

**ADP**  
*Food*



**PRODOTTI**



*Dal 1997, produciamo e commercializziamo prodotti da forno appartenenti ai sapori della cucina Romagnola.*

*La nostra attività è improntata su imprescindibili criteri di passione per la nostra terra, la cura massima verso gli ingredienti, l'obiettivo di creare e offrire al consumatore un prodotto dalla qualità eccezionale e distintivo del territorio.*

*L'azienda è stata una dei promotori, nonché una dei soci fondatori, del Consorzio di Tutela della Piadina Romagnola I.G.P.*

**Qualità, tradizione  
e territorio  
dal 1997**

# 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.



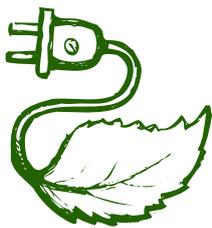
## Laminazione e cottura.

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.



Acquisto di energia  
100% verde



Impianto fotovoltaico  
da 100Kw



Illuminazione LED  
a basso consumo





# Piadina Romagnola IGP



**alla Riminese**



**Piadina Romagnola**  
Indicazione Geografica Protetta

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!



Romagna

## Provenienza

Romagna  
(Emilia Romagna)



## Preparazione

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



## Ingredienti

Farina, acqua, strutto, sale, lievito.

VALORI NUTRIZIONALI  
Quantità media per 100 g. di prodotto

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



**CONGELATO**  
-18°C



**FRESCO**  
5°C





# Piadina Romagnola IGP alla Riminese con olio Extra Vergine di Oliva



**100% Vegetale**



**Piadina Romagnola**  
Indicazione Geografica Protetta

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.

VALORI NUTRIZIONALI  
Quantità media per 100 g. di prodotto

Energia	KJ 1338 / kcal 317
Grassi	7 g
di cui acidi grassi saturi	1 g
Carboidrati	54g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	7,7g
Salé	1,5g



**CONGELATO**  
-18°C



**FRESCO**  
5°C





# Piadina con Olio Extra Vergine d'Oliva



**100% Vegetale**

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.

VALORI NUTRIZIONALI  
Quantità media per 100 g. di prodotto

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



## Provenienza

Romagna  
(Emilia Romagna)



## Preparazione

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



## Ingredienti

Farina, acqua, olio EVO,  
sale, lievito.



CONGELATO  
-18°C



TEMP. AMBIENTE  
23°C



FRESCO  
5°C



# Piadina Gourmet



## LA SFOGLIATISSIMA

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



**FRESCO**  
5°C





# PIADIN INTERA

**A basso indice glicemico  
Stesso gusto e morbidezza**

La Piadina Intera nasce dal desiderio di offrire un prodotto che mantenesse intatte le **caratteristiche** storiche del prodotto, con uno sguardo al **futuro** ed alla **salute** dei consumatori.

Piadina Intera è l'unica piadina a **basso indice glicemico** che rispetta il claim **EFSA** stabilito dalla UE.

Oltre ad un basso indice glicemico è **ricca di fibre** e ha un basso contenuto di sodio.

VALORI NUTRIZIONALI  
Quantità media per 100 g. di prodotto

<b>Energia</b>	<b>KJ 1463 / kcal 348</b>
Grassi	12,0g
di cui acidi grassi saturi	1,6g
Carboidrati	50,0g
di cui zuccheri	1,9g
Proteine	7,6g
Fibre	4,0g
Sale	0,96g



Romagna

## Provenienza

Romagna  
(Emilia Romagna)



## Preparazione

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



## Ingredienti

Farina Intera, acqua,  
olio di girasole, olio  
EVO, sale, lievito.



CONGELATO  
-18°C



FRESCO  
5°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.

VALORI NUTRIZIONALI  
Quantità media per 100 g. di prodotto

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  
-18°C



TEMP. AMBIENTE  
23°C



FRESCO  
5°C





# Piadina Integrale



## 100% Farina 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.



Romagna

### 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.

VALORI NUTRIZIONALI  
Quantità media per 100 g. di prodotto

Energia	<b>KJ 1288 / kcal 306</b>
Grassi	8,2g
di cui acidi grassi saturi	0,8g
Carboidrati	47g
di cui zuccheri	1,5g
Proteine	8,2g
Sale	1,4g



CONGELATO  
-18°C



TEMP. AMBIENTE  
23°C



FRESCO  
5°C





# 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.

VALORI NUTRIZIONALI  
Quantità media per 100 g. di prodotto

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



CONGELATO  
-18°C



TEMP. AMBIENTE  
23°C



FRESCO  
5°C





# Piadina Soffice



**più spessa**

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.



Romagna

## Provenienza

Romagna  
(Emilia Romagna)



## Preparazione

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



## Ingredienti

Farina, acqua, strutto,  
sale, lievito.

