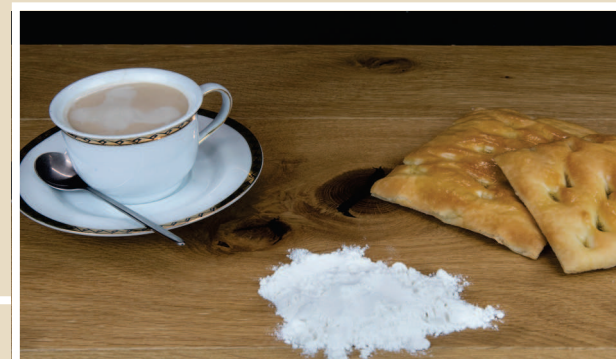


Focaccia genovese

“In bello tucco de fugassa”, un bel pezzo di focaccia genovese o Fugassa, si dice sia il modo migliore per iniziare la giornata.

Sotto la Lanterna, infatti, è considerato un must irrinunciabile “tuffare” una striscia di Fugassa nel cappuccino; proprio per questo oggi il nostro prodotto di punta è proprio la “Focaccia Genovese” ovviamente preparata con farine prive di glutine e rispettando nella preparazione alcuni passi fondamentali: il focacciaio cosparge di salamoia (acqua e olio extravergine e sale) e con una lieve pressione dei polpastrelli sull'impasto steso sulla teglia pratica i caratteristici buchi che a cottura ultimata daranno alla focaccia il suo aspetto caratteristico. Che ne dite di “tuffare” una striscia della nostra focaccia nel cappuccino?



Confezione da 60 gr
Cartone da 10 PZ
codice ean: 80000082

Packaging: busta termosaldata

Shelflife: 360 gg data produzione

Ingredienti: Mix specifico farine senza glutine (Amido di mais, farina di riso, fibre vegetali (psyllium, inulina), fruttosio, addensante: guar, E464; malto (mais), enzimi), acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, lievito fresco, sale, zucchero. potrebbe contenere tracce di senape

Allergeni: NESSUNO

Conservazione: in congelatore a -20 C°



prodotto congelato



2 min



500 W- 40 sec



1