



CIAPPE
di Taggia



CIAPPE di Taggia

Questo tipico prodotto da forno è il risultato di un'esclusiva e particolare lavorazione artigianale che gli conferisce un gusto ed una fragranza unica nel suo genere. L'utilizzo di ingredienti genuini e la totale assenza di conservanti ed additivi chimici fanno di questo prodotto un alimento ideale per chi ancora crede nella sana e corretta alimentazione.

Le Ciappe di Taggia rappresentano il nostro prodotto di punta. Costituiscono un genuino e gustoso sostitutivo del pane sia a tavola che come fuori pasto su cui spalmare formaggi molli o da accompagnare con salumi. Gustate da sole esse diventano un delizioso snack salato dal gusto unico.

In dialetto Ligure "ciappa" identifica una sottile lastra di ardesia comunemente usata per la copertura dei tetti delle antiche case dell'entroterra ligure e anche come piastra di cottura per alcune semplici e genuine pietanze della civiltà contadina dell'epoca.

Le "Ciappe di Taggia" si possono apprezzare anche: al rosmarino; all'origano; all'erba cipollina; alla diavola (con aglio e peperoncino).

Ce produit typique cuisiné dans le four est le résultat d'un exclusif traitement artisanal qui lui donne un goût et un parfum unique dans son genre. L'utilisation d'ingrédients pur et la totale absence de produits conservateurs et d'additifs chimiques font de ce produits un aliment idéal pour ceux qui croient encore dans une saine et correcte alimentation.

Le ciappe de Taggia représentent notre produit de pointe. Elles constituent un sain et savoureux produit qui peut très bien remplacer le pain à table comme en dehors des repas.

En dialecte Ligure le nom "ciappa" identifie une fine plaque d'ardoise utilisée pour couvrir les toits des anciennes maison de l'arrière-pays Ligure mais c'est aussi un plaque pour cuire certains aliments purs et simples des villageois de l'époque.

Le Ciappe de Taggia peuvent être appréciées aussi: au romarin; à l'origan; à la ciboulette; avec de l'ail et du piment.

This typical oven product is the result of an exclusive and particular treatment, that gives him a unique taste and smell. The use of genuine ingredients and the total lack of chemical preservatives or additives make of this product an ideal food of all those, who still believe in a healthy and correct feeding.

The "Ciappe di Taggia" are our top quality product. They represent a genuine and tasty alternative to bread on the dining table but also between meals in combination with soft cheese and sausages. If eaten alone, they are a delicious salty snack with a unique taste.

In the ligurian dialect "ciappa" means a thin slab of slate used often to cover the roofs of the ancient houses of the inland of the Liguria and also as hot plate for some simple and genuine dishes of the rustic civility of the past.

You can enjoy the "Ciappe di Taggia" also: with rosemary, with origano, with chives, "diavola"-savour (with garlic and peperoncino).

Dieses typische Gepäck ist das Ergebnis einer exklusiven und einzigartigen manuellen Bearbeitung, die ihm unvergleichlichen Geschmack und Duft verleiht. Das Benutzen von naturbelassenen Zutaten und der totale Verzicht auf chemische Konservierungs und Zusatzstoffe, machen diese Produkt zu einem idealen Nahrungsmittel, für all jene, welche die gesunde und korrekte Ernährung schätzen. Die Ciappe di Taggia stellen unser Steckenpferd an Produkten dar. Sie eignen sich hervorragend als geschmackvoller Ersatz für das Brot bei Tisch, als auch als Zwischenmahlzeit in Kombination mit Weichkäse oder Wurstwaren. Alleingenosse bilden sie einen markanten Apetita-Anreger mit einzigartigem Geschmack. Im ligurischen Dialekt bezeichnet das Wort "ciappa" eine dünne Schieferplatte, die sehr häufig zum Decken der alten Häuser im Inland Liguriens benutzt wurde, sowie auch als Kochstein für einige einfache und natürliche Gerichte der ländlichen Kultur vergangener Epochen.

Die "Ciappe di Taggia" gibt es auch in den Sorten: Rosmarin, Oregano, Schnittlauch, nach Teufels Art (mit Knoblauch und Chilischote).

