



**ARTICOLO F55  
(FOCACCIA)**  
Peso 1,100 Kg. circa  
Formato pluriporzione  
da 8 pezzi al taglio  
Dimensione 55x30 cm  
Cartone da 12 pezzi  
Europallet 24 cartoni  
Shelf life 12 mesi



**ARTICOLO F40  
(FOCACCIA)**  
Peso 700 gr. circa  
Formato pluriporzione  
da 6 pezzi al taglio  
Dimensione 40x30 cm  
Cartone da 5 pezzi  
Europallet 72 cartoni  
Shelf life 12 mesi



**ARTICOLO F14  
(FOCACCINA)**  
Peso 260 gr. circa  
Formato pluriporzione  
da 2 pezzi al taglio  
Dimensione 14x30 cm  
Cartone da 24 pezzi  
Europallet 48 cartoni  
Shelf life 12 mesi

**Tempi e cottura base focaccia con forno elettrico e pietra refrattaria:**

Far scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti circa, nel frattempo portare a temperatura il forno a 300°/330° e impostare la potenza della pietra al 20/30%. Infornare direttamente sulla pietra e far cuocere per circa 5/7 minuti, tenendo cura di ruotare il prodotto a metà cottura. Con forno "Stima", attendere che il forno arrivi alla temperatura di esercizio preimpostata, per la F14 occorrono circa 130/150 secondi, per la F40 circa 180/200 secondi. Il prodotto è cotto quando presenta un colore tendente al brunito.

A piacimento versare un filo d'olio extra v. dopo la cottura.

**Tempi e cottura base focaccia con forno termo ventilato:**

Far scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti, nel frattempo portare a temperatura il forno a 250 C°. Far cuocere per circa 5 minuti. Il prodotto è da ritenersi cotto quando presenta un colore tendente al brunito.

A piacimento versare un filo d'olio extra vergine dopo la cottura.