ALIMENTA

ARTIGIANI DELL'INNOVAZIONE

CATALOGO *Prodotti*

PRODUCT CATALOGUE

ALIMENTA

ARTIGIANI DELL'INNOVAZIONE




ALIMENTA
PINSA
GOURMET
con OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
COTTA
su PIETRA
DOPPIA

ARTIGIANI DELL'INNOVAZIONE

"***Artigiani dell'Innovazione***" trasformiamo la Tradizione in Innovazione di Prodotti da Forno. Offriamo prodotti originali, salutari e gustosi, rispettando i più alti standard qualitativi e garantendo sicurezza alimentare. La nostra passione, ricerca e sviluppo di prodotti della tradizione hanno lo scopo di rispondere alle esigenze dei consumatori. Innovazione, flessibilità e qualità rendono Alimenta un partner d'eccellenza, su cui i nostri clienti possono contare.

As "***Artisans of Innovation"*** we transform Tradition into the Innovation of Bakery Products. We offer original, healthy, and tasty products, while respecting the highest quality standards and ensuring food safety. Our passion, research, and development of traditional products aim to meet consumers' needs. Innovation, flexibility, and quality make Alimenta an excellent partner our customers can rely on.



CHI SIAMO

Siamo un'azienda Romagnola, fondata da romagnoli con ambizione nazionale e internazionale. Nasciamo nel 2013 come piccola realtà legata ai prodotti della regione e all'**Alta Qualità** che essi esprimono, diventando in breve tempo uno dei maggiori produttori di Piadina Romagnola. Siamo un'azienda giovane, dinamica, che unisce la tradizione a idee e sviluppo. Siamo presenti in tutti i canali di riferimento attraverso una gamma completa: **GDO e FOOD SERVICE**. In pochi anni abbiamo acquisito diverse aziende per poter rispondere sempre più velocemente ad una domanda in forte crescita, diventando uno dei principali player nel settore. La ricerca del sapore della tradizione e di un gusto autentico, guidano l'innovazione e l'evoluzione di Alimenta. La gamma in espansione con prodotti gustosi e originali, il rispetto dei più alti standard qualitativi, e l'innovazione costante ed incrementale, rendono Alimenta un partner affidabile e di valore, nonché leader di mercato.

WHO WE ARE

We are a company from the Romagna region of Italy, founded by people from Romagna with both a national and international outlook. We founded our company in 2013 as a small company linked to the products of the region and the **High Quality** they express, quickly becoming one of the major producers of Piadina Romagnola. We are a young, dynamic company that combines tradition with ideas and development. We are present in all the reference channels through a complete range: **GDO and FOOD SERVICE**. In a few years, we have acquired several companies to be able to respond more quickly to a rapidly growing demand, becoming one of the main players in the sector. The pursuit of the taste of tradition and authentic flavor guides the innovation and evolution of Alimenta. The expanding range with tasty and original products, the respect for the highest quality standards, and constant and incremental innovation make Alimenta a reliable and valuable partner, as well as a market leader.



I NOSTRI VALORI

I nostri valori si rifanno alla forte tradizione di un'autenticità romagnola abbinata alla grande passione per l'innovazione. Questo binomio, che ci rende Artigiani dell'Innovazione, ci consente di esaltare il sapore della tradizione e delle specialità regionali, sfruttando tecnologie innovative e all'avanguardia:

Persone: il nostro Asset di Valore.

Qualità: offriamo prodotti dal valore superiore, unici, ed innovativi.

Sostenibilità: diventare grandi, un passo alla volta, con strategie ed investimenti sostenibili.

Flessibilità: problem solving, co-design, e tecnologie innovative.

Sicurezza: zero incidenti è il nostro obiettivo.

OUR VALUES

Our values are based on the strong tradition of Romagna authenticity combined with a great passion for innovation. This combination, which makes us Artisans of Innovation, generates an extraordinary chemistry, following a single important principle, according to which the customer is placed at the centre of every project. High-quality products are linked to our main goals:

People: our most Valuable Asset.

Quality: we offer products of superior, unique, and innovative value.

