100% Artigianale HOMEMADE

Tiella di scarola e olive di Gaeta
Escarole and Gaeta olives

INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

Farina di grano tenero tipo 0, scarola, olive nere denocciolate (olive di Gaeta, acqua, sale), olio di semi di girasole, olio Extra Vergine d'oliva, sale, acqua, lievito naturale (farina di cereale, acqua, lievito). / *Type 0 soft wheat flour, escarole, pitted black olives (Gaeta olives, water, salt), 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 intollerances, 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 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