SCHEDA TECNICA PRODOTTO • FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT • TECHNICAL SHEET • TECHNISCHE KARTE DER PRODUKTE

CODICE: - CODE: - CODEX: - KODEX: H7

Periodo di conservazione: - Période de conservation: - Time of preservation: - Konservierungszeit: 6 mesi - 6 mois - 6 month - 6 Monate

EAN CODE: 8026755002016 IVA: 4%

Peso netto: - Poids net: - Net weight: - Nettogewicht: 150g

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0"; Acqua; Olio di oliva 15%; Estratto di malto; Lievito di birra; Sale

Ingédients: Farine de blé tendre type "0"; Eau; Huile d'olive 15%; Extrait de malt; Levure de bière; Sel

Ingredients: Wheat meal type "0"; Water; Olive oil 15%; Malt extract; Yeast; Salt.

Zutaten: Weichweizenmehl des Typs "0"; Wasser; Olivenöl 15%; Malzextrakt; Hefe; Salz.

Caratteristiche dell'imballaggio: - Caractéristiques de l'emballage: - Characteristics of the wrapping: - Charaktereigenschaften der Verpackung:

Vaschetta in O.P.S. (senza pvc) per uso alimentare; misura in mm: 225 x 98 x 44h - Auget en O.P.S. (sans pvc) pour utilisation alimentaire; mm: 225 x 98 x 44h; Container in O.P.S. (without PVC) for food; dimensions in mm: 225 x 98 x 44h - Behälter in O.P.S. (ohne PVC) für Lebensmittel; Maße in mm: 225 x 98 x 44h

Cartone: - Carton: - Karton: mm 400 x 270 x 270h

Numero confezioni per cartone: - Nombre de pièces par carton: - Number of packets per carton: - Anzahl der Packungen pro Karton: 20

Peso lordo cartone: - Poids brut carton: - Lord weight of the carton: - Lordgewicht des Kartons: 3,20 Kg

Dati pallet: - Données palette: - Data of the pallet: - Daten des Pallet:

Tipo pallet: - Type de palette: - Type of pallet: - Art des Pallet: EPAL 80x120

Numero cartoni per strato: - Nombre de cartons par couche: - Number of cartons per layer: - Anzahl der Kartone pro Schichte: 9

Cartoni per pallet: - Cartons par palette: - Cartons for pallet: - Kartone pro Pallet: 63

Peso lordo pallet: - Poids brut palette: - Lord weight of the pallet: - Lordgewicht der Pallet: 215 Kg

Dimensioni pallet: - Dimensions palette: - Dimensions of the pallet: - Maße Pallet: cm 80 x 120 x 200

CIAPPE DI TAGGIA AL ROSMARINO - CIAPPE DE TAGGIA AU ROMARIN

CODICE: - CODE: - CODEX: - KODEX: H7R EAN CODE: 8026755003013 IVA: 10%

CIAPPE DI TAGGIA ALL'ORIGANO - CIAPPE DE TAGGIA À L'ORIGAN

CODICE: - CODE: - CODEX: - KODEX: GC62 EAN CODE: 8026755022014 IVA: 10%

CIAPPE DI TAGGIA ALL'ERBA CIPOLLINA - CIAPPE DE TAGGIA À LA CIBOULETTE

CODICE: - CODE: - CODEX: - KODEX: GA60 EAN CODE: 8026755024018 IVA: 10%

CIAPPE DI TAGGIA ALLA DIAVOLA - CIAPPE DE TAGGIA À LA DIAVOLA

CODICE: - CODE: - CODEX: - KODEX: GD63 EAN CODE: 8026755023011 IVA: 10%



Pandorà srl

cap. soc. € 10325,00 - Reg. imprese 4381/1999IM - R.e.a. 109105 - P.IVA IT 01227450085

Sede Legale: Via De Sonnaz, 69 - 18100 IMPERIA

Sede Amm.va e Stabilimento di produzione: Via Periane, 4 - 18018 Taggia (IM) - Tel. +39 (0)184 46 20 86 - Fax +39 (0)184 46 34 84

www.pan-dora.it e-mail: info@pan-dora.it