

Focaccia Classica Barese

*D*élicifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

Novità

Df

- art. 19B50
PAN Focaccia
Classica Barese
Ø 28 cm ± - h 2 cm ±
gr 680 - pz 6 - surg.

Focaccia classica barese rotonda
parzialmente cotta e surgelata, lavorata
e farcita manualmente.

Adatta per i pranzi, snack, spuntini.



Focaccia Barese

- Prodotto italiano, realizzato in provincia di Bari
- Con olio extravergine di oliva 100% italiano, pomodori freschi italiani, olive baresane e origano
- Lunga lievitazione di minimo 18 ore

Modalità di cottura



◆ IN FORNO

preiscaldare il forno, preferendo la cottura in forno statico. Infornare la focaccia ancora surgelata e cuocere per il tempo indicato su un ripiano medio finché il prodotti è dorato. Lasciare raffreddare circa 5 minuti, e tagliare. Consumare ancora calda e fragrante per gustarla al meglio.

◆ CONSERVAZIONE

Conservare in freezer a -18°C, una volta scongelato il prodotto può essere conservato per 2 giorni in frigo a +4°C o 1 giorno a temperatura ambiente (20-25°C). Non ricongelare una volta scongelato.