

FORNO
d'ASOLO



Focaccia
zola

Focaccia zola

- impasto a doppia lievitazione • farcitura con gorgonzola igp •
- grande formato •

Momenti di consumo:
pranzo e aperitivo



*Lavorazione
manuale*

ARTICOLO 3102444

 800 g  5 pz  5 min  220 °C  30x40 cm

Un lievitato che farà impazzire i vostri clienti! È la focaccia all'olio d'oliva bucata e farcita a mano con **gorgonzola IGP**. Morbido e profumato **impasto a doppia lievitazione** che accoglie i cremosi cubetti di formaggio dalla striatura verde e dal sapore dolce e piccante. In maxi formato da tagliare a piacimento e servire calda.

