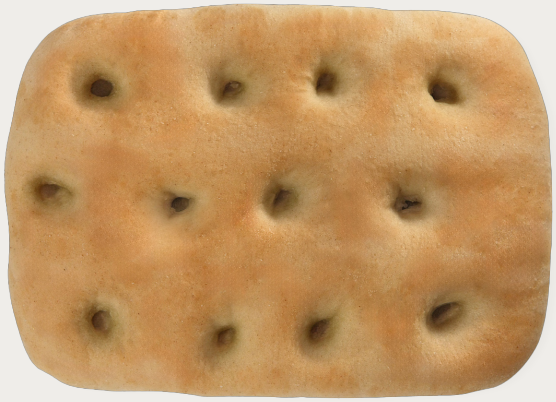

Panfocaccia

Il panfocaccia è un pane soffice, composto da un impasto di farina, acqua, olio, sale e lievito.
Pochi semplici ingredienti per un pane più gustoso, sfizioso e subito pronto.
Ottimo così com'è, fantastico farcito con qualsiasi cosa.

specifiche tecniche

Tempo di cottura 2-3 min

Temperatura 180 °C

Shelf Life 18 mesi

18x14 cm

Dimensioni indicative (cm)	18x14
Dimensioni imballo (cm)	40x30x31
Peso imballo (kg)	4.5
Pezzi per cartone	28
Cartoni per pallet	48

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