



100%

Artigianale

HOMEMADE

Tiella di zucchini e gamberetti

Zucchini and shrimps

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Farina di grano tenero tipo 0, zucchini, gamberetti, olio di semi di girasole, olio Extra Vergine d'oliva, sale, acqua, lievito naturale (farina di cereale, acqua, lievito).

/ Type 0 soft wheat flour, zucchini, shrimps, sunflower seeds oil, Extra Virgin olive oil, salt, water, natural yeast (cereal flour, water, yeast).

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).

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