

focaccina rustica 100g

Un prodotto lavorato in gran parte manualmente, che conserva il suo carattere tipicamente artigianale grazie alla sapiente mano dei fornai Francone, in grado di dosare olio e sale nel modo più giusto, nel rispetto della ricetta tradizionale genovese.

È proprio da questa sapiente lavorazione che deriva un gusto sfizioso, unico nel suo genere, di carattere spiccatamente casereccio e genuino.

La sua tipica forma tonda ed irregolare ci riporta ai sapori e ad i profumi di un tempo rievocando le botteghe degli antichi fornai e rendendo la nostra focaccina rustica un prodotto ottimo e di alta qualità che viene garantita dai nostri processi produttivi certificati e dal nostro amore per le cose buone.

specifiche tecniche

Tempo di cottura 2-3 min **Temperatura** 180 °C **Shelf Life** 18 mesi

INGREDIENTE CARATTERIZZANTE olio extra vergine di oliva

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

Ø 14 cm ca cm

Dimensioni indicative (cm)	Ø 14 cm ca
Dimensioni imballo (cm)	40x30x20
Peso imballo (kg)	2,4
Pezzi per confezione	4
Confezioni per cartone	6
Pezzi per cartone	24
Cartoni per pallet	80

Pretagliata orizzontale

Dimensioni indicative (cm)	Ø 14ca
Dimensioni imballo (cm)	40x30x20
Peso imballo (kg)	2,4
Pezzi per confezione	4
Confezioni per cartone	6
Pezzi per cartone	24
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