



SCHIACCIATA ROMANA

PANESCO
FOOD.COM



SCHIACCIATA ROMANA

Přeneste se z pohodlí vašeho domova do slunné Itálie, a to prostřednictvím nezaměnitelné chuti, kterou nabízí schiacciata romana. Tento plochý chlebík, pečený přímo v Itálii, vyniká svou chutí i vzhledem.



CO JE SCHIACCIATA ROMANA?

Autentický italský plochý chlebík typu focaccia, připravený dle tradiční receptury.

- ◇ Schiacciare znamená „mačkat pomocí prstů“.
- ◇ Romana vyjadřuje typicky italský způsob rychlého pečení při vysoké teplotě v kamenné peci.
- ◇ Těsto je ochuceno extra panenským olivovým olejem a mořskou solí.
- ◇ Nejčastěji je konzumována takzvaně „on the go“, tedy cestou. Stačí jen vložit do vhodného papírového obalu.

ČÍM JE TYPICKÁ SCHIACCIATA ROMANA?

Řemeslným
vzhledem.

Delikátní kůrkou
a vzdušnou střídou.

Nepravidelnými tmavšími
skvrnami na kůrce,
které vznikají pečením
při vysoké teplotě.

Důlky na vrchní straně, které
jsou výsledkem ručního
tvarování a mačkání.

TRADIČNÍ CHUŤ POHODLNÝM ZPŮSOBEM!

„Plně dopečená“:
schiacciata romana
potřebuje méně než
3 minuty pečení!

Ideální velikost jako
jídlo s sebou.

Díky bohatému aroma stačí
pouze několik ingrediencí
a vznikne skutečná delikatesa.

Může být servírována za
studena jako křupavý sendvič,
stejně tak teplá jako chutný
snack nebo oběd.

Předkrojená pro snadnou
přípravu.

Široká tak akorát pro
snadné plnění.

JAK SE SCHIACCIATA ROMANA PEČE?

RADY

- ◇ Výrobek nechte rozmrazit 20 minut při teplotě 22 °C, poté naplňte a krátce zapečte.
- ◇ V případě, že budete servírovat jako studený sendvič, doporučujeme krátce dopéct přímo po vytažení z mrazáku. Docílíte tak křupavé kůrky. Díky vysokému podílu olivového oleje může dojít k postupnému měknutí kůrky. V takovém případě vložte sendvič na pár vteřin opět do trouby.

OBECNÉ INSTRUKCE K PEČENÍ

- ◇ 3-4 minuty na 200 °C v horkovzdušné troubě.
- ◇ 3 minuty na 225 °C v kontaktním grilu.
- ◇ 45-60 vteřin na 260 °C ve vysokorychlostní troubě.
- ⚠ ČAS OHŘEVU SE MŮŽE LIŠIT V DŮSLEDKU MNOŽSTVÍ A TYPU NÁPLNĚ.

JE DOBRÉ VĚDĚT

- 1 Schiacciata romana má díky extra panenskému olivovému oleji delší trvanlivost: ve 4 °C zůstane chutná 2 dny.
- 2 Při skladování ve 4 °C může být připravena/naplněna 48 hodin předem.
- 3 Je dodávána v malých baleních: 8 sáčků po 4 kusech = 32 kusů v kartonu.



TIPY NA SERVÍROVÁNÍ

- ◇ Servírování za tepla: pečivo rozevřete, naplňte až po okraj a prezentujte na pultu. Před podáváním ohřejte v horkovzdušné troubě, vysokorychlostní troubě nebo v kontaktním grilu.
- ◇ Servírování za studena: pečivo krátce dopečte, poté obložte a prezentujte na pultu.



JAK PREZENTOVAT VÝROBEK NA PULTECH?

- ◇ Naplněný, připravený k rychlému servírování.
- ◇ Hojně vyskládaný pro maximální požitek.
- ◇ Přidáním rajčat, mozzarely, mortadelly nebo pecorina bude schiacciata ještě lákavější a lahodnější.





PRONTO!

**Servírujte pravou italskou chuť
díky následujícím receptům:**

SERVÍRUJTE
TEPLÉ

SCHIACCIATA ROMANA SVĚTLÁ

PIKANTNÍ RECEPT Z OBLASTI EMILIA-ROMAGNA

5001921

SCHIACCIATA SVĚTLÁ PŘEDKROJENÁ



SUROVINY:

- 1 parmská šunka
- 2 buvolí mozzarella
- 3 rajčata San Marzano
- 4 rukola
- 5 balsamico
- 6 čerstvé oregano
- 7 chilli vločky

POSTUP:

- Rozevřete schiacciату a sestavte sendvič. Začněte parmskou šunkou, přidejte plátky rajčat a mozzarely.
- Ochuťte oreganem, hrstí rukoly a zakápněte balzamikem.
- Posypte chilli vločkami.
- Přiklopte horním dílem a jemně stlačte.
- Krátce zapečte a servírujte teplé.

**SERVÍRUJTE
STUDENÉ**

SCHIACCIATA ROMANA TMAVÁ

RECEPT MILOVNÍKŮ MORTADELLY Z OBLASTI BOLOGNA

5001922

SCHIACCIATA TMAVÁ PŘEDKROJENÁ



SUROVINY:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 mortadella | 7 lístky tymiánu |
| 2 artyčoky - srdíčka | 8 směs sušených italských bylinek |
| 3 částečně sušená rajčátka | 9 černý pepř, sůl |
| 4 rukola | |
| 5 ricotta | |
| 6 parmezán | |

POSTUP:

- Schiacciату krátce dopečte (max. 3 minuty).
- Smíchejte ricottu se směsí bylinek, solí, pepřem a bohatě potřete spodní díl.
- Přidejte mortadellu nakrájenou na velmi tenké plátky, rozkrojená artyčoková srdíčka a rajčátka.
- Dozdobte čerstvě nastrohaným parmezánem, lístky tymiánu a lístky rukoly.
- Přiklopte vrchním dílem a servírujte.

SCHIACCIATA ROMANA



5001921

**SCHIACCIATA SVĚTLÁ
PŘEDKROJENÁ**

Tradiční italský plochý chleběk typu focaccia z pšeničné mouky s extra panenským olivovým olejem. Pečený v kamenné peci. Ideální na sendviče.

100 g - 9 x 16 cm
8 x 4 ks/krt - 56 krt/pal
PEČENÍ 200 °C méně než 3 minuty
PLNĚ DOPEČENÉ



5001922

**SCHIACCIATA TMAVÁ
PŘEDKROJENÁ**

Tradiční italský plochý chleběk typu focaccia z pšeničné, celozrnné žitné mouky a špaldové mouky, obohacený extra panenským olivovým olejem a směsí lněných a slunečnicových semínek. Pečený v kamenné peci. Ideální na sendviče.

100 g - 9 x 16 cm
8 x 4 ks/krt - 56 krt/pal
PEČENÍ 200 °C méně než 3 minuty
PLNĚ DOPEČENÉ





Chcete
vědět víc?

**Kontaktujte
naše obchodní
zástupce**

**PANESCO
LA LORRAINE BAKERY GROUP**



Vhodné pro vegany
Vhodné pro vegetariány
Upečeno v kamenné peci



A BRAND OF

