



Piadina classica 600 g

Italiensk hvetetortilla tilsatt lardofett, velegnet til wraps og posjionspizzaer.

Piada d'Oro ble etablert i 1992 i Romagna, Italia. Sammen med sine mødre utviklet to gode venner denne oppskriften på Piadina for å kunne selge til hoteller og restauranter i området. Takket være turister og andre hotellgjester ble produktet spredt til andre kanter av Italia, og nå også utover i Europa.

Produktnummer	936000
EPD-nummer	2221182
Antall i kartong	10



Piadina er 28 cm i diameter og et veldig anvendelig produkt. Den kan fylles med hva man måtte ønske av kalde eller varme ingredienser. Den kan også brukes som pizzabunn, eller bare helt enkelt som sandwichbrød med f.eks god ost og skinke på. Piadini er på mange måter lik en hvetetortilla, men skiller seg ut ved at det benyttes lardo i fremstillingen.

Pakket i beskyttende atmosfære. Inneholder 5 stk per pakke. Som pizza: Legg på fyll, og stek i ca. 7-10 minutter på 225 grader.

Lardo, som blir brukt i fremstillingen av Piadina, er en italiensk spesialitet som består av speket og krydret fett, noe som gir en god smak til Piadiniene.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet