

Focaccia col formaggio

Testimonianze sull'esistenza della "Focaccia col formaggio" risalgono già all'epoca della terza crociata (1189) dove compariva una focaccia di semola e di Giuncata appena rappresa.

La focaccia col formaggio di Recco, nel 2005 ha ottenuto il riconoscimento IGP e l'omonimo consorzio si occupa di tutelare la qualità di un prodotto unico al mondo.

Con una tecnica completamente diversa dall'originale, data la mancanza di elasticità che deriva dall'assenza del glutine, abbiamo creato la nostra versione della focaccia col formaggio, composta dalle due caratteristiche sfoglie sottilissime di impasto non lievitato, riccamente farcite di crescenza.



Confezione da 225 gr
Cartone da 10 PZ
codice ean: 8056746600518

Packaging: busta in politere sigillata contenuta in scatola di cartone riciclabile

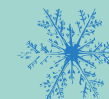
Shelflife: 360 gg data produzione

Ingredienti Impasto: Amido di mais, farina di riso, acqua, panna fresca pastorizzata (contenuto grassi min 35%), olio d'oliva, sale, gomma di Xantano (E 415).

Ingredienti Farcitura: Stracchino (LATTE, caglio, sale).

Allergeni: LATTE

Conservazione: in congelatore a -20 C°



prodotto congelato



8-10 min



500 W- 5 min



1