



Tiella di Polpo

Octopus

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Farina di grano tenero tipo 0, polpo, olive nere denocciolate (olive di Gaeta, acqua, sale), pomodorini, prezzemolo, peperoncino, olio di semi di girasole, olio Extra Vergine d'oliva, sale, acqua, lievito naturale (farina di cereale, acqua, lievito). / Type 0 soft wheat flour, octopus, pitted black olives (Gaeta olives, water, salt), cherry tomatoes, parsley, chilli pepper, sunflower oil, extra virgin olive oil, salt, water, natural yeast cereal, 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^{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

