

FOCACCIA RUSTICA BIOLOGICA



CODICE	95018
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	280 g al pezzo

Focaccia rotonda, particolarmente versatile

DESCRIZIONE

Prodotta con farine bio di tipo 1 e 2 provenienti da filiera certificata e garantita 100% italiana (Veneto e Friuli Venezia Giulia), lievito madre e olio extravergine di oliva. La focaccia è prodotta sia con biga che lievito madre, viene lasciata lievitare in due tempi e cotta in padellino

ASPETTO

Focaccia tonda con 24 cm di diametro, molto morbida

SAPORE

Soffice, friabile e gustosa, è estremamente versatile nell'utilizzo

PRODUTTORE

PANIFICIO FOLLADOR - Prata di Pordenone (PN)

SELEZIONATO PERCHÈ

L'attenzione di Antonio Follador nella scelta delle materie prime, la sua trasparenza nel raccontarle, assieme all'esperienza consolidata nel food service sono gli elementi che ci hanno convinto ad abbracciare questo progetto

CURIOSITÀ

La linea food service di Antonio Follador nasce per soddisfare le esigenze di chef, baristi e artigiani del settore che desiderano offrire imbottiti e focacce a regola d'arte, dove il pane non sia un semplice contenitore, ma concorra con la sua qualità a elevare l'esperienza gustativa

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Prodotto parzialmente cotto. Può essere rigenerata in forno preriscaldato a 200°C per 4 minuti circa, tagliata subito e farcita per un effetto crunchy. Se una volta tolta dal forno si attendono un paio di minuti prima di tagliarla, l'interno resterà invece più morbido. In alternativa può essere prima farcita e poi finita in forno per 5/6 minuti. Può essere farcita come una pizza o imbottita come un panino e si presta anche ad essere arrotolata. A confezione aperta, conservare in frigo e usare entro 4/5 giorni