



ALIMENTARE
GELO
PANIFICATI SURGELATI

BASE FOCACCIA ROMANA GELO G.415X9

*Dé*lifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS



CODICE
12434

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Focaccia romana bianca, stirata a mano. Caratterizzata da un impasto leggero, ricco di acqua e olio extra vergine di oliva. 36 ore di lievitazione e pochissimo lievito per un'elevata digeribilità.

INGREDIENTI

Farina di GRANO TENERO tipo "0", acqua, olio extra vergine di oliva 3%, sale, lievito. Allergeni: SOIA. Eventuale presenza di LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, UOVA, SENAPE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: tipico di una base pizza precotta
Sapore e odore: gradevole e caratteristico
Misure: 39x14x3 cm

SHELF LIFE

12 mesi dal confezionamento

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto ad una temperatura compresa inferiore a -18°C. Una volta scongelata consumare entro 4 giorni.

UTILIZZO

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato a 250°C e cuocere per 8 minuti con forno ventilato. Le modalità di doratura possono variare in funzione della tipologia di forno utilizzato.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it