

**BOULART.**

## FOCACCIA



Un pain plat  
idéal pour toutes  
vos créations

**FAB**  
FOOD & BEVERAGE  
2017 AWARD  
NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION  
RESTAURANT, HOTEL-MOTEL SHOW

# FOCACCIA



Notre Focaccia est fabriquée avec des ingrédients pures et simples: farine, eau, sel, levure, huile d'olive et fines herbes. Sa fine croûte et sa légèreté en font un pain facile à partager et une excellente base pour vos recettes.

**Code produit:** 12804

**Saveur:** Huile d'olive et fines herbes

**Unités par caisse:** 24

**Calories par portion de 56 g:** 140

**Poids:** 12 oz / 340 g

**Durée de vie:** 270 jours / 9 mois

	MINIMUM	TARGET	MAXIMUM
<b>LONGUEUR</b>	25 cm / 9.8"	27 cm / 10.6"	29 cm / 11.4"
<b>LARGEUR</b>	17 cm / 6.7"	18 cm / 7.1"	19 cm / 7.5"
<b>ÉPAISSEUR</b>	2.2 cm / 0.87"	2.7 cm / 1.06"	3.2 cm / 1.26"

Faible en gras  
Sans sucre ajouté  
Bonne source de fer  
Sans additifs ni agents de conservation  
Sans gras trans  
Végétarien/Végétalien



## INSTRUCTIONS DE CUISSON:

Ce produit est 100% cuit et congelé.

### Méthode 1 (méthode suggérée)

Placez le pain directement au four à 375°F pour 8-10 minutes. Laissez reposer 15 minutes à température pièce pour compléter le processus de décongélation.

### Méthode 2

Laissez le pain reposer pour 1 heure à température pièce et dégustez.

## DISPONIBLE AVEC SACS:

Code CAD: 14804

Code USA: 13804



**BOULART®**

Pour en connaître davantage sur nos produits ou pour toutes questions, visitez:  
[www.boulart.com](http://www.boulart.com)

## CONTACTEZ-NOUS:

T 1 866 631 4040

E [info@boulart.com](mailto:info@boulart.com)