focaccia venere

L'amore tutto italiano tra il gusto e il benessere

Una focaccia UNICA e INIMITABILE, perché utilizza farina di Riso Venere coltivata solo in ITALIA con la certificazione alla Filiera “Riso Venere”.

La focaccia si presenta croccante, morbida e dall’intenso colore viola al suo interno. Senza coloranti, senza conservanti, con olio extravergine d’oliva: una focaccia leggera, digeribile, da gustare in ogni momento della giornata

specifiche tecniche

Tempo di cottura 5-7 min **Temperatura** 185 °C **Shelf Life** 18 mesi

INGREDIENTE CARATTERIZZANTE farina di riso venere

30x40 cm

Dimensioni indicative (cm)	30x40
Dimensioni imballo (cm)	40x30x20
Peso imballo (kg)	2,9
Pezzi per cartone	5
Cartoni per pallet	80

Francone S.r.l.
Regione Madonna 12,
14058 Monastero Bormida (AT)

Tel. +39 0144.88072
Fax +39 0144.88412
info@gruppofrancone.com

C.F. e P.IVA 01318370051
Registro Imprese di Asti
R.E.A. 105787