



SCHIACCIATA ROMANA

BY PANESCO

PANESCO
FOOD.COM



SCHIACCIATA ROMANA

**La vita è bella
met deze volbloed Italiaan**

Het nieuwe geluk? Met je smaakpapillen naar Italië reizen zonder het huis uit te moeten. De Schiacciata Romana neemt je mee! Dit flatbread wordt gemaakt en gebakken in Italië. Het onderscheidt zich door zijn smaak, zijn lichtheid en zijn onvervalste mediterrane flair.



WAT IS SCHIACCIATA ROMANA?

Een authentiek Italiaans flatbread, een type foccacia gemaakt volgens een traditioneel recept.

- ◇ Schiacciara betekent “knenen met de vingers” en verwijst naar hoe het deeg wordt gemaakt.
- ◇ Romana is een typisch Italiaanse manier van bakken: kort op zeer hoge temperatuur in een steenoven.
- ◇ Het deeg wordt beneveld met een scheutje extra vierge olijfolie en een beetje zeezout vóór het bakken.
- ◇ Aangezien het vaak on-the-go gegeten wordt, serveer je het broodje best tussen een vel papier.

HOE HERKEN JE SCHIACCIATA ROMANA?

↙ Onderscheidende, artisanale looks.

↙ Delicate dunne korst, open en luchtig kruim en een perfecte korte bite.

↗ De hitte van het bakken veroorzaakt **onregelmatige donkere bakvlekken**.

↗ De bovenkant zit **vol bulten** doordat het deeg **met de hand** in vorm wordt gedrukt.

TRADITIONELE SMAAK OP EEN HANDIGE MANIER!

‘**Volledig gebakken**’:
de Schiacciata
Romana heeft
slechts 3 minuten
bakken nodig!

Kan **koud geserveerd**
worden als knapperig
belegd broodje & heet als
lekkere snack of lunch.

Pre-sliced voor een veel
veiliger en snellere bediening.

Draagbaar snackformaat,
perfect voor **on-the-go**.

Vanwege de rijke Mediterrane
smaak van dit flatbread, zijn
maar een paar ingrediënten
nodig om er een ware
delicatesse van te maken.

De **brede basis** is
heel makkelijk te
beleggen.

HOE SCHIACCIATA ROMANA BAKKEN?

ALGEMENE BAKINSTRUCTIES

(VOOR EEN GEVULDE SCHIACCIATA ROMANA)

- ◇ In een heteluchtoven: 3-4 minuten op 200°C.
- ◇ In een panini contactgrill: 3 minuten op 225°C.
- ◇ In een snelle oven: 45-60 seconden op 260°C.
- ◇ DE TIJD VAN HET OPWARMEN KAN VERSCHILLEN NAARGELANG DE HOEVEELHEID & TYPE VULLING.

!

GOED OM TE WETEN

- 1 Door de extra vierge olijfolie heeft de Schiacciata Romana een langere houdbaarheid: 2 dagen bewaard bij 4°C.
- 2 De Schiacciata Romana kan 48 uur van tevoren worden bereid/gevuld indien bewaard bij 4°C.
- 3 Kleine dozen: 8 pakken met 4 stuks = 32 stuks per kartonnen doos.



HOE SERVEREN?

- ◇ Om warm op te dienen: open de Schiacciata, vul hem tot de rand en presenteer hem in de toonbank. Vlak voor het opdienen warm je hem op in een heteluchtoven, een hogesnelheidsoven of een contactgrill.
- ◇ Om koud te serveren: bak de Schiacciata maximum 3 minuten in de toasteroven, beleg met overheerlijke ingrediënten en presenteer in je toonbank.



HOE PRESENTEER JE SCHIACCIATA ROMANA IN DE TOONBANK?

- ◇ **VOORGEVULD:** spreekt meteen aan en kan sneller worden geserveerd.
- ◇ **RIJKELIJK BELEGD:** ontegensprekelijk verleidelijk & maximale verwennerij.
- ◇ **ITALIAANSE INGREDIËNTEN:** tomaat, mozzarella, mortadella, pecorino enz. maken dit brood nog lekkerder.





PRONTO!

**Met deze recepten verwen je
je klanten met de échte smaak
van Italië.**

**WARM
RECEPT**

SCHIACCIATA ROMANA WHITE PARMA INFERNO ZOALS IN EMILIA-ROMAGNA

5001921

SCHIACCIATA ROMANA WHITE PRE-SLICED

INGREDIËNTEN:

- | | | | |
|---|----------------------|---|---------------|
| 1 | Parmaham | 6 | Verse oregano |
| 2 | Mozzarella di bufala | 7 | Chilivlokken |
| 3 | San Marzano-tomaten | | |
| 4 | Rucola | | |
| 5 | Balsamicocrème | | |



BEREIDING:

- Ontdooi de Schiacciata en beleg hem achtereenvolgens met Parmaham, plakjes San Marzano-tomaten en plakjes mozzarella.
- Breng op smaak met verse oregano en een handvol rucola, en besprenkel daarna met balsamicocrème.
- Strooi er nog wat chilivlokken over.
- Sluit de Schiacciata en druk hem licht aan.
- Bak de gevulde Schiacciata heel kort en dien warm op.

