

FOCACCIA ROMANA ROZEMARIJN ZEEZOUT

230227

Makkelijk te beleggen
en voorgesneden

Laag in gluten

Lange rijstijd en
clean label



Steenoven gebakken
voor luchtig deeg en
krokante korst

Ideaal voor
high speed ovens



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

FOCACCIA ROMANA ROZEMARIJN ZEEZOUT

100% plantaardige focaccia, gemaakt volgens een uniek, traditioneel recept met biga en zuurdesem en met een heerlijke touch van zeezout en rozemarijn. Gebakken in de steenoven voor een krokant en luchtig resultaat. De Focaccia Romana is lager in calorieën, gluten en zout en minder vet dan een pizza. Enkel opwarmen en eindeloos te beleggen met verschillende ingrediënten.



230227

105 g 14x11 cm

50x 36x 24 (m)

± 15' ± 5-7' 220-240°C

Klaar om af te bakken

VOEDINGSWAARDEN & INGREDIËNTEN PER 100G

Ontdek de meest recente informatie over dit product op pastridor.com via de qr-code. Of neem voor specifieke vragen contact met ons op.



Gratis proeven en advies?

BE +32 (0)52 31 59 00

NL +31 (0)416 560 088

info@pastridor.com

www.pastridor.com

