



Processo produttivo

Dalla materia prima al confezionamento



Selezione delle materie prime.

Gli ingredienti utilizzati sono accuratamente selezionati, scelti dai migliori produttori, analizzati e testati prima di essere messi in produzione.



Impasto e lievitazione.

Le materie prime vengono impastate e lasciate riposare in celle a temperatura controllata.



Formatura e riposo.

Attraverso la spezzatura e l'arrotondatura si creano le palline di impasto che, dopo lo "stress" del taglio, vengono lasciate nuovamente riposare.



Laminazione e cottura.

Le palline vengono tirate con laminatrici apposite che simulano il "mattarello delle Azdore", dopodichè si procede con la cottura a fiamma vivace che rende il prodotto fragrante e flessibile.

Sostenibilità

Negli ultimi anni, **ADP Food S.r.l.** si è preposta come obiettivo di **ridurre i consumi di energia** e migliorare la sua **efficienza energetica**, attraverso interventi di energy saving, e ha scelto di rispettare l'ambiente:

• Con piccoli interventi sulle abitudini di consumo, in grado di ridurre sprechi.







Impianto fotovoltaico da 100Kw



Illuminazione LED a basso consumo













Fiadina Romagnola IGP



alla Riminese



E' la vera Piadina Romagnola con tanto di certificazione IGP. Qualità delle materie prime, grani italiani, cura nel dettaglio della lavorazione, la rendono un prodotto fragrante, unico ed inimitabile. Diffidare dalle imitazioni!





Provenienza

Romagna (Emilia Romagna)



Preparazione

Riscaldare in una padella per 1-2 min per lato.



Ingredienti

Farina, acqua, strutto, sale, lievito.

Energia	kJ 1475 / kcal 352
Grassi	15g
di cui acidi grassi	saturi 6,3g
Carboidrati	47g
di cui zuccheri	1,0g
Proteine	6,6g
Sale	1,4g









Piadina Romagnola IGP alla Riminese con olio Extra Vergine di Oliva





100% Vegetale



La Piadina IGP con Olio Extra Vergine d'Oliva è una valida alternativa per chi vuole un prodotto leggero e fragrante. Ideale per l'alimentazione vegana, una volta riscaldata mantiene le stesse caratteristiche di gusto e bontà della Piadina Tradizionale.



Provenienza

Romagna (Emilia Romagna)



Preparazione

Riscaldare in una padella per 1-2 min per lato.



Ingredienti

Farina, acqua, olio EVO, sale, lievito.

Energia	kJ 1338 / k	cal 317
Grassi		7 g
di cui acidi grassi	saturi	1 g
Carboidrati		54g
di cui zuccheri		1 g
Proteine		7,7g
Sale		1,5g









Piadina Gourmet





Novità in casa ADP Food, abbiamo creato la nuova **piadina Gourmet,**una piadina sfogliata davvero speciale.

Grazie alle 12 ore di lievitazione la Piadina Gourmet esprime il massimo del suo gusto, morbidezza e fragranza.



VALORI NUTRIZIONALI Quantità media per 100 g. di prodotto

Energia	kJ 1666/	kcal 399
Grassi		21g
di cui acidi grassi	saturi	9,1g
Carboidrati		44g
di cui zuccheri		1g
Fibre		6,7g
Sale		1,6g



Provenienza

Romagna (Emilia Romagna)



Preparazione

Riscaldare in una padella per 1-2 min per lato.



Ingredienti

Farina, acqua, strutto, sale, lievito.



CONGELATO -18°C





Piadina Extra Soffice





"la Ravennate"

La Piadina Romagnola viene presentata con delle varianti; la "Soffice" ha la peculiarità di rimanere estremamente morbida dopo la cottura, grazie alla presenza nell'impasto di una piccola percentuale di lievito che la mantiene più soffice nel tempo.



Provenienza

Romagna (Emilia Romagna)



Preparazione

Riscaldare in una padella per 1-2 min per lato



Ingredienti

Farina, acqua, strutto, sale, lievito, zucchero.

Energia	kJ 1377 / kcal 328
Grassi	12,4g
di cui acidi grassi	saturi 5,2g
Carboidrati	46,6g
di cui zuccheri	1,0g
Proteine	6,8g
Sale	1,5g







CONGELATO TEMP. AMBIENTE





Piadina Integrale





La Piadina Integrale è ideale per chi vuole un prodotto leggero e dietetico; la qualità del nostro prodotto è avvalorata dal fatto che viene utilizzata il 100% di Farina Integrale di Mulini Italiani. Ideale anche per l'alimentazione vegana.