KOUD RECEPT

SCHIACCIATA ROMANA MULTIGRAIN MORTADELLA & CARCIOFO ZOALS IN BOLOGNA

5001922

SCHIACCIATA ROMANA MULTIGRAIN PRE-SLICED



INGREDIËNTEN:

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| 1 Mortadella | 7 Tijmblaadjes |
| 2 Artisjokharten | 8 Gedroogde Italiaanse kruiden |
| 3 Halfzongedroogde tomaten | 9 Zwarte peper en zout |
| 4 Verse rucola | |
| 5 Ricotta | |
| 6 Parmezaanse kaas | |

BEREIDING:

- Bak de diepgevroren Schiacciata 3 minuten op 200°C. Laat afkoelen.
- Meng de ricotta met gedroogde Italiaanse kruiden, zout en zwarte peper, en smeer de onderste helft van de Schiacciata rijkelijk in met dit mengsel.
- Beleg met dun gesneden mortadella, blokjes artisjokharten en halfzongedroogde tomaatjes.
- Werk af met vers gesneden parmezaan, tijmblaadjes en verse rucola.
- Bedek met de bovenste helft van de Schiacciata.

SCHIACCIATA ROMANA



5001921
SCHIACCIATA ROMANA
WHITE PRE-SLICED

Traditioneel Italiaans flatbread. Een soort focaccia van tarwemeel, met een open kruimstructuur, olijfolie van eerste persing en gebakken op steen. Ideaal als belegd broodje.

100 g - 9 x 16 cm
8 x 4 ST/KRT - 56 KRT/PAL
BAKKEN 200°C • minder dan 3 min.
KLAAR OM TE SERVEREN



5001922
SCHIACCIATA ROMANA MULTIGRAIN
PRE-SLICED

Traditioneel Italiaans flatbread. Een soort focaccia van een mix van volkorenmeel, roggemeel en speltmeel, met een open kruimstructuur, olijfolie van eerste persing en een mix van gierst, lijnzaad en zonnebloempitten, gebakken op steen. Ideaal als belegd broodje.

100 g - 9 x 16 cm
8 x 4 ST/KRT - 56 KRT/PAL
BAKKEN 200°C • minder dan 3 min.
KLAAR OM TE SERVEREN







BELUX CUSTOMER SERVICE

t. +32 (0)53 60 78 82 | +32 (0)53 60 78 81
f. +32 (0)53 82 80 63
e. frozen.orders@llbg.com

ALGEMEEN

Joseph Cardijnstraat 52 | 9420 Erpe-Mere
t. +32 (0)53 82 72 20 | f. +32 (0)53 82 72 20
e. infoBE@llbg.com

WEST-VLAANDEREN

Hein Dubaere
h.dubaere@llbg.com | +32 (0)497 97 00 47
Reno Reybrouck
r.reybrouck@llbg.com | +32 (0)490 65 79 85

OOST-VLAANDEREN

Kris Van Seymortier
k.vanseymortier@llbg.com | +32 (0)498 90 80 24
Jurgen Claus
j.claus@llbg.com | +32 (0)477 49 43 92

ANTWERPEN

Claire Lodewick
c.lodewick@llbg.com | +32 (0)468 28 89 00
Hadewig Otte
h.otte@llbg.com | +32 (0)498 18 71 29

VLAAMS BRABANT (WEST) & MECHELEN

Sofie Mariman
s.mariman@llbg.com | +32 (0)474 72 18 16

LIMBURG & KEMPEN

Danny Renders
d.renders@llbg.com | +32 (0)498 90 44 86
Jos De Witz
j.dewitz@llbg.com | +32 (0)473 71 33 99

BRUSSEL / BRUXELLES & LE BRABANT WALLON

Annelies Erard
a.erard@llbg.com | +32 (0)495 33 42 35
Philippe Massuy
p.massuy@llbg.com | +32 (0)494 50 20 52

LIÈGE

Pierre Mertens
p.mertens2@llbg.com | +32 (0)491 34 33 68

VLAAMS BRABANT (OOST)

Gunter De Roey
g.deroey@llbg.com | +32 (0)490 65 81 21

LE HAINAUT

Pierre Osaer
p.osaer@llbg.com | +32 (0)494 50 20 53

NAMUR, LUXEMBOURG, GRAND-DUCHÉ LUXEMBOURG & LIÈGE

Denis Franco
d.franco@llbg.com | +32 (0)479 27 12 83



A BRAND OF

