

LaChicca

UNA STORIA DI FOCACCIA
E TRADIZIONE

Le sue origini risalgono al 1948, nell'antico panificio di Rocca Grimalda, dove il signor Gino, detto *el panaté*, apprese l'arte della focaccia tradizionale stirata nel forno a legna. Nel 1979 la tradizione arriva a Camogli, nel cuore della Riviera Ligure, diventando una specialità tipica e riconosciuta.

Oggi il figlio Roberto porta avanti questa preziosa eredità con **Sapore di Pane**.

Preparata con la stessa cura artigianale, LaChicca viene delicatamente precotta e conservata a freddo per preservarne fragranza e profumo.



SAPORE DI PANE - LA COMMERCIALE SRL

+39 0131 249025 - info@saporedipane.com

www.saporedipane.com

Via Fernando Santi, 21, 15121 Alessandria AL



LaChicca

LA TUA PROSSIMA FOCACCIA

LaChicca

"Com'è buona, è proprio una chicca!"

INGREDIENTI

Pochi, selezionati, semplici e genuini.

Farina di frumento tipo 1,
acqua, lievito naturale,
derivato da prugne
biologiche,
olio extravergine d'oliva,
malto d'orzo, sale,
lievito di birra
e... tutto il tempo che ci
vuole.



VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g. di prodotto in stato originale

Kcal/g 100	312
Kj/g 100	1314
Carboidrati g/100	43,2
Grassi g/100	10,8
Di cui saturi g/100	4,0
Proteine g/100	9,1
Zuccheri totali g/100	0,5
Sodio g/100	1,5
Fibre g/100	3,1



PREPARAZIONE in pochi minuti

Come rigenerare LaChicca

1. Preriscalda il forno a **240°C**.
2. Prendi *laChicca* dal congelatore e adagiare sulla teglia.
3. Spruzza acqua sulla superficie, riempiendo tutti i caratteristici incavi
4. Inforna per **4 minuti**
Dopo la cottura spennellare la superficie con olio extravergine d'oliva

Come trasformarla in pizza

1. Preriscalda il forno a **240°C**.
2. Estrai *LaChicca* dal congelatore e lasciala scongelare per **15–20 minuti**
3. Posizionala su una griglia
4. Guarnisci con circa 200 g di pomodoro, 250 g di mozzarella e un filo d'olio
5. Inforna per **4-5 minuti**

Una soluzione pratica e raffinata per professionisti e casa, dal risultato autentico e di alta qualità.

PERFETTA PER PREPARARE

Deliziosi tramezzini

Rigenera *LaChicca*, farcire a piacere con salumi e formaggi a piacimento.

Sfiziose piadine

Scongela *LaChicca* per 10/15 minuti, mettila in piastra a 250° per 3 minuti, poi taglia a metà.

Ancora tiepida, farcire a piacere.

