZIONALI
E RICETTE GOURMET**



**UTILIZZIAMO LE CONFEZIONI
DELLE NOSTRE PIADINE E I
PRODOTTI DEL TERRITORIO**





PIADINA experience

Un viaggio sensoriale ed immersivo che ti meraviglierà!



VIDEO



SITO



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



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!



**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

LA LINEA FRESCA

*Una vasta gamma
in continua evoluzione*

La chiave principale del successo di Riccione Piadina è, ovviamente, lei: la Piadina. Ad oggi nessun competitor, tra le aziende produttrici di piadine, potrebbe assumere questo nome che portiamo impresso sulle nostre maglie da più di 30 anni e che ci ha permesso di diventare il brand leader nel mondo delle piadine e nella produzione della piadina Romagnola.

Riccione Piadina investe da sempre nelle migliori tecnologie per la produzione delle piadine servendosi di catene produttive create ad hoc col fine unico di ottenere un prodotto che non abbia nulla da invidiare a quello preparato in casa.



VASTA GAMMA DI PRODOTTI

che ci permette di soddisfare tutti i palati.
Piadine Tradizionali, Biologiche e Speciali



100% GRANO ROMAGNOLO

E materie prime di prima qualità



INGREDIENTI ITALIANI



PRODOTTO FRESCO

Conservare in frigorifero



PACKAGING COLORATO

Con il suo packaging arancione, le nostre Piadine spiccano sui banchi frigo, catturando l'attenzione del consumatore

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 DIFFERENZIALI
- 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 lievitanti** di origine italiana.

COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIALI

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 DIFFERENZIALI
- CERTIFICATA IGP



LA PIADINA ROMAGNOLA IGP "LA SPESSA" DI RICCIONE PIADINA, da oggi diventa irresistibile.

Chi la assaggia non smette più di mangiarla: grazie al nuovo metodo di preparazione che la mantiene morbida e fragrante, La Spessa è **ancora più gustosa e 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 lievitanti** di origine italiana.

COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIALI

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 sostituto 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 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
- INGREDIENTI 100% DI ORIGINE ITALIANA
- FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 1
- CON IL 9% DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- SAPORE RUSTICO E GENUINO
- COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIALI
- 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 DIFFERENZIALI

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 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 DIFFERENZIALI
- 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 DIFFERENZIALI

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**!

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 amminoacidi, 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**!

PIADINA PROTEICA

La Piadina ad alto contenuto di proteine

- AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE
- ADATTO A VEGETARIANI E VEGANI
- OTTIMA PER CHI PRATICA ATTIVITÀ SPORTIVA
- COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIALI



LA PIADINA PROTEICA DI RICCIONE PIADINA

Sostituire il pane con una piadina piace a molti, ma se si vogliono **abbassare drasticamente i grassi saturi** (quelli cattivi) e alzare l'introito proteico la RICCIONE PIADINA PROTEICA è il più valido sostituto alla piadina classica romagnola. La possiamo chiamare una "piadina zero (senza di colpa)"

GUSTO IRRESISTIBILE

Un gusto irresistibile e pieno, morbida come una piadina romagnola classica, con la croccantezza dei semi contenuti nella sua ricetta.

Composta solo da **ingredienti naturali**, quasi senza grassi saturi, presenti solo in minima quantità.

I semi contenuti nella ricetta, oltre a dare un gusto pieno e avere anch'essi un alto potere saziante, sono un piccolo tesoro di antiossidanti, utili al nostro corpo per ridurre lo stress ossidativo, quindi i danni cellulari.

OTTIMA PER SPORTIVI E VEGANI

Solo l'11% di carboidrati di cui zuccheri 1,5g, 26g di proteine a pezzo (125g) e con ben 8,5 grammi di fibra alimentare, che assorbendo molta acqua aumentano di volume e provocano **un maggior senso di pienezza** e inoltre legandosi alle molecole di grasso ne riducono notevolmente l'assorbimento.

Si tratta di un prodotto per coloro che praticano **attività sportiva** ma anche per coloro che hanno fatto la scelta di non alimentarsi con fonti nutrizionali del mondo animale.

COTTURA A TEMPERATURE DIFFERENZIALI

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 ristoranti 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'Olive** 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
- INGREDIENTI 100% DI ORIGINE ITALIANA
- 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'Olio** 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 DIFFERENZIALI
- 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 DIFFERENZIALI

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 E CASSONCINI, 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

230g

120g

CASSONI E CASSONCINI 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.

I Cassoncini sono da 120 g, disponibili in 4 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 e dei Cassoncini 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 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!

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.

LA LINEA SENZA GLUTINE

Il gusto della vera Piadina

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 al Glutine vuol dire rinunciare al mangiare bene.

Tutti i nostri prodotti senza glutine sono naturalmente privi di lattosio e adatti a chi segue una dieta vegetariana e vegana.



BUONA SENZA PRECEDENTI

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



EROGABILE

La nostra Piadina Senza Glutine è adatta a diete vegetariane o vegane, oltre a essere LICENZIATARIA DEL MARCHIO SPIGA BARRATA ed erogabile.



CANALE PHARMA

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



OPPORTUNITÀ COMMERCIALE

La Piadina Senza Glutine di Riccione Piadina è la protagonista indiscussa nell'aumento delle vendite. Aprirà le porte a nuovi orizzonti sia per il mercato del fresco, sia per il mercato ambient.



COSTANTE RICERCA DI NUOVE RICETTE

Abbiamo 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.



