

BOULART®

## PAIN SANDWICH FOCACCIA



Un pain tranché  
idéal pour toutes  
vos créations



# PAIN SANDWICH FOCACCIA

Le même goût délicieux que notre très populaire Focaccia, dans un format pratique. Débordant de saveurs italiennes, c'est le pain idéal pour toute vos créations.

**Code produit:** 12213

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

**Unités par caisse:** 80

**Durée de vie:** 270 jours / 9 mois

**Calories par portion de 100 g:** 260

**Poids:** 3.53 oz / 100 g / 0.22 lb

SPÉCIFICATIONS	MINIMUM	CIBLE	MAXIMUM
LONGUEUR	11.7 cm / 4.6"	12.7 cm / 5"	13.7 cm / 5.4"
LARGEUR	9 cm / 3.54"	10 cm / 3.94"	11 cm / 4.33"
ÉPAISSEUR	3.5 cm / 1.4 "	4 cm / 1.6"	4.5 cm / 1.8"

## INSTRUCTIONS DE CUISSON:

Ce produit est 100% cuit et congelé.  
Ce pain est idéal pour les presses à paninis.

### Méthode 1 (méthode suggérée)

Régler la presse à panini à 450°F / 230°C.  
Enduire légèrement le pain d'huile d'olive et le placer dans la presse de 5 à 6 minutes.

### Méthode 2

Placez le pain congelé directement au four à 375°F / 190°C de 5 à 8 minutes.

## ALLÉGATIONS:

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



**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)