



ALIMENTARE  
GELO  
PANIFICATI SURGELATI

# FOCACCIA ROMANA GELO GR. 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.

\*\*\*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.

Tenuta della cottura: buona.

## SHELF LIFE E CONSERVAZIONE:

12 mesi dal confezionamento. 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](http://www.marchispa.it)