

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

