

## Schiacciata Romana white pre-sliced

Traditioneel Italiaans plat brood. Een soort focaccia van tarwebloem met open kruimstructuur en extra vierge olijfolie. Op steen gebakken. Ideaal om te beleggen.



panesco  
keep exploring

5001921  
**SCHIACCIATA ROMANA  
WHITE PRE-SLICED**

-15%



🕒 100 g  
📦 8 x 4    📦 60  
🔥 200°C - 3-4'

2104792  
**DONUT NUTZILLA**



panesco  
keep exploring

5001859  
**ROSE ROLL WHITE 110**

La Lorraine  
Baking passione

2104717  
**FRANGIPANETAARTJE  
MET GLAZUUR TS**

NEW



-10%



-15%

VERBETERD RECEPT



-10%

🕒 71 g  
📦 48    📦 72  
❄️ 22°C - 60'

🕒 110 g    ❄️ 22° - 15'  
📦 45    📦 36  
🔥 180°C - 9-11'

🕒 113 g  
📦 3 x 12    📦 66  
❄️ 4-7° - 60'

## Schiacciata Romana white pre-sliced

Pain plat traditionnel italien. Type de focaccia à base de farine de froment, à la mie aérée, à l'huile d'olive extra vierge et cuite sur pierre. Idéal comme sandwich.



**5001921**  
**SCHIACCIATA ROMANA**  
**WHITE PRE-SLICED**

**-15%**



100 g  
 8 x 4    60  
 200°C - 3-4'

**2104792**  
**DONUT NUTZILLA**



**5001859**  
**ROSE ROLL WHITE 110**

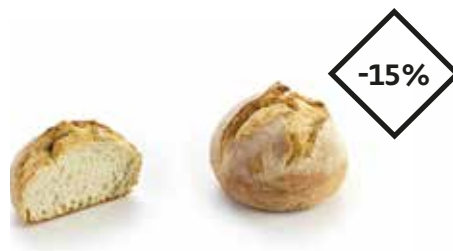


**2104717**  
**TARTELETTE À LA FRANGIPANE**  
**AVEC GLAÇAGE TS**

**NEW**



**-10%**



**-15%**



**-10%**

71 g  
 48    72  
 22°C - 60'

110 g    22° - 15'  
 45    36  
 180°C - 9-11'

**RECETTE AMÉLIORÉE**  
 113 g  
 3 x 12    66  
 4-7° - 60'