

FORNO
d'ASOLO

FOCACCIA SEMOLA

Pomodorini e Olive

*doppia
lievitazione*



FOCACCIA SEMOLA
Pomodorini e Olive

Un nuovo impasto alla semola che mantiene il prodotto soffice più a lungo, farcito con pomodori semidry e olive.

- Impasto alla semola
- Farcitura con pomodori semidry e olive



3102548

 900 g  5 pz  5 min  220 °C  30x40 cm

Momenti di consumo: break, pranzo, snack, aperitivo

