


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 purs 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
LONGUEUR	25 cm / 9.8"	27 cm / 10.6"	29 cm / 11.4"
LARGEUR	17 cm / 6.7"	18 cm / 7.1"	19 cm / 7.5"
ÉPAISSEUR	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

CONTACTEZ-NOUS:

T 1 866 631 4040

E info@boulart.com