

FOCACCIA ROMANA ROMARIN SEL DE MER

230227

Facile à garnir et
prédécoupé

Long temps de levage
et clean label

Faible teneur
en gluten



Idéal pour les fours
à grande vitesse

Cuisson au four à pierre
pour une pâte légère et
une croûte croustillante



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

FOCACCIA ROMANA ROMARIN SEL DE MER

Focaccia 100% végétale, préparée selon une recette traditionnelle unique à base de biga et de levain, avec une délicieuse touche de sel marin et de romarin. Cuite dans un four en pierre pour un résultat croustillant et aéré. La Focaccia Romana est moins calorique, moins riche en gluten et en sel et moins grasse qu'une pizza. Il suffit de la réchauffer et de la garnir à l'infini avec les ingrédients de votre choix.



230227

📏 105 g 📏 14x11 cm

📦 50x 🏠 36x 📦 24 (m)

🕒 ± 15' ⌚ ± 5-7' 🌡️ 220-240°C

Prêt à cuire



VALEURS NUTRITIONNELLES ET INGRÉDIENTS POUR 100G

Découvrez les dernières informations sur ce produit sur pastridor.com via le code QR. Ou contactez-nous pour des questions spécifiques.



Conseils et dégustation gratuits?

☎️ 32 (0)52 31 59 00

✉️ info@pastridor.com

🌐 www.pastridor.com

 **PASTRIDOR**
SIMPLY GOOD.