



SCHIACCIATA ROMANA

PANESCO
FOOD.COM



SCHIACCIATA ROMANA

Preneste sa z pohodlia vášho domova do slnečného Talianska,
a to prostredníctvom nezameniteľnej chuti, ktorú ponúka schiacciata romana.
Tento plochý chlebík pečený priamo v Taliansku vyniká svojou chuťou,
aj vzhľadom.



ČO JE SCHIACCIATA ROMANA?

Autentický Taliansky plochý chlebík typu focaccia, pripravený podľa tradičnej receptúry.

- ◇ Schiacciare znamená „stláčať pomocou prstov“.
- ◇ Romana vyjadruje typický taliansky spôsob rýchleho pečenia pri vysokej teplote v kamennej peci.
- ◇ Cesto je ochutené extra panenským olivovým olejom a morskou soľou.
- ◇ Najčastejšie je konzumovaná takzvane „to go“, takže cestou. Stačí ju iba vložiť do vhodného papierového obalu.

ČÍM JE TYPICKÁ SCHIACCIATA ROMANA?

Remeselným
vzhľadom.

Delikátnou kôrkou
a vzdušnou striedkou.

Nepravidelnými tmavšími
škvrnami na kôrke,
ktoré vznikajú pečením
pri vysokej teplote.

Jamky na vrchnej strane,
ktoré sú výsledkom ručného
tvarovania a stláčania.

TRADIČNÁ CHUŤ POHODLNÝM SPÔSOBOM!

“Plne dopečená”:
schiacciata romana
potrebuje menej než
3 minúty pečenia!

Môže byť servovaná za
studena, ako chrumkavý
sendvič, rovnako tak teplá,
ako chutný snack, alebo obed.

Predkrojená pre ľahšiu
prípravu.

Ideálna veľkosť, ako
jedlo so sebou.

Vďaka bohatej vôni stačí
iba niekoľko ingrediencií
a vznikne skutočná delikatesa.

Široká, tak akurát pre
jednoduché plnenie.

AKO SA SCHIACCIATA ROMANA PEČIE?

RADY

- ◇ Výrobok nechajte rozmraziť 20 minút pri teplote 22 °C, potom naplňte a krátko zapečte.
- ◇ V prípade, že budete servírovať ako studený sendvič, doporučujeme krátko dopieť priamo po vytiahnutí z mrazničky. Docielite tak, že kôrka bude chrumková. Vďaka vysokému podielu olivového oleja, môže dôjsť k postupnému zmäknutiu kôrky. V takomto prípade vložte sendvič na pár sekúnd opäť do rúry.

VŠEOBECNÉ INŠTRUKCIE K PEČENIU

- ◇ 3-4 minúty na 200 °C v teplovzdušnej rúre.
- ◇ 3 minúty na 225 °C v kontaktnom grile.
- ◇ 45-60 sekúnd na 260 °C vo vysokorýchlostnej rúre.
- ⚠ ČAS OHREVU SA MOŽE LÍŠIŤ V ZÁVISLOSTI OD MNOŽSTVA A DRUHU NÁPLNE.

JE DOBRE VEDIEŤ

- 1 Schiacciata romana má vďaka extra panenskému olivovému oleju dlhšiu trvanlivosť: pri 4 °C ostane chutná 2 dni.
- 2 Pri skladovaní pri 4 °C môže byť pripravená/naplnená 48 hodín vopred.
- 3 Je distribuovaná v malých baleniach: 8 sáčkov po 4 kusoch = 32 kusov v kartóne



TIPY NA SERVÍROVANIE

- ◇ Servírovanie za tepla: pečivo rozrežte, naplňte až po okraj a prezentujte na pulte. Pred podávaním ohrejte v teplovzdušnej rúre, vysokorýchlostnej rúre, alebo v kontaktnom grile.
- ◇ Servírovanie za studena: pečivo krátko dopečte, potom obložte a prezentujte na pulte.



AKO PREZENTOVAŤ VÝROBOK NA PULTOCH?

- ◇ Naplnený, pripravený k rýchlemu servírovaniu.
- ◇ Bohato vyukladaný pre maximálny pôžitok.
- ◇ Pridaním rajčiat, mozarely, mortadelly, alebo pecorina bude schiacciata ešte lákavejšia a lahodnejšia.





PRONTO!

**Servírujte pravú taliansku chuť
vdáka nasledujúcim receptom:**

SERVÍRUJTE
TEPLÝ

SCHIACCIATA ROMANA SVETLÁ

PIKANTNÝ RECEPT Z OBLASTI EMILIA-ROMAGNA

5001921

SCHIACCIATA SVETLÁ PREDKROJENÁ



SUROVINY::

- 1 parmská šunka
- 2 byvolia mozzarella
- 3 paradajky San Marzano
- 4 rukola
- 5 balzamico
- 6 čerstvé oregano
- 7 chilli vločky

POSTUP:

- Roztvorte schiacciату a zostavte sendvič. Začnite parmskou šunkou, pridajte plátky paradajok a mozarely.
- Ochuťte oreganom. Hrstou rukoly a pokvapkajte balzamicom.
- Posypte chilli vločkami.
- Priklopte vrchným dielom a jemne stlačte.
- Krátko zapečte a servírujte teplé.

**SERVÍRUJTE
STUDENÝ**

SCHIACCIATA ROMANA TMAVÁ

RECEPT MILOVNÍKOV MORTADELLY Z OBLASTI BOLOGNA

5001922

SCHIACCIATA TMAVÁ PREDKROJENÁ



SUROVINY:

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mortadella | 6 parmezán |
| 2 artičoky - srdiečka | 7 lístky tymiánu |
| 3 čiastočne sušené paradajky | 8 zmes sušených talianskych bylín |
| 4 rukola | 9 korenie čierny peper, soľ |
| 5 ricotta | |

POSTUP:

- Schiaccatu krátko dopečte /max.3 minúty/.
- Zmiešajte ricottu so zmesou bylín, soľou, peprom a bohato natrite spodný diel.
- Pridajte mortadellu nakrájanú na veľmi tenké plátky, rozkrojené artičokové srdiečka a paradajky.
- Dozdobte čerstvým nastrúhaným parmezánom, lístkami tymiánu a lístkami rukoly.
- Priklopte vrchným dielom a servírujte.

SCHIACCIATA ROMANA



5001921

**SCHIACCIATA SVETLÁ
PREDKROJENÁ**

Tradičný taliansky plochý chlebík typu focaccia z pšeničnej múky s extra panenským olivovým olejom. Pečený v kamennej peci. Ideálny na sendviče.

100 g - 9 x 16 cm
8 x 4 ks/krt - 56 krt/pal
PEČENIE 200 °C menej než 3 minúty
PLNE DOPEČENE



5001922

**SCHIACCIATA TMAVÁ
PREDKROJENÁ**

Tradičný taliansky plochý chlebík typu focaccia z pšeničnej, celozrnnej ražnej múky a špaldovej múky, obohatený extra panenským olivovým olejom a zmesou ľanových a slnečnicových semienok. Pečený v kamennej peci. Ideálny na sendviče.

100 g - 9 x 16 cm
8 x 4 ks/krt - 56 krt/pal
PEČENIE 200 °C menej než 3 minúty
PLNE DOPEČENE





Chcete
vedieť viac?

**Kontaktujte
našich obchodných
zástupcov**

**PANESCO
LA LORRAINE BAKERY GROUP**



Vhodné pre vegánov
Vhodné pre vegetariánov
Upečené v kamennej peci



A BRAND OF

