

# 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 zazwyczaj przygotowywana jest w opiekaczach.

## Sugestie

Piadina może być używana jako zamiennik chleba i jako dodatek do potraw.

Częściej jednak jest ona składana na połowę i wypełniana dowolnym farszem. Doskonale smakuje z kawałkami podpieczonej na grillu kielbasy z cebulą, porchetty lub innych mięs i wędlin. 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

<b>SKŁADNIKI:</b>	Mąka pszenna typu "00", woda, smalec, sól, środek spulchniający: difosforan disodowy, soda oczyszczona, oliwa z oliwek extra vergine.
<b>WAGA:</b>	Opakowanie jednostkowe o wadze 600 g zawiera 5 placków piadina
<b>SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:</b>	W chłodnym i suchym miejscu.
<b>KRAJ POCHODZENIA:</b>	Włochy



## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

<b>WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:</b>	1401 kJ / 226 kcal
<b>TŁUSZCZE:</b>	12,6 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,3 g)
<b>WĘGLOWODANY:</b>	53,0 g (w tym cukry 1,5 g)
<b>BIAŁKA:</b>	7,0 g
<b>SÓL:</b>	1,1 g

## Alergeny

GLUTEN