

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 apéritifs.

**Code produit Boulart:** 12902

**Saveur:** O 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
<b>LONGUEUR</b>	20.5 cm / 8.07"	22 cm / 8.66"	23.5 cm / 9.25"
<b>LARGEUR</b>	7 cm / 2.75"	8 cm / 3.15"	9 cm / 3.54"
<b>ÉPAISSEUR</b>	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](http://www.boulart.com)

### CONTACTEZ-NOUS:

T 1 866 631 4040  
E [info@boulart.com](mailto:info@boulart.com)