



Base Cruda Prelievitata

Una base già prelievitata, pronta per essere farcita e infornata. Una base adatta per tutto: dalla tipica focaccia genovese (bucandola a mano e condendola con olio e sale) alle pizze (condita con pomodoro, mozzarella e altri ingredienti a piacere). Consigli d'uso: lasciare riposare la base sulla teglia per alcuni minuti, condirla e infornarla.

specifiche tecniche

TEMPO DI COTTURA MIN

Temperatura °C

60x40 cm - 1200 g

Dimensioni indicative (cm)	60x40
Peso (g)	1200
Dimensioni imballo (cm)	40x30x19
Peso imballo (kg)	6
Pezzi per cartone	10
Cartoni per pallet	64

**30x40 cm - 600 g**

Dimensioni indicative (cm)	30x40
Peso (g)	600
Dimensioni imballo (cm)	40x30x19
Peso imballo (kg)	6
Pezzi per cartone	10
Cartoni per pallet	64