Sustainability: growing big, one step at a time, with sustainable strategies and investments.

Flexibility: problem solving, co-design, and innovative technologies.

Safety: zero accidents is our goal.

LA NOSTRA VISIONE

Siamo diventati **Artigiani dell'Innovazione** sviluppando i prodotti da forno delle tradizioni regionali italiane e rendendoli disponibili tutti i giorni al grande pubblico sia italiano che internazionale. Con il mercato che cerca sempre più soluzioni e risposte alimentari sane, originali e differenti, proponiamo una vasta gamma di prodotti. La Piadina Romagnola, in tutte le sue varianti è, e rimane sicuramente, il prodotto che meglio rappresenta la nostra storia; ma grazie ai forti investimenti in ricerca e sviluppo di prodotti regionali, siamo riusciti a creare nuove soluzioni, salutari e gustose. Tra i grandi protagonisti di questo percorso attraverso le specialità regionali, troviamo anche la Pinsa romana, i Saltimbocca alla Napoletana, e la Puccia alla Salentina.

OUR VISION

We have become **Artisans of Innovation** by developing traditional Italian regional bakery products and making them available to the general public every day, both the italian and international general public every day. With the market increasingly seeking healthy, original, and different food solutions and answers, we offer a wide range of products. Piadina Romagnola, in all its variations, is certainly the product that best represents our history; but thanks to strong investments in research and development of regional products and specialties, we have managed to create new healthy and tasty solutions. Among the great protagonists of this journey through regional specialties, we also find Roman Pinsa, Neapolitan Saltimbocca, and Salento Puccia.





LA NOSTRA MISSIONE

I mercati cambiano, le tendenze si trasformano e le tecnologie sono in costante evoluzione: siamo pronti a cogliere le nuove sfide ed essere sempre più attenti alle esigenze del cliente finale. E lo facciamo attraverso il lancio di una linea completa di prodotti caratterizzati dalla massima qualità al giusto prezzo, con un marchio totalmente innovativo: Alimenta. Vogliamo introdurre nel mercato una nuova filosofia, fresca e giovane attraverso:

Un packaging dirompente;

Una line up completa in tutti i suoi sviluppi di specialità regionali;

Un gusto ed un richiamo creativo alla terra di origine: la Romagna.

OUR MISSION

Markets are changing, trends are shifting, and technologies are constantly evolving: we are ready to take up new challenges and be increasingly attentive to the needs of the end customer. And we do this through the launch of a complete line of products characterized by the highest quality at the right price, with a totally innovative brand: Alimenta." We aim to introduce a new, fresh, and young philosophy into the market through:

A disruptive packaging;

A complete lineup in all its regional specialty developments;

A taste and a creative homage to the homeland: Romagna.

ALIMENTA

PINSA

Pinsa Gourmet pag. 20-21
Pinsa Gourmet - 2 pezzi pag. 22-23
Pinsa Mini Gourmet pag. 24-25
Pinsa Tonda Gourmet pag. 26-27
Pinsa Integrale Gourmet pag. 28-29

PIADINA

Piadina Romagnola IGP alla Riminese pag. 32-33
Piadina Varianti Speciali pag. 34-35
Piadina Multicereali pag. 36-37
Piada Break pag. 38-39
Piada Wrap pag. 40-41
Piadina a Spicchi pag. 42-43

SPECIALITÀ REGIONALI

Cascione pag. 46-47
Calzone pag. 48-49
Focacciotto pag. 50-51
Saltimbocca alla Napoletana pag. 52-53
Base pizza con cornicione pag. 54-55
Base pizza alla Napoletana pag. 56-57
Puccia alla Salentina pag. 58-59
Panino Rustico pag. 60-61
Fornarina alla Romagnola pag. 62-63
Bruschetta alla Mediterranea pag. 64-65

I NOSTRI PRODOTTI

PINSA | PIADINA | SPECIALITÀ REGIONALI

La bontà ha mille consistenze, come i nostri prodotti. Fragrante, croccante, morbido, profumato: ogni momento ha il suo sapore e Alimenta lo sa. Per questo le nostre linee sono semplici, di cuore e qualità.