ESPOSITORE

Abbiamo realizzato un Espositore per rendere ancora più accattivante il prodotto agli occhi del consumatore.

LA LINEA AMBIENT

La stessa qualità del fresco

Dall'esperienza di **Riccione Piadina**, brand leader delle piadine fresche in Italia, nasce **la linea Fuori Frigo**: stessa passione, stessa competenza, stessa qualità.

Le nostre piadine della linea Ambient riescono a mantenere la stessa morbidezza, fragranza e gusto di un prodotto fresco, pur potendole conservare fuori frigo, quindi avere maggiore shelf life e una maggiore versatilità sugli scaffali del punto vendita.

Grazie al **packaging innovativo** e strabiliante stupisci, diverti e fidelizzi i tuoi clienti.

Siamo di Riccione, la nostra missione con questo packaging particolare è quella di portare la piadina ogni giorno nelle case degli italiani.

Se quando sono in villeggiatura non possono fare a meno di mangiare piadine, siamo certi che non possono rinunciarvi nemmeno quando sono a casa!

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



100% GRANO ROMAGNOLO

E materie prime di prima qualità



STESSA QUALITÀ DEL FRESCO



PACKAGING INNOVATIVO

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



PRODOTTO AMBIENT

Conservare in luogo fresco e asciutto



ESPOSITORE

Abbiamo realizzato un Espositore per rendere ancora più accattivante il prodotto agli occhi del consumatore

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.



I NOSTRI STRUMENTI DI MARKETING

Supportiamo i punti vendita a 360°



AUMENTO REDDITIVITÀ PER IL PDV



FIDELIZZAZIONE DEI TUOI CLIENTI



INCREMENTO VENDITE IN SELL OUT

I NOSTRI GADGET

Colorate promozione

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 fopaccati 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.



PROMO +1

Stesso prezzo, una Piadina in più

COME FUNZIONA LA PROMO +1?

Sarà possibile attivare un periodo di attività promozionale.

In ogni confezione ci sarà **una Piadina in più in Omaggio**.

Le confezioni in Promo hanno un packaging dedicato con una banda fuxia per attirare l'attenzione dei clienti, garantendovi il massimo della fruibilità nella vendita.



ADEGUATA ESPOSIZIONE

Per aumentare le vendite



VASCA PROMOZIONALE
100x100 / 150x100 / 200x100 cm



VASCA CON ESPOSITORE
TESTO ROMAGNOLO INTERNO

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. Anch'essa 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

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

PIADINE FRESCHE



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
8020926001082	300P	450g	2+1	10	40 giorni

LA PIADINA SFOGLIATA

La piadina sfogliata è come fatta in casa dalla Nonna, con **tanti strati appetitosi** per i più goderecci! 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

LA PIADINA PROTEICA

Sostituire il pane con una piadina piace a molti, ma se si vogliono abbassare drasticamente i grassi saturi (quelli cattivi) e alzare l'introito proteico la **Riccione Piadina Proteica** è il più valido sostituto alla piadina classica romagnola.

Un gusto irresistibile e pieno, morbida come una piadina romagnola classica, con la croccantezza dei semi contenuti nella sua ricetta. Si tratta di un prodotto ottimo per coloro che praticano **attività sportiva** ma anche per coloro che hanno fatto la scelta di non alimentarsi con fonti nutrizionali del mondo animale, come vegetariani o vegani

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926002485	400	250g	2	10	40 giorni



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, per una scelta di soli ingredienti italiani e di qualità.

✓ Il gusto della tradizione ✓ farina di tipo 1 ✓ solo ingredienti italiani ✓ certificata IGP

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 amminoacidi, 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



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%

I CASSONCINI *Romagnoli*



POMODORO E MOZZARELLA

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926002737	710M	120g	1	10	32 giorni

ERBE E MOZZARELLA

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926002744	711M	120g	1	10	32 giorni

PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926002751	712M	120g	1	10	32 giorni

RADICCHIO E SCAMORZA AFFUMICATA

EAN 13	Codice interno	Peso	Pezzi per confezione	Confezioni per imballo	Shelf Life
8020926002768	713M	120g	1	10	32 giorni

LA PINSA



TESTO ROMAGNOLO



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

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

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.

- ✓ all'olio extravergine d'oliva
- ✓ perfetta con ogni farcitura

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

PIADINE AMBIENT



LA PIADINA IGP ALLA RIMINESE FUORI FRIGO

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

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

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

La piadina per tradizione è anche con l'olio extravergine d'oliva, **senza grassi di origine animale**, più leggera rispetto alla versione tradizionale. È un prodotto che non può mancare nei punti vendita, perché è sempre più richiesto sul mercato dai consumatori che prediligono una dieta vegetariana o vegana.

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

LA PIADINA SPESSA FUORI FRIGO

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

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

LE MERAVIGLIE FUORI FRIGO

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

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

PIADINE AMBIENT



SNACK



LA PIADINA SENZA GLUTINE FUORI FRIGO

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

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

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

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

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

HAPPY RICC - SNACK DI PIADINA

Gli HappyRicc sono degli snack di Piadina, dall'incredibile consistenza croccante: sono un'alternativa del tutto originale alle tradizionali patatine e crackers. Che tu ti stia rilassando sulla spiaggia, o organizzando una merenda a casa, o un picnic al parco, questi snack stupiranno tutti coloro che li assaggeranno. Sono semplicemente irresistibili, uno tira l'altro!

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



WWW.RICCIONEPIADINA.COM

