



SCHIACCIATA ROMANA

BY PANESCO

PANESCO
FOOD.COM



SCHIACCIATA ROMANA

**La vita è bella avec
ce pain italien pure souche**

Laissez-vous transporter en Italie par vos papilles gustatives tout en profitant du confort de votre maison. La Schiacciata Romana s'occupe du reste.

Fabriqué et cuit en Italie, ce pain plat se démarque par son goût, sa légèreté et son caractère assurément méditerranéen.



QU'EST-CE QUE LA SCHIACCIATA ROMANA?

Un authentique pain plat italien,
un type de foccacia fabriqué
selon une recette traditionnelle.



« Schiacciare » signifie « appuyer avec les doigts » et fait référence à la façon dont la pâte est travaillée.



L'adjectif « Romana » indique quant à lui un mode de cuisson typiquement italien : court, à haute température et sur pierre.



Sa pâte est parfumée d'un filet d'huile d'olive extra vierge et d'un peu de sel marin.



Souvent mangée sur le pouce, elle est servie dans une feuille de papier.

COMMENT RECONNAÎTRE LA SCHIACCIATA?

Un look **artisanal**
et typique.

Sa croûte fine, et délicate ainsi
que sa mie ouverte et aérée
assurent une texture parfaite.

La cuisson à haute
température provoque
un **aspect foncé irrégulier**.

Le dessus du pain présente
des **bosses caractéristiques**
du pétrissage et du modelage
à la main.

UN GOÛT TRADITIONNEL SOUS UNE FORME PRATIQUE !

«Entièrement cuit» :
la Schiacciata Romana
n'a besoin que de
3 minutes de cuisson !

Peut être **servie froide**
comme sandwich croustillant
ou chaude comme en-cas
savoureux ou lunch.

Prétranchée pour
une **manipulation plus rapide**
et en toute **sécurité**.

Format de collation **facile**
à emporter, parfait pour
les déplacements.

Grâce à sa riche saveur
méditerranéenne, seuls
quelques ingrédients sont
nécessaires pour en faire
un vrai délice.

Sa **large base**
est très **facile**
à garnir.

COMMENT CUIRE LA SCHIACCIATA ROMANA?

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE CUISSON (POUR UNE SCHIACCIATA ROMANA GARNIE)

- ◇ Dans un four traditionnel : 3-4 min à 200°C.
- ◇ Dans un gril à contact : 3 min à 225°C.
- ◇ Dans un four à cuisson rapide : 45-60 sec à 260°C.
- ◇ LE TEMPS DE CUISSON PEUT VARIER SELON LA QUANTITÉ & TYPE DE GARNITURE.

!

BON À SAVOIR

- 1 Grâce à l'huile d'olive extra vierge, la Schiacciata Romana a une durée de conservation plus longue: 2 jours à 4°C.
- 2 La Schiacciata Romana peut être préparée / garnie 48 heures à l'avance si elle est conservée à 4°C.
- 3 Petites boîtes: 8 paquets de 4 pièces = 32 pièces par boîte en carton.



COMMENT LA SERVIR ?

- ◇ **Chaude** : ouvrez la Schiacciata, garnissez-la à ras bord et présentez dans le comptoir. Réchauffez au four à air chaud, à cuisson accélérée ou au grill avant de servir.
- ◇ **Froide** : faites cuire pendant 3 minutes, garnissez la Schiacciata de bonnes choses et présentez dans le comptoir.



COMMENT PRÉSENTER LA SCHIACCIATA DANS LE COMPTOIR?

- ◇ **FOURRÉE** : tentation immédiate et service rapide.
- ◇ **FOURRÉE EN MASSE** : séduction indéniable et plaisir maximal.
- ◇ **INGRÉDIENTS ITALIENS** : tomate, mozzarella, mortadelle, pecorino... pour la rendre encore plus délicieuse.





PRONTO!

**Servez le vrai goût italien
grâce à ces recettes.**

RECETTE
CHAUDE

SCHIACCIATA ROMANA BLANCHE PARMA INFERNO COMME EN EMILIE-ROMAGNE

5001921

SCHIACCIATA ROMANA WHITE PRE-SLICED

INGRÉDIENTS:

- | | | | |
|---|----------------------|---|-------------------|
| 1 | Jambon de Parme | 6 | Origan frais |
| 2 | Mozzarella di bufala | 7 | Flocons de piment |
| 3 | Tomates San Marzano | | |
| 4 | Roquette | | |
| 5 | Crème balsamique | | |



PRÉPARATION:

- Ouvrez la Schiacciata et composez le sandwich avec du jambon de Parme, des rondelles de tomates San Marzano et des tranches de mozzarella.
- Parsemez d'origan frais ainsi que d'une poignée de roquette et arrosez d'un filet de crème balsamique.
- Saupoudrez de flocons de piment.
- Refermez la Schiacciata et appuyez légèrement.
- Réchauffez la Schiacciata garnie au four et servez-la chaude.

RECETTE FROIDE

SCHIACCIATA ROMANA MULTIGRAIN MORTADELLE ET ARTICHAUT COMME À BOLOGNE

5001922

SCHIACCIATA ROMANA MULTIGRAIN PRE-SLICED

INGRÉDIENTS:

- | | | | |
|---|----------------------|---|---------------------------|
| 1 | Mortadelle | 7 | Feuilles de thym |
| 2 | Cœurs d'artichaut | 8 | Herbes italiennes séchées |
| 3 | Tomates semi-séchées | 9 | Poivre noir et sel |
| 4 | Roquette fraîche | | |
| 5 | Ricotta | | |
| 6 | Parmesan | | |



PRÉPARATION:

- Faites cuire la Schiacciata au four pendant 3 minutes à 200°C.
- Mélangez la ricotta et les herbes italiennes séchées, ajoutez du sel et du poivre noir et tartinez-en généreusement la moitié inférieure de la Schiacciata.
- Garnissez de mortadelle finement tranchée, de morceaux de cœurs d'artichaut et de tomates séchées.
- Apportez la touche finale avec des copeaux de parmesan frais, des feuilles de thym et de la roquette fraîche.
- Refermez avec la moitié supérieure de la Schiacciata.

SCHIACCIATA ROMANA



5001921
SCHIACCIATA ROMANA
WHITE PRE-SLICED

Pain plat traditionnel italien. Sorte de focaccia à base de farine de blé, à la mie aérée, à l'huile d'olive extra vierge et cuite sur pierre. Idéal en sandwich.

100 g - 9 x 16 cm
8 x 4 PCS C/S - 56 C/S PAL
FOUR 200°C • moins de 3'
ENTIÈREMENT CUIT



5001922
SCHIACCIATA ROMANA MULTIGRAIN
PRE-SLICED

Pain plat traditionnel italien. Sorte de focaccia à base d'un mélange de farine de blé complet, de seigle et d'épeautre, à la mie aérée, avec de l'huile d'olive extra vierge ainsi qu'un mélange de graines de millet, de lin et de tournesol et cuite sur pierre. Idéale en sandwich.

100 g - 9 x 16 cm
8 x 4 PCS C/S - 56 C/S PAL
FOUR 200°C • moins de 3'
ENTIÈREMENT CUIT







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

GÉNÉRAL

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