Scopri la nostra selezione esclusiva di prodotti!

The goodness has a multitude of textures, just like our products. Fragrant, crunchy, soft and aromatic: every moment has its own flavour and Alimenta knows this all too well. That's why our product ranges are simple, heartfelt and high quality.

Discover our exclusive selection of products!

PINSA
GOURMET

PINSA | PIADINA | SPECIALITÀ REGIONALI

Dalla tradizione di specialità da forno romana, Alimenta lancia la nuova PINSA GOURMET. Lenta lievitazione, lavorazione a mano e fantasia per guarnirla: ecco la Pinsa Alimenta! Da gustare sia nella versione ambient, che fresca. Con pratico vassoio da forno, è pronta in soli 5 minuti!

From the tradition of Roman bakery specialities, Alimenta launches its new PINSA GOURMET. It is slow leavening, handmade and fantasy to garnish: here is the Pinsa Alimenta! To taste both in the ambient, and fresh version. It includes a practical baking tray, and it is ready in just 5 minutes!



PINSA
GOURMET

Il successo della nostra Pinsa Gourmet è la sua alta digeribilità: grazie alla sua doppia lievitazione e la lenta cottura. È l'ideale sia per pasti golosi che per spuntini veloci.



The success of our Pinsa Gourmet is its high digestibility: thanks to its double leavening and the slow cooking. It's ideal for both indulgent meals and quick snacks.

Cotta su pietra / Stone-baked
Con olio extra vergine di oliva / Extra virgin olive oil
Doppia lievitazione / Double leavening
Con lievito madre / Made with a sourdough starter
Stesa a mano / Hand-stretched



Fresca

in frigo +4 / +8°C

PINSA

GOURMET - 2 PEZZI

Quando una Pinsa Gourmet non basta,
c'è la Pinsa Gourmet Doppia.
Conserva tutta la qualità e l'alta digeribilità
della ricetta originale, grazie alla doppia
lievitazione e alla lenta cottura, ma in
un formato più ricco e soddisfacente.
Perfetta per chi non ne ha mai abbastanza.



When one Pinsa Gourmet isn't enough,
there's the Double Pinsa Gourmet.
It retains all the quality and high digestibility
of the original recipe, thanks to its double
leavening and slow baking, but in a richer
and more satisfying size. Perfect for those
who can never get enough.

Cotta su pietra / Stone-baked
Con olio extra vergine di oliva / Extra virgin olive oil
Doppia lievitazione / Double leavening
Con lievito madre / Made with a sourdough starter
Stesa a mano / Hand-stretched

NEW



Fresca

in frigo +4 / +8°C

PINSA MINI
GOURMET

La tua Pinsa preferita, ora in versione Mini! La novità Alimenta porta in tavola la stessa golosità di sempre: pratica e sfiziosa. Lo snack perfetto, dolce e anche salato.



Your favorite Pinsa, now in the Mini version! The latest Pinsa Alimenta brings to the table the same delicacy as always: practical and delicious. The perfect snack, sweet and salty.

Cotta su pietra / Stone-baked
Con olio extra vergine di oliva / Extra virgin olive oil
Doppia lievitazione / Double leavening
Con lievito madre / Made with a sourdough starter
Stesa a mano / Hand-stretched



Fresca

in frigo +4 / +8°C

PINSA TONDA
GOURMET

La Pinsa di sempre: croccante e gustosa, ma con la forma della Pizza! Ad alta digeribilità, e da farcire come preferisci.



The usual Pinsa: soft inside, and crunchy outside, but with the shape of the Pizza! High digestibility, and to be topped as you like.

Cotta su pietra / Stone-baked
Con olio extra vergine di oliva / Extra virgin olive oil
Doppia lievitazione / Double leavening
Con lievito madre / Made with a sourdough starter
Stesa a mano / Hand-stretched



Fresca

in frigo +4 / +8°C

PINSA INTEGRALE
GOURMET

La bontà della Pinsa e la genuinità dell'integrale. La Pinsa con farina integrale è fonte di fibre, e ideale per le ricette più salutari.



