

NOUVEAUTÉ SCAL

SCAL

Focaccia



Fornio



FOCACCIA FORNIO

40x30 cm

Sale grosso e rosmarino




L'AUTHENTICITÉ DE LA FOCACCIA, TRANSMISE PAR LA TRADITION ITALIENNE

La Focaccia Fornio est une spécialité de Ligurie au goût authentique, inspirée des recettes traditionnelles de Gênes. Moelleuse et délicatement salée, elle se distingue de la focaccia genovese par l'absence de sucre et de malt d'orge.

DES INGRÉDIENTS PREMIUM POUR UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE

- ✓ Farine de blé tendre type 0 et semoule de blé dur remoulue pour une pâte légère et équilibrée.
- ✓ Huile d'olive extra vierge et huile de tournesol haute oléique* pour une texture dorée et un goût riche.
- ✓ Gros sel et romarin pour une touche de fraîcheur et une saveur subtilement salée.
- ✓ Levure de bière et farine de blé tendre malté pour une fermentation parfaite et une texture moelleuse.
- ✓ Sans huile de palme, pour une qualité préservée et un goût authentique.

* L'huile de tournesol haute oléique se distingue par sa stabilité à la cuisson, sa meilleure conservation et ses qualités nutritionnelles proches de celles de l'huile d'olive.

UNE FOCACCIA À LA SAVEUR ET TEXTURES UNIQUES

- ✓ Texture moelleuse et légère, grâce à un taux d'hydratation de 54 % et à un temps de maturation en deux phases de pousse de 2 heures à 30°C.
- ✓ Forme rectangulaire, idéale en guise de pain, en accompagnement d'un apéritif ou d'une salade.
- ✓ Arômes naturels de pain frais, sublimés par le romarin et le gros sel.
- ✓ Épaisseur généreuse d'environ 2,5 à 3 cm, offrant une belle mâche en bouche.



EN RÉSUMÉ

- Focaccia au goût authentique et à la texture moelleuse.
- Bon goût de sel, de romarin et d'huile d'olive extra vierge.
- Forme rectangulaire idéale à la part ou en morceaux.
- Produit 100 % artisanal, inspiré de la tradition génoise.
- Prêt à l'emploi : décongeler, réchauffer, servir.



CONSEILS DE PRÉPARATION

- 1 Décongélation : Laisser reposer le produit 30 minutes à température ambiante.
- 2 Cuisson : Four statique ou à convection : 3 à 4 minutes à 220/240°C.
- 3 Conservation : Se conserve au réfrigérateur, dans son emballage d'origine, pendant 4 jours.



Le produit peut se consommer froid ou chaud, mais il révèle toute sa gourmandise lorsqu'il est encore un peu chaud, juste à la sortie du four.



DONNÉES CHIFFRÉES

- 40x30 cm - 550 g | Surgelé
- Carton de 4 pièces emballées individuellement



**LA FOCACCIA FORNIO : UNE QUALITÉ ARTISANALE, UN PLAISIR GOURMAND,
UNE SIMPLICITÉ DE PRÉPARATION.**