



# FOCACCIA AI 5 CEREALI PRECOTTA SURGELATA

**FOCACCIA WITH 5 CEREALS  
PRECOOKED & FROZEN**



Conosciuta sin dall'antica Roma, come un impasto di forma rotonda cotto sulla pietra con olio d'oliva, spezie e miele, chiamato panis focacius (panis= pane, focus= fuoco), si diffuse specialmente in Puglia nelle province di Bari. La focaccia "barese" nasce come variante del tradizionale pane di grano duro, verosimilmente dall'esigenza di sfruttare il calore iniziale forte del forno a legna, prima che questo si stabilizzi sulla temperatura ideale per cuocere il pane. La particolarità della golosa focaccia risiede nel suo impasto ai 5 cereali e nella sua farcitura originaria con pomodori, olio e olive baresane.

Known since ancient Rome, as a round shape dough cooked on the stone with olive oil, spices and honey, called panis focacius (panis= bread, focus= fire), it spreads especially in Puglia in the provinces of Bari. The "Bari" focaccia born as a variant of the traditional durum wheat bread, from the need to take advantage of the strong initial heat of the oven, before it stabilizes on the ideal temperature for baking bread. The peculiarity of the delicious focaccia lies in its mix with 5 cereals and in its original stuffing with tomatoes, olive oil and Baresane olive.

## SPECIFICHE SPECS

CODICE EAN EAN CODE	PESO WEIGHT	N. PEZZI UNITS	DIMENSIONI (B) x H DIMENSIONS (B) x H	PESO LORDO GROSS WEIGHT	N. CARTONI N. BOXES	ALTEZZA HEIGHT	VALORI NUTRIZIONALI (x 100 g) NUTRITION FACTS (x 3,52 oz)
9033488630720	600 GR/21,15 OZ	10	(370 X 370) X 280MM	6,00 KG	30	// M	VALORE ENERGETICO KJoule / Kcal 1.444 / 345 CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES 60,00 g ZUCCHERI / SUGARS 2,50 g GRASSI / FAT 5,00 g PROTEINE / PROTEIN 12,00 g FIBRA ALIMENTARE / DIETARY FIBER 6,00 g SALE / SALT 2,00 %

### INGREDIENTI E INFORMAZIONI IMPORTANTI

FARINA DI FRUMENTO TIPO "00", FARINA MULTICEREALI (FARINA DI GRANO TENERO "0", SEMI DI GIRASOLE, DI LINO, GRITZ DI SOJA, FARINA DI AVENA, FARINA DI SEGALE, FARINA DI ORZO), SALE, ZUCCHERO, LIEVITO, MIGLIORATORE (FARINA MALTATA, MALTO D'ORZO, DESTROSI, ENZIMI, ACIDO ASCORBICO E 300 IN PROPORZIONI VARIABILI), OLIO DI OLIVA. PRODOTTO IN STABILIMENTO DOVE SI UTILIZZANO UOVA, LATTE, SESAMO. FARCITURA: POMODORI, OLIO DI SANSÀ DI OLIVA, OLIVE VERDI, SALE, ORIGANO.  
> PRODOTTO DA FORNO SOGGETTO A CALO DI PESO.  
> SHELF LIFE : 15 MESI - IL PRODOTTO SCONGELATO NON PUÒ ESSERE PIÙ RINCONGELATO, DEVE ESSERE CONSERVATO IN FRIGORIFERO E CONSUMATO ENTRO LE 24 ORE.  
> CUOCERLO PRIMA DI CONSUMARLO.

### INGREDIENTS & IMPORTANT INFO

WHEAT FLOUR "00", MULTICEREALS WHEAT (WHEAT FLOUR "0", SUNFLOWER SEEDS, FLAX, SOY GRITS, OAT FLOUR, RYE FLOUR, BARLEY FLOUR), SALT, SUGAR, YEAST, IMPROVER (MALT FLOUR, BARLEY MALT, DEXTROSE, ENZYMES, ASCORBIC ACID E 300 IN PROPORTIONS VARIABLES), OLIVE OIL. MAY CONTAIN TRACES OF EGGS, MILK, SESAME. STUFFING: POMACE OIL, TOMATOES, ORIGAN, OLIVES.  
> BAKERY PRODUCT SUBJECT TO DROP WEIGHT.  
> SHELF LIFE: 15 MONTHS - THE PRODUCT THAWED HE CAN NOT ANYMORE BE FROZEN, IT MUST BE STORED IN A REFRIGERATOR AND CONSUMED WITHIN 24 HOURS.  
> COOK IT BEFORE EATING.

### PREPARAZIONE / MODE OF PREPARATION

SCONGELARE A TEMPERATURA AMBIENTE PER 10 MINUTI, CONDIRE CON POCO OLIO. CUOCERE IN FORNO A 200°C PER 15 MINUTI SULLA TEGLIA CENTRALE DEL FORNO. / THAW AT ROOM TEMPERATURE FOR 10 MINUTES, SEASON IT WITH A LITTLE OIL. COOK IN OVEN 200°C FOR 15 MINUTES ON THE CENTER OF THE BAKING SHEET.