



FOCACCIA BIANCA PRECOTTA SURGELATA

**WHITE FOCACCIA
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 bianca risiede nel suo impasto e nella sua farcitura con olio, sale ed origano.

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 white focaccia lies in its mix and in its original stuffing with olive oil, salt and origan.



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)
0033400630690		600 GR/21,15 OZ	10	(370 X 370) X 200MM	6,00 Kg	30	// M	PROTEINE / PROTEIN 4,95 g GRASSI / FAT 10,92 g CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES 26,04 g VALORE ENERGETICO Kcal / KJoule 222,49/ 933 GRASSI SATURI / SATURATED FAT 1,59 g/ 100 g ZUCCHERI / SUGARS 1,99 g SALE / SALT 2,51 g

INGREDIENTI E INFORMAZIONI IMPORTANTI

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00", FARINA DI GRANO DURO, OLIO DI OLIVA, SALE, ZUCCHERO, LIEVITO, MIGLIORATORE (FARINA MALTATA, ACIDO ASCORBICO E 300 IN PROPORZIONI VARIABILI). PRODOTTO IN STABILIMENTO DOVE SI UTILIZZANO UOVA, LATTE, SESAMO.

FARCITURA: OLIO DI SANSÀ DI OLIVA, SALE, ORIGANO.

> PRODOTTO DA FORNO SOGGETTO A CALO DI PESO.

> SHELF LIFE : 15 MESI - IL PRODOTTO SCONGELATO NON PUO' ESSERE PIU' RINCONGELATO, DEVE ESSERE CONSERVATO IN FRIGORIFERO E CONSUMATO ENTRO LE 24 ORE.

> CUOCERLO PRIMA DI CONSUMARLO.

INGREDIENTS & IMPORTANT INFO

WHEAT FLOUR "00", WHEAT SEMOLINA, OLIVE OIL, SALT, SUGAR, YEAST, IMPROVER (FLOUR MALTED, ENZYMES, ASCORBIC ACID, E300 IN PROPORTIONS VARIABLES). MAY CONTAIN TRACES OF EGGS, MILK, SESAME.

STUFFING: POMACE OIL, SALT, ORIGAN.

> 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.