

# Crocetta

La forma ideale

Il profumo e l'inconfondibile fragranza conservati grazie al freddo, per gustare questa tipica specialità gastronomica ferrarese in qualsiasi momento, sia a tavola che per uno spuntino sfizioso, arrotolando attorno a uno dei suoi crostini una fetta di mortadella o di culatello.



## Ingredienti

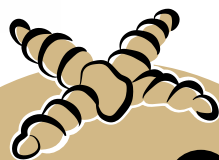
Farina di grano tenero tipo "0" certificata di Ferrara, acqua, olio di oliva, lievito madre di grano tenero, lievito di birra, sale.

## Preparazione

Scongelare a temperatura ambiente; per ottenere un prodotto più fragrante scaldare 1 minuto nel forno a 180°C.

## Conservazione

In freezer a -18° fino al momento della consumazione e comunque entro e non oltre la data di scadenza.



Peso al pezzo: 40 gr

Pezzi per  
singola  
confezione: 6

Peso per  
singola  
confezione: 240 gr

Pezzi per  
scatola: 12

Peso scatola: 3-4 kg  
ca.