

# Romagna Piada



IL PROFUMO DEL TIPICO,  
IL SAPORE DELLA TRADIZIONE

## L'AZIENDA

Romagna Piada non è solo un laboratorio artigianale ma una grande famiglia che ogni giorno assapora l'opportunità di valorizzare uno dei principali prodotti simbolo della Romagna, la Piadina Romagnola, cercando di **trasmettere valori e tradizioni**, senza però tralasciare la creatività e l'innovazione.

Ci differenziamo dalle altre realtà agroalimentari grazie ad un processo creativo che ha come obiettivo quello di creare proposte innovative e soddisfare le nuove tendenze di mercato, basandoci sulle inconfondibili caratteristiche tradizionali del prodotto.

*"I nostri valori guida sono la tipicità e la tradizione, intesi come la passione per la nostra terra, la Romagna, e il senso di appartenenza a una storia che si tramanda ormai da secoli".*

## I VALORI

Noi di Romagna Piada crediamo fermamente che non sia possibile fare impresa senza tener conto delle problematiche legate all'ambiente, alla **genuinità degli ingredienti** e alle esigenze del consumatore finale. Per questi motivi dedichiamo particolare attenzione alla **scelta delle materie** prime 100% Made in Italy, alla **lavorazione artigianale** e alla passione che riportiamo quotidianamente nel lavoro dove tradizione ed innovazione resistono a coesistere dando vita ad una vasta gamma di prodotti dal gusto irresistibile.



*Come una volta*

# PIADINA ROMAGNOLA



È preparata con **farina 100% romagnola** unita ai semplici ingredienti tradizionali.

La nostra piadina viene cucinata, come una volta, colorandosi su entrambi i lati delle tipiche macchie ambrate e garantendo sofficità e fragranza al prodotto.

3 PEZZI

8 PEZZI



PIA  
DI  
VA

*Romagna Prada*

*Il profumo del tipico,  
il sapore della tradizione*

ARTIGIANALE

3 PEZZI

*Gustosi e sfiziosi*

# CRESCIONI FARCITI



Dalla tipica forma a vela i nostri crescioni racchiudono tutta la tradizione della cucina romagnola, esattamente come la piadina.

**Chiudiamo uno ad uno i nostri crescioni** e selezioniamo con cura

affidandoci ai migliori fornitori locali le farciture, dalle più classiche alle più elaborate per soddisfare i palati più esigenti

**GUSTI ASSORTITI**



*Romagna Prati*

**CRE  
SCIO  
NE**



**ROMAGNOLO**

*Piccoli ed esplosivi*

# CRESCIONCINI



Piccoli, gustosi e semplicemente esplosivi i nostri crescioncini, sia nella versione **dolce** che **salata**, sono ottimi alleati per aperitivi in compagnia e merende da leccarsi i baffi.

GUSTI ASSORTITI DOLCI

GUSTI ASSORTITI SALATI







*Gustosi e sfiziosi*

# ROTOLO FARCITO



Da una piadina sottile di forma ovale nascono i nostri rotoli farciti con diverse e gustose farciture. Sono fantastici compagni per pranzi veloci e salva cena dell'ultimo minuto.

**GUSTI ASSORTITI**



*La piadina croccante*

# SCROCCADINA



L'innovazione all'ordine del giorno di Romagna Piada ci ha portati alla creazione di quello che ora è il nostro **cavallo di battaglia**: la Scroccadina, la piadina croccante diversa da tante..

Si tratta di una piadina estremamente **sottile e croccante** che si diversifica per la sua forma irregolare, deri-

vante dalla lavorazione artigianale del prodotto spezzettato a mano. Scroccadina presenta 5 varianti sfiziose che soddisfano tutti i gusti.

CLASSICO

INTEGRALE

ROSMARINO

FARRO

SESAMO



*Varietà e inclusione*

# FARINA DI FARRO E INTEGRALE



Proponiamo la nostra linea tradizionale anche nelle due varianti con **farina di farro** e **farina integrale**. Per appagare le esigenze alimentari vegetariane e vegane utilizziamo **olio**

**di girasole** al posto dello strutto che conferisce al prodotto un sapore deciso e una consistenza frugale.



Via Maestrale, 5  
48012 **Bagnacavallo** (RA)

+39 **0545 296341**  
**info@romagnapiada.it**