Orgullo Artesano



Los mejores ingredientes y la experiencia forjada en el corazón de Londres para los resultados más sorprendentes.



Distintos formatos y texturas, ideales para cada ocasión. Desde la clásica y esponjosa hasta las más finas y crocantes, listas para rellenar o disfrutar de forma simple.



Fermentaciones lentas y largas. Con más de 18 horas de fermentación y un proceso propio para un alveolado espectacular y un sabor sin competencia.





La Focacceria

Elaboramos Focaccia Artesanal de alta calidad adaptando nuestra producción a tu tiempo de servicio. Trabajamos con fermentación lenta, ingredientes seleccionados y aceite de oliva virgen extra, para íofrecer un producto sabroso, versátil y auténticamente italiano.

Contacto



(+34) 614 259 882



www.focacceria.es



info@focacceria.es

