DERMARIS
mediterrane Küche

Mini-Focaccia

Mini-Focaccia Tomate mit Mozzarellakern
Mini-Focaccia Olive mit Mozzarellakern
Mini-Focaccia italienische Kräuter mit Mozzarellakern

Zubereitung
Backofen: Mini-Focaccia aus dem Beutel entnehmen und im haushaltsüblichen, vorgeheizten Backofen (Umluft: 180°C, Ober-/Unterhitze 200°C) ca. 5-6 Minuten auf dem mit Backpapier augelegten Backblech/Rost backen.

Mini-Focaccia

Mini-Focaccia Tomate mit Mozzarellakern
Weizenkleingebäck aus Hefeteig mit getrockneten Tomaten und Mozzarellafüllung

Einzel-Gewicht: ca. 16g
Gewicht/Beutel: 250g
Beutel/Karton: 8 Beutel
Karton/Palette: 96
Fertigungsgrad: vorgebacken/gekühlt

Einzelartikelnr.: 19800
4 260152 941293

Kartonartikelnr.: 94830
4 260152 941323

Mini-Focaccia Olive mit Mozzarellakern
Weizenkleingebäck aus Hefeteig mit grünen Oliven und Mozzarellafüllung

Einzel-Gewicht: ca. 16g
Gewicht/Beutel: 250g
Beutel/Karton: 8 Beutel
Karton/Palette: 96
Fertigungsgrad: vorgebacken/gekühlt

Einzelartikelnr.: 19801
4 260152 941309

Kartonartikelnr.: 94831
4 260152 941330

Mini-Focaccia italienische Kräuter mit Mozzarellakern
Weizenkleingebäck aus Hefeteig mit italienischen Kräutern und Mozzarellafüllung

Einzel-Gewicht: ca. 16g
Gewicht/ Beutel: 250g
Beutel Karton: 8 Beutel
Karton/ Palette: 96
Fertigungsgrad: vorgebacken/gekühlt

Einzelartikelnr.: 19802
4 260152 941316

Kartonartikelnr.: 94832
4 260152 941347

Pizza Dermaris GmbH | Schanzenweg 3 | 59557 Lippstadt | Tel. 02941 948 02 41 | Fax 02941 948 00 75 | office@pizza-dermaris.de | www.pizza-dermaris.de