The goodness of Pinsa and the genuineness of whole grain. Whole Grain Pinsa is a source of fibres making it ideal for healthy recipes.

Cotta su pietra / Stone-baked
Fonte di fibre / Source of fibres
Con olio extra vergine di oliva / Made with extra virgin olive oil
Doppia lievitazione / Double leavening
Con lievito madre / Made with a sourdough starter
Stesa a mano / Hand-stretched



PIADINA

ROMAGNOLA IGP ALLA RIMINESE

L'origine della Piadina Romagnola è antichissima, risale addirittura al tempo dei Romani. Un cibo semplice che ha identificato la terra di Romagna sotto un unico emblema. Ieri "pane dei poveri", oggi un prodotto di largo consumo. Leggere e adatte a svariate ricette! Le piadine Alimenta stanno bene con tutto, per saziare fame sfiziosa o da leoni. Ottima anche come sostituto del pane!

The origin of Piadina Romagnola is ancient, dating back to Roman times. A simple food that has symbolized the land of Romagna under a single emblem. Once known as the "bread of the poor", today it is a widely consumed product. Light and suitable for various recipes! Piadina Alimenta goes well with everything, satisfying both light and hearty appetites. Also excellent as a bread substitute!





PIADINA

ROMAGNOLA IGP ALLA RIMINESE

La Piadina è definita da Giovanni Pascoli il cibo nazionale dei Romagnoli. La Piadina Alimenta è certificata IGP, ideale per accompagnare farce cremose, salumi, o ingredienti freschi come formaggi spalmabili o verdure cotte.



Piadina is defined by Giovanni Pascoli as the national food of the people of Romagna. Alimenta Piadina is certified IGP, ideal for accompanying creamy fillings, cured meats, or fresh ingredients such as spreadable cheeses or cooked vegetables.

Sostituto del pane / Bread substitute
Pronta in 1 minuto / Ready in 1 minute
Cotta su pietra / Stone-baked



Fresca

in frigo +4 / +8°C

PIADINA

VARIANTI SPECIALI

La Piadina in diverse varianti, per soddisfare le esigenze di una clientela sempre più ampia. Le Piadine Alimenta sono sempre morbide, gustose, e pronte per incontrare ingredienti freschi e di prima qualità.

Piadina in different variations, to meet the needs of an increasing number of consumers. Alimenta iadinas are always soft, tasty, and ready to meet fresh and high-quality ingredients.



Piadina Kamut

Piadina Romagnola IGP alla Riminese Con olio EVO

Piadina senza Glutine

Piadina Integrale





Piadina Biologica

Piadina Romagnola IGP Spessa

Piadina Farro Biologica

PIADINA
MULTICEREALI

Tutta la qualità della Piadina firmata Alimenta, preparata con mix esclusivo di farine di grano tenero, farro, segale, grano saraceno e riso. Un'innovativa combinazione di ingredienti naturali che la rendono una fonte ideale di fibre mantenendo un gusto ricco, ideale per ricette nutrienti.



All the quality of Alimenta's signature Piadina, now made with an exclusive blend of wheat, spelt, rye, buckwheat, and rice flour. This innovative mix of natural ingredients makes it a perfect source of fibres while preserving a rich, full flavour ideal for wholesome and delicious recipes.

Fonte di fibre / Source of fibres
Gusto ricco e nutriente / Rich and nourishing taste
Pronta in 2 minuti / Ready in 2 minutes



Fresca
in frigo +4 / +8°C

PIADA BREAK

La tua pausa non è mai stata così golosa. Scopri Piada Break, la classica Piadina in versione mini! Morbida, arrotolabile, e con olio EVO, Piada Break è la compagna ideale per la tua pausa rigenerante, veloce e piena di gusto. Provala anche dolce!



Your break has never been so tasty! Discover Piada Break, the classic Piadina in a mini version! Soft, rollable, and made with EVO oil, Piada Break is the ideal companion for a refreshing, quick, and flavorful snack. Try it with sweet fillings too!

