



Tiella di parmigiana

Eggplant parmigiana

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Farina di grano tenero tipo 0, Parmigiana (melanzane, pomodoro, mozzarella), olio di semi di girasole, olio Extra Vergine d'oliva, sale, acqua, lievito naturale (farina di cereale, acqua, lievito). / Type 0 soft wheat flour, Parmigiana (eggplant, tomato, mozzarella), sunflower seeds oil, Extra Virgin olive oil, salt, water, natural yeast (cereal flour, water, yeast).

Allergeni o sostanze che possono generare intolleranze, come da allegato II del Reg. 1169/11. / Allergens or substances that can generate intolerances, as per Annex II of Reg. 1169/11.

			
	1000g	500g	250g
	33x33x12 cm	33x33x12 cm	33x33x12 cm
	2 pz	2 pz	4 pz

CONSIGLI PER UNA MIGLIORE DEGUSTAZIONE:



Nel forno statico
riscaldare per circa
10 min. a 220°C.



Nel forno ventilato
riscaldare per circa
8 min. a 220°C.



Conf. in ATM:
conservare in frigo a
± 6°C (max 21 gg).



PRODOTTI TIPICI
La Regina di Gaeta

Sede Legale e Produzione:
Via Appia Lato Roma Km 136'600 - 04024 GAETA (LT)
Cel.: (+39) 334 87 11 754

E-mail: lareginadigaeta@gmail.com
www.lareginadigaeta.it

