

LA FOCACCIA

18





LA FOCACCIA TRADIZIONALE BARESE

CONDIMENTO: pomodoro, oliva baresana
denocciolata, origano

COTTURA: Preriscalda il forno a 200°C
in modalità statica, apri la busta ed estrai la focaccia,
inforna sul ripiano medio per circa 10/12 minuti.

BUSTA



PESO NETTO	600 gr
COD. PRODOTTO	CAROPRO30
CODICE EAN	F46575857855785

CARTONE



PESO NETTO	3 Kg
N° BUSTE	5 da 600 gr

PEDANA



STRATI	9
N° CARTONI	10

LA FOCACCIA LE FOCACCINE

OLIVE E ROSMARINO

PESO NETTO:
25 gr

COD. PRODOTTO:
CAROPRO87

CODICE EAN:
8058946554370

POMODORO

PESO NETTO:
25 gr

COD. PRODOTTO:
CAROPRO33

CODICE EAN:
8058946554332

DARK

PESO NETTO:
25 gr

COD. PRODOTTO:
CAROPRO34

CODICE EAN:
8058946554356

COTTURA: far rinvenire in forno
preriscaldato a 170°C per 3/5 minuti.

olive e rosmarino

con pomodoro

*impasto cacao dark
con pomodorino giallo*

20

CARTONE



PESO NETTO

3 Kg

N° BUSTE

2 da 60 pz

PEDANA



STRATI

8

N° CARTONI

10