

FORNO
d'ASOLO



Focaccine
all'olio d'oliva

Focaccine *all'olio d'oliva*

- impasto morbido all'olio di oliva •
- salamoia in superficie • 3 gusti •

Momenti di consumo:
pranzo, snack e aperitivo



*lavorazione
manuale*

3102441 OLIO / 3102442 OLIVE GIGANTI /
3102443 POMODORO AL FORNO SOTT'OLIO



50 g



50 pz



5-7 min



180-190 °C



9 cm

Focaccine soffici per uno snack salato, gustoso e coinvolgente. La versione classica, con salamoia in superficie, può essere servita al posto del pane o farcita. La focaccina con olive giganti in salamoia e quella con il pomodoro al forno sott'olio sono perfette per un **pranzo veloce o per accompagnare l'aperitivo.**