Arrotolabile / Rollable
Con olio extra vergine di oliva / Made with extra virgin olive oil
Pronta in 1 minuto / Ready in 1 minute



PIADA WRAP

Protagonista dei pasti più gustosi, la Piada Wrap è unica nel suo genere, unendo qualità ed innovazione troviamo un prodotto che abbraccia ogni ingrediente fino all'ultimo morso. Velocissima da preparare è pronta in 1 minuto. Gustala con ricette di ogni tipo e ovunque tu sia.



The star of your most delicious meals, Piada Wrap is one of a kind. Combining quality and innovation, it perfectly embraces every ingredient, right down to the last bite. Incredibly quick to prepare, ready in just 1 minute it's ideal for any recipe, wherever you are.

Versatile con ogni ricetta / Perfectly versatile for every recipe
Farcisci, arrotola, gusta / Fill, roll, enjoy
Pronta in 1 minuto / Ready in 1 minute

NUOVA RICETTA
NEW RECIPE



PIADINA
A SPICCHI

La Piadina Romagnola della tradizione è già tagliata in soffici spicchi, conservandone gusto e bontà. Ideale con affettati, verdure e formaggi, o come snack per l'aperitivo. Pronti in 1 minuto!



Piadina Romagnola of tradition is already cut into soft slices, preserving its taste and goodness. Ideal with cold cuts, vegetables, and cheeses, or as a snack for an aperitif. Ready in just 1 minute!

Pronti in 1 minuto / Ready in 1 minute
Con olio extra vergine di oliva / Made with extra virgin olive oil
Cotta su pietra / Stone-baked



Fresca
in frigo +4 / +8°C







SPECIALITÀ
REGIONALI



La qualità delle nostre materie prime, unita a tecnologie innovative, ha portato allo sviluppo di prodotti regionali unici e gustosi.
Dalla Romagna al Salento, passando per Napoli e Roma il nostro obiettivo è sempre lo stesso: la ricerca del sapore della tradizione.

The quality of our raw materials, combined with innovative technologies, has led to the development of unique and tasty regional products.
From Romagna to Salento, passing through Naples and Rome, our goal remains the same: the pursuit of the tradition's flavor.







CASCIONE



Un prodotto che racchiude il sapore della tradizione Romagnola: il Cascione. Una morbida piadina chiusa ai bordi, in cinque gustose farciture.
Pronto in soli 4 minuti, per un pasto veloce e sfizioso.

Cotto su pietra
Con olio extra vergine di oliva e origano
Con lievito madre



Fresco

in frigo +4 /+ 8°C

CALZONE



A product that encloses the flavor of the italian tradition: the Calzone. A soft wrap closed at the edges, in five tasty toppings. Ready in just 4 minutes, for a quick and tasty meal.

Stone-baked
Made with extra virgin olive oil and origan
Made with a sourdough starter



Refrigerated

Refrigerated +4 / +8°C

FOCACCIOTTO

L'innovazione di Alimenta riscopre la tradizionale focaccia della tradizione. Un impasto altamente idratato, dorato e alveolato, perfetto per essere tagliato a metà e da farcire a piacimento.



Alimenta's innovation rediscovers the traditional focaccia of Italian heritage. A highly hydrated dough, golden and airy, perfect to be sliced in half and filled as desired.

Doppia lievitazione / Double leavening
Con olio extra vergine di oliva / Made with extra virgin olive oil
Impasto soffice / Soft dough
Con lievito madre / Made with a sourdough starter

NEW



SALTIMBOCCA
ALLA NAPOLETANA

Il Saltimbocca è un tipico prodotto della tradizione napoletana, con la forma di un panino allungato. Ha il cuore sempre morbido, ed è fatto con il lievito madre e lo stesso impasto della pizza, di cui mantiene gusto e consistenza.



The Saltimbocca is a typical product of the Neapolitan tradition. It has the shape of an elongated sandwich, its centre is always soft, and it is made with the same dough as pizza, of which it maintains the same taste and consistency.

