

# Focaccine



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



## Opis

To jedyny w swoim rodzaju miękki chleb, większy, ale też niższy od typowego pieczywa do hamburgerów. Przygotowany na ciepło z różnymi składnikami jest idealną przekąską o każdej porze dnia.

## Sugestie

Idealnie nadaje się na ciepłe, „wiosenne” kanapki z mozzarellą, pomidorami i sałatą, ale również świetnie smakuje z wędlinami i serami.

## Dane techniczne

<b>SKŁADNIKI:</b>	Mąka PSZENNA typu „0”, woda, MLEKO (5,5%), olej słonecznikowy, cukier (1,9%), drożdże piwne, sól jodowana (1,3%), mąka słodowa. Użyto alkoholu etylowego.
<b>WAGA:</b>	Dostępny w opakowaniu 160g (2 kromki).
<b>SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:</b>	W chłodnym i suchym miejscu.
<b>KRAJ POCHODZENIA:</b>	Włochy



## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

<b>WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:</b>	1122 kJ / 265 kcal
<b>TŁUSZCZE:</b>	2,9 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,4 g)
<b>WĘGLOWODANY:</b>	49,4 g (w tym cukry 2,5 g)
<b>BIAŁKA:</b>	8,9 g
<b>SÓL:</b>	1,4 g
<b>BŁONNIK:</b>	2,9 g

## Alergeny

GLUTEN, LAKTOZA