

**BOULART®**

**PAIN SANDWICH  
FOCACCIA**



**Un pain tranché  
idéal pour toutes  
vos créations**

# PAIN SANDWICH FOCACCIA

TRANCHÉ

Le même goût délicieux que notre très populaire Focaccia, dans un format pratique. Débordant de saveurs italiennes, c'est le pain idéal pour toute vos créations.

**Code produit:** 12213

**Saveur:**  Huile d'olive et fines herbes

**Unités par caisse:** 80

**Calories par**

**portion de 100 g:** 260

**Poids:** 3.53 oz / 100 g / 0.22 lb

## SPÉCIFICATIONS

## MINIMUM

## CIBLE

## MAXIMUM

### LONGUEUR

11.7 cm / 4.6"

12.7 cm / 5"

13.7 cm / 5.4"

### LARGEUR

9 cm / 3.54"

10 cm / 3.94"

11 cm / 4.33"

### ÉPAISSEUR

3.5 cm / 1.4 "

4 cm / 1.6"

4.5 cm / 1.8"

Faible en gras  
Sans sucre ajouté  
Bonne source de fer  
Sans additifs ni agents  
de conservation  
Sans gras trans  
Végétarien/Végétalien  
Prétranché

## INSTRUCTIONS DE CUISSON:

**Ce produit est 100% cuit et congelé.**

**Ce pain est idéal pour les presses à paninis.**

### Méthode 1 (méthode suggérée)

Régler la presse à panini à 450°F / 230°C.

Enduire légèrement le pain d'huile d'olive et le placer dans la presse de 5 à 6 minutes.

### Méthode 2

Placez le pain congelé directement au four à 375°F / 190°C de 5 à 8 minutes.



**BOULART®**

Pour en connaître  
davantage sur nos  
produits ou pour toutes  
questions, visitez:  
[www.boulart.com](http://www.boulart.com)

## CONTACTEZ-NOUS:

T 1 866 631 4040

E [info@boulart.com](mailto:info@boulart.com)