

Schiacciata Toscana

Focaccia tipica



Impasto soffice ed alveolato, superficie tempestata dai caratteristici buchi ingolositi dall'olio extra vergine di oliva, la **Schiacciata Toscana** completa la cottura in forno o sulla piastra e porta in tavola l'**irresistibile fragranza della focaccia appena sfornata**. **Consigli di utilizzo:** la consistenza della Schiacciata Toscana varia a seconda dei minuti di cottura – 5 minuti a 220° per una Schiacciata morbida e fragrante – 6/8 minuti a 220° per una leggera croccantezza e una maggiore doratura. Conservare in frigo l'eventuale Schiacciata Toscana restante e consumare entro 3/4 giorni.



Senza Amido di Frumento



Senza latte



Senza uova



No OGM



No Grassi idrogenati



No Conservanti

- Naturalmente privo di lattosio
- Con Olio Extravergine di Oliva
- Con Farina di Grano Saraceno
- Fonte di fibre
- Irresistibilmente fragrante appena tolta dal forno

Ingredienti

Acqua, amido di mais, farina di riso, farina di grano saraceno 5,6%, olio di semi di girasole, fibre vegetali, proteine vegetali, olio extravergine d'oliva 2%, amido di riso, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, sciroppo di glucosio-fruttosio, lievito, addensante: farina di guar e gomma di xanthan, zucchero, aromi. Può contenere tracce di lupino, senape e soia. Prodotto parzialmente cotto. Trattato con alcol etilico in superficie. Terminare la cottura in forno.

Valori nutrizionali medi

Valori nutrizionali medi	Valore per 100g
Valore Energetico	(Kcal) 253
	(KJ) 1064
Carboidrati	(g) 44,9
- di cui zuccheri	(g) 5,2
Grassi	(g) 6,7
- di cui saturi	(g) 2,1
Fibre	(g) 3
Proteine	(g) 1,7
Sale	(g) 1,7