

Pane

LA FOCACCIA



Pala romana

Pala romana Sandwich

Code 1733 / 450 gr - 38 x 18 cm / 12 Stück

🔥 240°C 🕒 7-8 min



Focaccia barese pomodorini olive

Focaccia Barese mit Cherrytomaten & Oliven

Code 1741 / 550 gr - Ø ca.30 cm / 5 Stück

🕒 30 min 🔥 180°C 🕒 7-9 min



Genova pomodorini olive

Focaccia mit Cherrytomaten & Oliven

Code 1736 / 850 gr - 30 x 40 / 5 Stück

🕒 60 min 🔥 210°C 🕒 5-7 min



Focaccia stracchino

Focaccia mit Stracchino Käse

Code 1752 / 900 gr - 30 x 40 cm / 5 Stück

🕒 60 min 🔥 210°C 🕒 5-7 min



Focaccia ripiena pomodoro & mozzarella

Gefüllte Focaccia mit Tomaten & Mozzarella

Code 1755 / 900 gr - 27 x 35 cm / 6 Stück

🕒 60 min 🔥 180°C 🕒 15-17 min



Genova olio

Focaccia mit Olivenöl

Code 1737 / 750 gr - 30 x 40 / 5 Stück

🕒 60 min 🔥 210°C 🕒 5-7 min

Specialità regionali
ricetta originale

La CROCCANTEZZA e il SAPORE
delle FOCACCE tradizionali

