

REF. 131010

Foccaccia Tradicional Precortada DyL 90g

¡UN PEDACITO DE ITALIA EN TU MESA!

ELABORACIÓN. Uno de los ingredientes fundamentales de este pan es el aceite de oliva, que hace que cada bocado sea todo un placer.

TEXTURA BLANDA Y ESPONJOSA. La miga destaca por su textura blanda y esponjosa con potente sabor a aceite de oliva. La corteza es inconfundible por su ligereza, grosor extremadamente fino y su clásica superficie con hoyuelos.

CÓMODA Y FÁCIL DE CONSERVAR Y PREPARAR. El embolsado en packs de 6 unidades facilita su conservación. Se trata de un producto ya precortado y descongelar y listo, por lo que es perfecto para preparaciones en hostelería. Para un acabado más crujiente puedes darle un toque de calor antes de servir.



						
90 g	14.5 cm	36 ud	64 cajas	180 °C	10 min	3 min



CON ACEITE DE OLIVA · ENVASADO ·