VALORI NUTRIZIONALI  
Quantità media per 100 g. di prodotto

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  
-18°C



TEMP. AMBIENTE  
23°C



FRESCO  
5°C





# Piadina

## “Più Alta”



La Piadina Romagnola viene presentata con delle varianti; la “Più Alta” si presenta con la stessa ricetta della Piadina Romagnola ma con diametro più piccolo e conseguentemente con più 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.

VALORI NUTRIZIONALI  
Quantità media per 100 g. di prodotto

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



CONGELATO  
-18°C



TEMP. AMBIENTE  
23°C



FRESCO  
5°C





# Piadina Senza Glutine



**Specificamente formulato per celiaci  
Naturalmente privo di lattosio**



La dieta senza glutine è fondamentale per chi è celiaco: l'alimentazione gluten free, in questo caso, è l'unica "soluzione" conosciuta per non scatenare infiammazioni intestinali o altre conseguenze. A tal proposito abbiamo realizzato una Piadina specificamente Gluten Free con lo scopo di garantire, anche ai celiaci, la classica bontà delle nostre Piadine Fresche.



## Provenienza

Romagna  
(Emilia Romagna)



## Preparazione

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



## Ingredienti

Miscela senza glutine,  
acqua, olio EVO 8%, sale.

**VALORI NUTRIZIONALI**  
Quantità media per 100 g. di prodotto

Energia	<b>kJ 1330 / kcal 316</b>
Grassi	9,4g
di cui acidi grassi saturi	1,3g
Carboidrati	56g
di cui zuccheri	3,0g
Fibre	0,9g
Proteine	1,0g
Sale	1,2g



**FRESCO**  
5°C





# 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  
-18°C



FRESCO  
5°C





# 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.



Romagna

## Provenienza

Romagna  
(Emilia Romagna)



## Preparazione

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



## Ingredienti

Farina, acqua, strutto, sale, lievito.

VALORI NUTRIZIONALI  
Quantità media per 100 g. di prodotto

Energia	<b>KJ 1433 / kcal 341</b>
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  
-18°C



TEMP. AMBIENTE  
23°C



FRESCO  
5°C





# SPICCHI! 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.



## Provenienza

Romagna  
(Emilia Romagna)



## Preparazione

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



## Ingredienti

Farina, acqua, strutto,  
sale, lievito.

VALORI NUTRIZIONALI  
Quantità media per 100 g. di prodotto

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



TEMP. AMBIENTE  
23°C



FRESCO  
5°C





# 6+4 omaggio

## “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 conseguentemente 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.

VALORI NUTRIZIONALI  
Quantità media per 100 g. di prodotto

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  
-18°C



TEMP. AMBIENTE  
23°C



FRESCO  
5°C





# 6+4 omaggio



## “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.

### VALORI NUTRIZIONALI

Quantità media per 100 g. di prodotto

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



CONGELATO  
-18°C



TEMP. AMBIENTE  
23°C



FRESCO  
5°C







# PIADINA ROMAGNOLA IGP



alla Riminese



**Piadina  
Romagnola**  
Indicazione Geografica Protetta

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!

VALORI NUTRIZIONALI  
Quantità media per 100 g. di prodotto

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



**Provenienza**

Romagna  
(Emilia Romagna)



**Preparazione**

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



**Ingredienti**

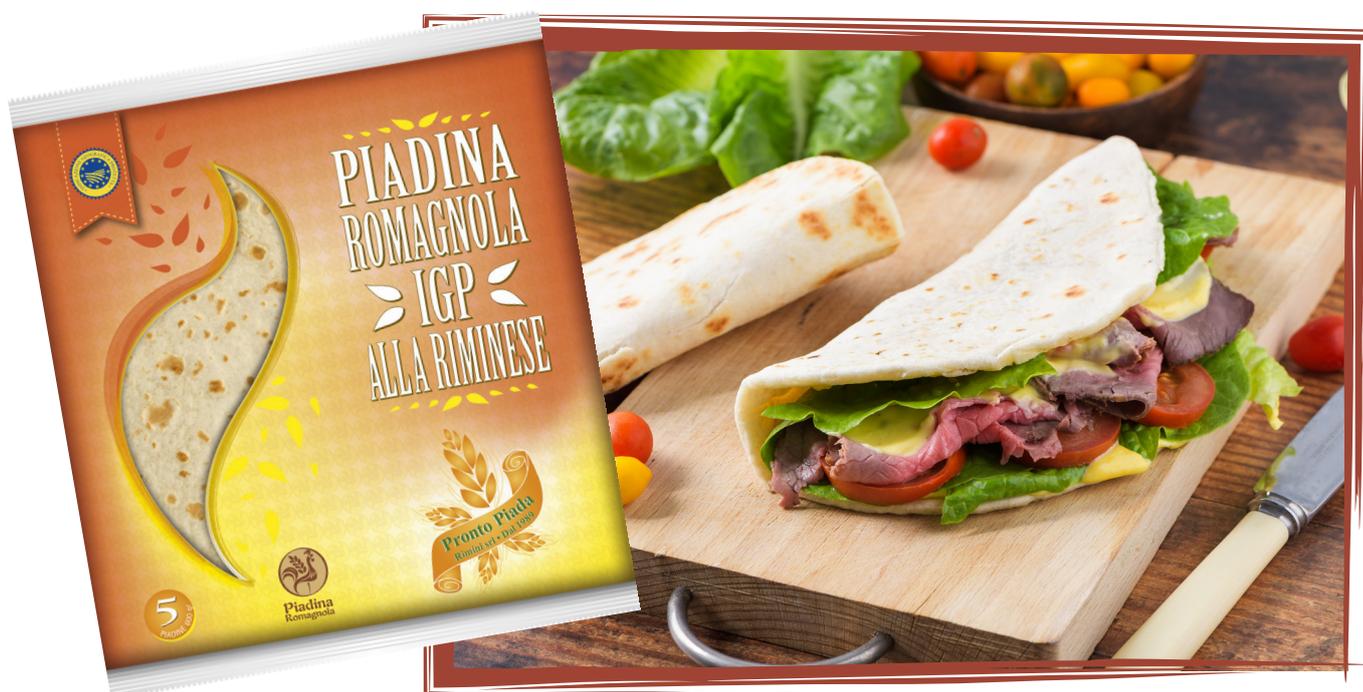
Farina, acqua, strutto,  
sale, lievito.



