



Base Cruda Prelievitata

Una base già prelievitata, pronta per essere farcita e infornata. Una base adatta per tutto: dalla tipica focaccia genovese (bucandola a mano e condendola con olio e sale) alle pizze (condita con pomodoro, mozzarella e altri ingredienti a piacere). Consigli d'uso: lasciare riposare la base sulla teglia per alcuni minuti, condirla e infornarla.

specifiche tecniche

Tempo di cottura min

Temperatura °C

Shelf Life 10 mesi

60x40x15 cm

| | |
|----------------------------|----------|
| Dimensioni indicative (cm) | 60x40x15 |
| Peso imballo (kg) | 9 |
| Pezzi per cartone | 6 |
| Cartoni per pallet | 36 |

40x30x19 cm

| | |
|----------------------------|----------|
| Dimensioni indicative (cm) | 40x30x19 |
| Peso imballo (kg) | 6 |
| Pezzi per cartone | 10 |
| Cartoni per pallet | 64 |