



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	CARTONE - BOX			PALLET		VALORI NUTRIZIONALI (x 100 g) NUTRITION FACTS
		N. PEZZI UNITS	DIMENSIONI (B) x H DIMENSIONS (B) x H	PESO LORDO GROSS WEIGHT	N. CARTONI N. BOXES	ALTEZZA HEIGHT	
9033488630720	600 GR./21,15 OZ	10	(370 X 370) X 280MM	6,00 KG	30	// M	VALORE ENERGETICO KJ/100g / 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 g

INGREDIENTI E INFORMAZIONI IMPORTANTI

FARINA DI FRUMENTO "00", FARINA MULTICEREALI [(50 %) FARINA DI GRANO TENERO "0" SEMI DI GIRASOLE, SEMI DI LINO, SEMI DI GRITZ, SEMI DI SOIA, FARINA D'AVENA, FARINA DI SEGALE, FARINA DI ORZO], OLIO D'OLIVA (4,5%), ZUCCHERO, SALE, MIGLIORATORE (FARINA MALTATA, ENZIMI, ACIDO ASCORBICO E300 IN PROPORZIONI VARIABILI) LIEVITO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (0,5%). PRODOTTO IN STABILIMENTO DOVE SI UTILIZZANO: SESAMO, SOJA, LATTE. FARCITURA: POMODORO (40%) ORIGANO, SALE, OLIVE.
> PRODOTTO DA FORNO SOGGETTO A CALO DI PESO.
> SHELF LIFE : 10 MESI - IL PRODOTTO SCONGELATO NON PUO' ESSERE PIU' RICONGELATO, DEVE ESSERE CONSERVATO IN FRIGORIFERO E CONSUMATO ENTRO LE 24 ORE.
> CUOCERLA PRIMA DI CONSUMARLA.

INGREDIENTS & IMPORTANT INFO

WHEAT FLOUR "00", MULTICENTER FLOUR [(50%) WHEAT FLOUR "0" SUNFLOWER SEEDS, FLAX SEEDS, GRITZ SEEDS, SOY SEEDS, OAT FLOUR, RYE FLOUR, BARLEY FLOUR], OLIVE OIL (4.5%), SUGAR, SALT, IMPROVER (FLOUR MALTED, FLOUR, ENZYMES, ASCORBIC ACID E300 IN PROPORTIONS VARIABLES) YEAST, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (0.5%). MAY CONTAIN TRACES OF: SESAMO, SOJA, MILK. STUFFING: TOMATOES (40%) ORIGAN, SALT, OLIVES.
> BAKERY PRODUCT SUBJECT TO DROP WEIGHT.
> SHELF LIFE : 10 MONTHS - THE DEFROSTED PRODUCT CANNOT BE REFROZEN ANYMORE, 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.