Provenienza

Romagna (Emilia Romagna)



Preparazione

Riscaldare in una padella per 1-2 min per lato.



Ingredienti

Farina 100% integrale, acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito.

Energia	kJ 1288 / kc	al 306
Grassi		8,2g
di cui acidi grassi	saturi	0,8g
Carboidrati		47g
di cui zuccheri		1,5g
Proteine		8,2g
Sale		1,4g











FRESCO





PIADINA AL KHORASAN



100% Vegetale

Kamut è il termine attribuito ai prodotti a base di grano Khorasan, il cereale che appartiene alla famiglia delle graminacee, ricchissimo di proteine e nutrienti. Abbinato alla Piadina abbina leggerezza salvaguardando le intolleranze degli amanti della Piadina Tradizionale.



Provenienza

Romagna (Emilia Romagna)



Preparazione

Riscaldare in una padella per 1-2 min per lato.



Ingredienti

Farina 100% Khorasan, acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito.

Energia	kJ 1338 / kcal 318
Grassi	8,7g
di cui acidi grassi s	saturi 1,2g
Carboidrati	47g
di cui zuccheri	1,7g
Proteine	12g
Sale	1,4g











FRESCO





PIADINELLA

più piccola



La Piadinella è una Piadina Romagnola di dimensioni ridotte. Fragranza, gusto e qualità sono invariate rispetto ad una Piadina normale ma il tutto viene ridotto in un diametro di 14 cm e nel peso dimezzato. La Piadinella è ideale per aperitivi, merende o piccoli e veloci pasti.





Provenienza

Romagna (Emilia Romagna)



Preparazione

Riscaldare in una padella per 1-2 min per lato.



Ingredienti

Farina, acqua, strutto, sale, lievito.

Energia	kJ 1433	kcal 341
Grassi		13,0g
di cui acidi grassi	saturi	5,6g
Carboidrati		47,0g
di cui zuccheri		1,1g
Proteine		7,2g
Sale		1,2g







CONGELATO TEMP. AMBIENTE





Cascioni



Romagnoli

Il Cascione Romagnolo, chiamato anche Cassone o Crescione, è una Piadina Romagnola farcita, il cui ripieno è chiuso a mezza luna prima della cottura. L'impasto è identico a quello della Piadina, molto morbido, e lo si può trovare con tante farciture diverse. E' ideale servito come aperitivo, per una serata tra amici o per un pasto veloce, è estremamente sfizioso e gustoso!





Preparazione

Riscaldare in una padella per 1-2 min per lato o al microonde.



Ingredienti

Farina, acqua, strutto, sale, lievito, farcitura.

Ripieni Disponibili:

Rosso: Con Mozzarella e Pomodoro

Verde: Con Verdure

Rosa: Con Mozzarella e Prosciutto Cotto Giallo: Con Mozzarella, Patate e Salsiccia

Viola: Con Mozzarella, Pomodoro e Salame Piccante



CONGELATO











"Sottile Formato Famiglia"

La Piadina da 10 pezzi è il nostro formato convenienza. la "Sottile" si presenta con la stessa ricetta della Piadina ma con diametro più ampio e consequentemente con meno spessore. Nel lungo periodo mantiene più morbidezza lasciando invariato il suo sapore.



Provenienza

Romagna (Emilia Romagna)



Preparazione

Riscaldare in una padella per 1-2 min per lato.



Ingredienti

Farina, acqua, strutto, sale, lievito.

Energia	kJ 1433 /	kcal 341
Grassi		13,0g
di cui acidi grassi	saturi	5,6g
Carboidrati		47,0g
di cui zuccheri		1,1g
Proteine		7,2g
Sale		1,2g







CONGELATO TEMP. AMBIENTE



FRESCO





6+4 emaggie





"All'Olio EVO Formato Famiglia"

La Piadina da 10 pezzi è il nostro formato convenienza. La Piadina con Olio Extra Vergine d'Oliva è una valida alternativa per chi vuole un prodotto leggero e fragrante. Ideale per l'alimentazione vegana, una volta riscaldata mantiene le stesse caratteristiche di gusto e bontà della Piadina Tradizionale.



Provenienza

Romagna (Emilia Romagna)



Preparazione

Riscaldare in una padella per 1-2 min per lato.



Ingredienti

Farina, acqua, olio EVO, sale, lievito.

