

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 300 gr

Cartone da 6 PZ

codice ean: 8056746600501

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

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



2