



100%

Artigianale
HOMEMADE

Tiella di broccoletti e salsiccia Broccolini and sausage

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Farina di grano tenero tipo 0, broccoletti, salsiccia (carne di suino, sale, pepe), olio di semi di girasole, olio Extra Vergine d'oliva, sale, acqua, lievito naturale (farina di cereale, acqua, lievito). / Type 0 soft wheat flour, broccolini, sausage (pork, salt, pepper), 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 $\pm 6^{\circ}\text{C}$ (max 21 gg).



PRODOTTI TIPICI ^{srls}
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

