

FOCACCE



Focaccia Rosmarin mit Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF421	770	30x40 cm	3850	5	8	72
SCFP354	1420	60x40 cm	7100	5	4	36

SCFP354: 210° 7-9 Minuten / SCFF421: 210° 5-7 Minuten



Focaccia mit Tomaten und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF495	1000	30x40 cm	5000	5	8	72
SCFP357	1900	60x40 cm	9500	5	4	32

SCFF495: 210° 5-7 Minuten / SCFP357: 210° 8-10 Minuten



Focaccia Ligure Traditionell mit Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF407	750	30x40 cm	3750	5	8	72
SCFP361	1420	60x40 cm	7100	5	4	32

SCFP361: 210° 9 Minuten / SCFF407: 210° 5-7 Minuten



Focaccia mit Zwiebel und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF418	900	30x40 cm	4500	5	8	72

210° 5-7 Minuten



Focaccia mit Oliven und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF419	800	30x40 cm	4000	5	8	72

210° 5-7 Minuten



Focaccia Pugliese mit gegrilltem Gemüse und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF435	950	37/38	5700	6	6	42

2 h bei Zimmertemperatur

TIPP: Für ein besseres Ergebnis die Focaccia Pugliese nach dem Auftauen für 6–7 Minuten bei 240° in den Ofen



Focaccia Pugliese mit kleinen Tomaten und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF433	950	37/38	5700	6	6	42
2 h bei Zimmertemperatur						



Focaccia Rossa Pugliese mit Tomatensoße und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF436	900	37/38	5400	6	6	42
2 h bei Zimmertemperatur						



Focaccia Pugliese mit Zwiebel und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF434	950	37/38	5700	6	6	42
2 h bei Zimmertemperatur						



Focaccia Pugliese mit Oliven, Tomaten, Kapern und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF487	950	37/38	5700	6	6	42
2 h bei Zimmertemperatur						



Focaccia Pugliese aus 100% Hartweizengrieß und Olivenöl Extra Vergine

Artikel-Nr.						
SCFF490	650	37/38	3900	6	6	42
2 h bei Zimmertemperatur						



Pala Romana mit Olivenöl Extra Vergine und grobem Salz

Artikel-Nr.						
SCFP453	270	18x35 cm	3780	14	6	42
SCFP453G	550	25x53 cm	3300	6	6	36
220 ° - 240° 6 - 9 Minuten						