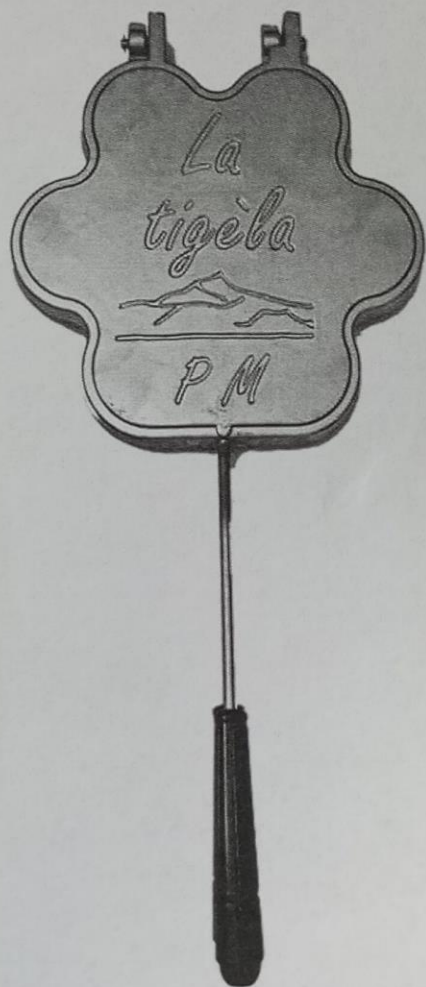


# P.M. La Tigèla



## MODALITA' D'USO:

- Scaldare lo stampo " *La Tigèla* " 5 minuti per parte a fuoco medio.
- Fate scorrere un pezzo di pasta nelle sedi di cottura, deve scivolare senza attaccarsi.
- A questo punto potete cominciare a cuocere le vostre crescentine girando lo stampo per controllarne la cottura.
- Lo stampo non va mai lavato e mai unto, per pulirlo usare una spazzola con setole di metallo a secco e stampo caldo.

## ANTICA RICETTE PER TIGELLE:

- 1 Kg di Farina Bianca
- 1 Cubetto di Lievito di Birra (sciolto nel latte o acqua tiepida)
- 3 Cucchiaini di Olio
- Sale
- Impastare con latte e metà acqua minerale e lasciare lievitare per 5-6 ore.

*Buon appetito!!!*

DENOMINAZIONE MERCEOLOGICA DEL PRODOTTO:

*P.M. La Tigèla*

(Stampo per tigelle)

Ragione sociale, sede legale del produttore  
stabilito nella Unione Europea:



**Il Ramaio**

Via Cristo, 10

41030 Sorbara (MO)

Tel. 059 7473033

Cell. 348 0036733

E-mail: [lorellamasetti@yahoo.it](mailto:lorellamasetti@yahoo.it)

P.I. 02786500369

Paese di produzione:

**ITALIA**

Materiali o sostanze che possono arrecare  
danno all'uomo, cose o ambiente: NESSUNO

Materiali impiegati e metodi di lavorazione:

**Alluminio, Plastica, Ferro Zincato.**

Assemblaggio di tutti i su materiali indicati.

Non adatto a bambini o ragazzi di età  
inferiore ai 14 anni.