

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

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