

BOULART®

NOUVEAU
SOUS-MARIN FOCACCIA
HUILE D'OLIVE ET FINES HERBES



Goût **riche**
et **délicieux**

SOUS-MARIN FOCACCIA

HUILE D'OLIVE ET FINES HERBES

TRANCHÉ



Même goût délicieux que notre focaccia, mais dans un tout nouveau format.

Rempli de saveurs italiennes, ce sous-marin est idéal pour vos créations culinaires et les gros appétits.

Code produit Boulart: 12902

Saveur:  Huile d'olive et fines herbes

Unités par caisse: 56

Calories par portion de 145 g: 370

Poids: 5.11 oz / 145 g

Durée de vie: 270 jours / 9 mois

SPÉCIFICATIONS	MINIMUM	CIBLE	MAXIMUM
LONGUEUR	20.5 cm / 8.07"	22 cm / 8.66"	23.5 cm / 9.25"
LARGEUR	7 cm / 2.75"	8 cm / 3.15"	9 cm / 3.54"
ÉPAISSEUR	3 cm / 1.18"	4 cm / 1.57"	5 cm / 1.97"

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.

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.

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