



focaccia tradizionale Antica Genoa

Frutto di una lettura in chiave tradizionale della più antica ricetta ligure, si presenta morbida al palato, bucata in superficie, condita con olio extra vergine di oliva e piacevolmente salata. E' il prodotto ideale per ogni tipologia di clienti. Presente in diversi formati e diverse altezze e peso, il prodotto diventa versatile per ogni utilizzo: farcito, o servito normale accontenta tutti i gusti.

specifiche tecniche

Tempo di cottura 3-4 min

Temperatura 185 °C

Shelf Life 18 mesi

INGREDIENTE CARATTERIZZANTE olio extra vergine di oliva

30x40 cm

Dimensioni indicative (cm)	30x40
Dimensioni imballo (cm)	40x30x20
Peso imballo (kg)	3
Pezzi per cartone	5
Cartoni per pallet	80

**30x40 cm**

Dimensioni indicative (cm)	30x40
Dimensioni imballo (cm)	40x30x20
Peso imballo (kg)	3,3
Pezzi per cartone	6
Cartoni per pallet	80

60x40 cm

Dimensioni indicative (cm)	60x40
Dimensioni imballo (cm)	59x40x34
Peso imballo (kg)	11
Pezzi per cartone	10
Cartoni per pallet	20