Energia	kJ 1540 /	kcal 366
Grassi		14g
di cui acidi grassi	saturi	1,7g
Carboidrati		53g
di cui zuccheri		1,2g
Proteine		7,9g
Sale		1,5g













SPICCH! DI PIADINA

Gli Spicchi di Piadina sono una veloce alternativa alla tradizionale Piadina Romagnola. Mantenendo inalterata la fragranza e la qualità, il packaging della Piadina a Spicchi permette una notevole riduzione di ingombri e una veloce rotazione del prodotto.









Preparazione

Riscaldare in una padella per 1-2 min per lato.



Ingredienti

Farina, acqua, strutto, sale, lievito.

Energia	kJ 1475	kcal 352
Grassi		15,0g
di cui acidi grassi	saturi	6,3g
Carboidrati		47,0g
di cui zuccheri		1,0g
Proteine		6,6g
Sale		1,4g









FOCACCIA ROMANA

La Focaccia Romana racchiude tradizione e amore per la sua lavorazione artigianale, dentro la quale sono racchiusi valori importanti come il Made in Italy e la continua ricerca dell'eccellenza. Ogni Focaccia è prodotta con ingredienti naturali, selezionati con cura. La lievitazione e le oltre 36 ore di riposo garantiscono leggerezza e digeribilità.



Provenienza

Romagna (Emilia Romagna)



Preparazione

Forno statico a 280° per 3/4 minuti. Farcire a piacere.



Ingredienti

Farina, acqua, olio EVO, sale, lievito.

VALORI NUTRIZIONALI Quantità media per 100 g. di prodotto

Energia	kJ 1354 /	kcal 322
Grassi		9,2g
di cui acidi grassi	saturi	1,62g
Carboidrati		50,5g
di cui zuccheri		1,4g
Fibre Alimentari		2,2g
Proteine		7,2g
Sale		1,2g



CONGELATO -18°C









La Pinsa è un piatto fantastico, con origini davvero antiche, rivalutato e arricchito nel corso del tempo.

Un semplice impasto, la consistenza friabile e la possibilità di condirla come si vuole, l'ha trasformata, negli ultimi anni, in un piatto molto ricercato, che non si ferma solo a Roma, ma che ha viaggiato e viaggia in tutta Italia.



Provenienza

Romagna (Emilia Romagna)



Preparazione

Forno statico a 280° per 3/4 minuti. Farcire a piacere.



Ingredienti Farina "00", acqua, farina di riso, olio EVO, sale, lievito madre aromi naturali

Energia	kJ 1038 / kcal 248
Grassi	7,2g
di cui acidi grassi	saturi 1,1g
Carboidrati	46g
di cui zuccheri	1,1g
Fibre	1,9g
Proteine	7,9g
Sale	0,6g







Dalla materia prima al confezionamento

II nostro pro**c**esso produttivo:

1

Selezione delle materie prime.

Gli ingredienti utilizzati sono accuratamente selezionati, scelti dai migliori produttori, analizzati e testati prima di essere messi in produzione. 2

Impasto e lievitazione.

Le materie prime vengono impastate e lasciate riposare in celle a temperatura controllata.

3

Formatura e riposo.

Attraverso la spezzatura e l'arrotondatura si creano le palline di impasto che, dopo lo "stress" del taglio, vengono lasciate nuovamente riposare. 4

Laminazione e cottura.

Le palline vengono tirate con laminatrici apposite che simulano il "mattarello delle Azdore", dopodichè si procede con la cottura a fiamma vivace che rende il prodotto fragrante e flessibile.





Piadina all'Olio Extra Vergine d'Oliva

Fesa di tacchino, pesto di rucola e pomodoro

Ingredienti Di	fficolt	à
----------------	---------	---

Fesa di tacchinoFacile

Pesto di rucolaTempo

■ Insalata

PomodoriniVeloce

Preparazione

- Preparare il pesto nel mixer con 200g di rucola, 50g di mandorle, olio, sale, pepe e un goccio d'acqua.
- Riscaldare la piadina per alcuni minuti a temperatura moderata da amo i lati su teglia, (piastra, padella, forno oppure bistecchiera).
 La teglia deve essere fatta precedentemente riscaldare per 5 minuti.
- Appena cotta spalmare il pesto.
- Aggiungere infine la fesa di tacchino, pomodori e l'insalata.
- Ora potete chiuderla e gustarla.





I nostri Brand:







Le nostre Certificazioni:









ADP FOOD S.r.l.
Via Carpegna, 4 - 47838 (RN)
tel.+39 00541607786 fax +39 0541607219
adp@angolodellapiada.com
www.angolodellapiada.com