

Fougasse coppa-bacon

précuite surgelée

INGREDIENTS

Farine, eau, fromage, bacon, oignons frits, huile d'olive levain, coppa, améliorant, sel, levure.

CONSERVATION

Conserver à -18°C.

DECONGELATION

1h à température ambiante sous sachet plastique pour éviter que le produit ne sèche.

CUISSON

3-4 min à 170-200°C.

Une cuisson rapide est recommandée pour conserver au mieux le moelleux du produit.



SUGGESTION

Badigeonner à la sortie du four avec de l'huile d'olive.

CONDITIONNEMENT

| Poids net UV | Unités / carton | Carton / palette | Poids net carton |
|-----------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| 440g | 10 | 48 | 4,40kg |



BrioGel