**CONGELATO**  
-18°C



**FRESCO**  
5°C





# Piadina con Olio Extra Vergine d'Oliva



## 100% Vegetale

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.

VALORI NUTRIZIONALI  
Quantità media per 100 g. di prodotto

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



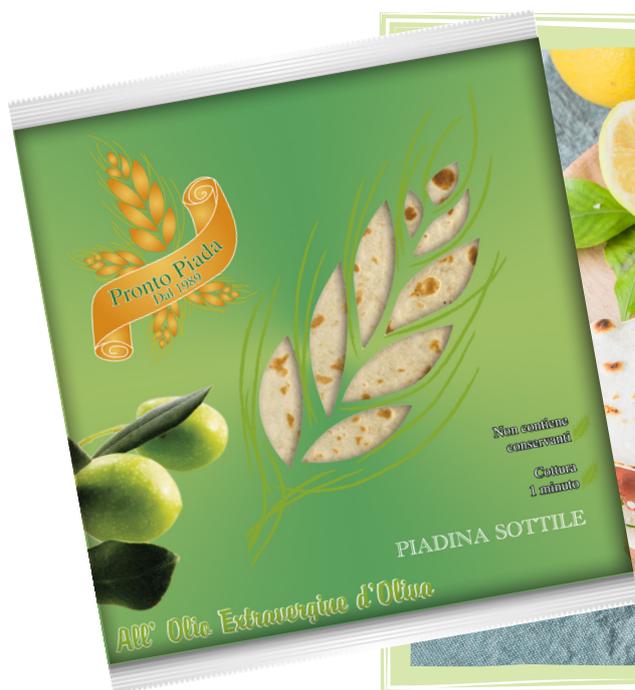
**CONGELATO**  
-18°C



**TEMP. AMBIENTE**  
23°C



**FRESCO**  
5°C



# Piadina Sottile



## allo strutto

La Piadina viene presentata con delle varianti;  
la "Sottile" si presenta con la stessa ricetta della Piadina  
ma con diametro più ampio e conseguentemente 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.

VALORI NUTRIZIONALI  
Quantità media per 100 g. di prodotto

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



**CONGELATO**  
-18°C



**TEMP. AMBIENTE**  
23°C



**FRESCO**  
5°C





# 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



FRESCO  
5°C



36 ore di lievitazione  
36 hours of leavening

# Pinsa



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.

VALORI NUTRIZIONALI  
Quantità media per 100 g. di prodotto

Energia	<b>kJ 1038 / kcal 248</b>
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



## 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



CONGELATO  
-18°C



FRESCO  
5°C



**LIEVITAZIONE NATURALE  
48 ORE**

# Dalla materia prima al confezionamento

Il nostro processo 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'Oлива

Fesa di tacchino, pesto di rucola e pomodoro

## Ingredienti

- Fesa di tacchino
- Pesto di rucola
- Insalata
- Pomodorini

## Difficoltà

● Facile

## Tempo

● Veloce

## 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 ambo 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.



# Piadina Soffice più spessa

Roastbeef, insalata, maionese, pomodorini

## Ingredienti

- Roastbeef
- Insalata
- Maionese
- Pomodorini

## Difficoltà

● Facile

## Tempo

● Veloce

## Preparazione

- Riscaldare la piadina per alcuni minuti a temperatura moderata da ambo i lati su teglia, (piastra, padella, forno oppure bistecchiera).  
La teglia deve essere fatta precedentemente riscaldare per 5 minuti.
- Appena cotta distribuire la maionese sulla piadina.
- Aggiungere infine il roast beef, pomodorini e insalata.
- Ora potete chiuderla e gustarla.



**Tanti prodotti  
gustosi e genuini**  
Qualità senza compromessi



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