Cotto su pietra / Stone baked
Steso a mano / Hand-stretched
Con lievito madre / Made with a sourdough starter
Pretagliato / Pre-cut

NUOVA RICETTA
NEW RECIPE



BASE PIZZA
CON CORNICIONE

La Base Pizza con il cornicione del ristorante preferito, ora direttamente a casa tua! Un impasto soffice e fragrante unito al cornicione croccante tipico della pizza napoletana.



Pizza base with the high-rim crust of your favorite restaurant, now delivered straight to your home! A soft and fragrant dough combined with the signature crispy Neapolitan-style crust.

Cornicione alto / High crust
Con lievito madre / Made with a sourdough starter
Impasto soffice / Soft dough

NEW



BASE PIZZA
ALLA NAPOLETANA

Origini antichissime e simbolo dell'italianità. La bontà della Base Pizza alla Napoletana deriva dalla lenta lievitazione, dalla lavorazione a mano e dalla cottura su pietra. Assapora tutta la qualità della croccante e gustosa Base Pizza Alimenta!



Ancient origins, and symbol of Italian identity. Neapolitan Pizza's goodness comes from ingredients, from slow leavening, skilled handcrafting, and proper baking. Taste the full flavor and quality of Alimenta's crispy and delicious Pizza crust.

Bordo alto / High crust
Con olio extra vergine di oliva / Made with extra virgin olive oil
Con lievito madre / Made with a sourdough starter
Cotta su pietra / Stone-baked



PUCCIA
ALLA SALENTINA

La Puccia Salentina rinfresca il sapore della tradizione Pugliese, catturandone gusto e profumi unici. L'innovazione Alimenta è preparata con cura artigianale, stesa a mano e con lievito madre, la Puccia Alimenta è caratterizzata da un impasto soffice e fragrante.



Puccia Salentina refreshes the flavor of Apulian tradition, capturing unique flavors and aromas. The latest Alimenta innovation is prepared with artisanal care, hand-stretched, and with sourdough. Alimenta's Puccia is characterized by a soft and fragrant dough.

Cotta su pietra / Stone-baked
Con sale e rosmarino / With salt and rosmary
Con olio extra vergine di oliva / Made with extra virgin olive oil
Con lievito madre / Made with a sourdough starter



PANINO
RUSTICO

La novità firmata Alimenta: il Panino Rustico! È fatto con l'impasto della pizza, rendendolo perfetto per un pasto sfizioso e goloso, o per una merenda veloce. È già pretagliato, pronto per essere farcito a tuo piacimento.



The new Alimenta's development! Panino Rustico is made with pizza dough, and it is suitable for a tasty and indulgent meal or a quick snack. It comes pre-sliced, ready to be topped according to your preferences.

Impasto della pizza / Pizza dough
Steso a mano / Hand-stretched
Con lievito madre / Made with a sourdough starter
Cotto su pietra / Stone-baked
Pretagliato / Pre-cut



FORNARINA
ALLA ROMAGNOLA

La Fornarina è la focaccia della Romagna.
Una soffice e fragrante base pizza,
lievitata naturalmente e condita con
olio, sale e rosmarino.



Fornarina is the Romagna pizza base.
Soft, fragrant, naturally leavened
and topped with salt, oil and rosemary.

Cotta su pietra / Stone-baked
Con sale e rosmarino / With salt and rosmary
Con olio extra vergine di oliva / Made with extra virgin olive oil
Con lievito madre / Made with a sourdough starter



BRUSCHETTA
ALLA MEDITERRANEA

La Bruschetta è una delle tradizioni più riconosciute della cucina italiana. È preparata con l'impasto della pizza, e prevede una preparazione veloce con ingredienti sfiziosi e prelibati.



Bruschetta is one of the most recognized traditions of Italian cuisine. It is prepared with pizza dough, and provides a quick preparation with delicious and genuine ingredients.

Con lievito madre / Made with a sourdough starter
Con olio extra vergine di oliva e origano / Made with extra virgin olive oil and origan
Cotta su pietra / Stone-baked



Finito di stampare: maggio 2026

ALIMENTA

www.alimentaproduzioni.it