

TUTTA BIGA BIO



CODICE 95047

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Friuli Venezia Giulia

PESO 600 g

Focaccia preparata con impasto di sola biga

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | focaccia leggera preparata con impasto di sola biga |
| ASPETTO | Di forma rettangolare, la trama risulta alveolata, soffice e leggermente croccante in crosta |
| SAPORE | Soffice e gustosa, scioglievole al palato anche da fredda |
| PRODUTTORE | PANIFICIO FOLLADOR - Prata di Pordenone (PN) |
| SELEZIONATO PERCHÈ | In anni di ricerca e sperimentazione sono state selezionate diverse varietà di grani, provenienti da diverse regioni, con un rapporto diretto con il produttore. Per i prodotti certificati bio, inoltre, le farine utilizzate hanno origine da grano biologico 100% italiano, proveniente da filiera certificata e garantita |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Il prodotto così confezionato si conserva per 15 giorni in frigo a 0/+4 °C. Al suo arrivo è possibile congelarlo. Si consiglia di farcire il prodotto a piacimento e finire la cottura in forno preriscaldato a 200 °C per circa 6 minuti |

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.