

Fougasse saucisson sec

pré-cuite surgelée



INGREDIENTS

Farine, eau, rosette, fromage, levain, améliorant, sel, levure, huile d'olive.

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