Piadina

POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania

Opis

Piadina (zwana też piadą) to podawany na ciepło cienki placek z pszennej mąki, wywodzący się z prowincji Emilia-Romania w północnych Włoszech.
Tradycyjne piadiny wypiekano na terakotowych talerzach, zwanych *teggia*. Obecnie piadina zazwyczaj przygotowywana jest w opiekaczach. Może być ona używana jako zamiennik chleba i dodatek do potraw. Częściej jednak jest ona składana na połowę i wypełniana dowolnym farszem.

Sugestie

Doskonale smakuje z kawałkami podpieczonej na grillu kiełbasy z cebulą, porchettą lub innymi mięsami i wędlinami. Równie smaczna z serem np. mozzarellą, sosem pomidorowym, jak i grzybami, rukolą czy szpinakiem. Można podawać ją również na słodko np. z kremem czekoladowym lub konfiturami.

Dane techniczne

Składniki:	mąka PSZENNA typu “0”, woda, smalec, sól, środek spulchniający: difosforan disodowy, soda oczyszczona, oliwa z oliwek extra vergine.
Masa netto:	opakowanie jednostkowe o wadze 600 g zawiera 5 placków piadina
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1401 kJ / 226 kcal
Tłuszcze:	12,6 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,3 g)
Węglowodany:	53,0 g (w tym cukry 1,5 g)
Białka:	7,0 g
Sól:	1,1 g

Alergeny

mąka PSZENNA (GLUTEN)