



FOCACCIA DI PATATE PRECOTTA SURGELATA

POTATO 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 di patate 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 e nella sua farcitura originaria con pomodori ed olio.

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 potato 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 and in its original stuffing with tomatoes and olive oil.

SPECIFICHE SPECS

CODICE EAN EAN CODE		PESO WEIGHT		CARTONE - BOX N. PEZZI UNITS		DIMENSIONI (B) x H DIMENSIONS (B) x H		PESO LORDO GROSS WEIGHT		PALLET N. CARTONI N. BOXES		ALTEZZA HEIGHT		VALORI NUTRIZIONALI (x 100 g) NUTRITION FACTS (x 3.52 oz)	
0033400630737		600 GR/21,15 OZ		10		(370 X 370) X 200MM		6,00 Kg		30		// M		VALORE ENERGETICO KJoule / Kcal 939 / 224 CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES 33,27 g ZUCCHERI / SUGARS 1,50 g GRASSI / FAT 6,76 g GRASSI SATURI / SATURATED FAT 0,70 g / 100 g PROTEINE / PROTEIN 6,90 g FIBRA ALIMENTARE / DIETARY FIBER 1,50 g SALE / SALT 1,00 %	

INGREDIENTI E INFORMAZIONI IMPORTANTI

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

- > PRODOTTO DA FORNO SOGGETTO A CALO DI PESO.
- > SHELF LIFE : 15 MESI - IL PRODOTTO SCONGELATO NON PUO' PIU' ESSERE RINCONGELATO, DEVE ESSERE CONSERVATO IN FRIGORIFERO E CONSUMATO ENTRO LE 24 ORE.
- > CUOCERLA PRIMA DI CONSUMARLA.

INGREDIENTS & IMPORTANT INFO

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