



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

60x40x15 cm

Dimensioni indicative (cm)	60x40x15
Peso imballo (kg)	8,4
Pezzi per cartone	7
Cartoni per pallet	36

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