

Νέο προϊόν

Τα φύλλα της Εύας

— (ανοιγμένα στο χέρι) —

Ιδανικά για Παραδοσιακές Πίτες

4 συσκευασίες που κρύβουν μέσα τους παράδοση και ευκολία!
Έτοιμα φύλλα για παραδοσιακές πίτες,
αλειμμένα με Ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο.



Φύλλο με αλεύρι
από δίκοκκο σιτάρι



Χωριάτικο φύλλο



Φύλλο με αλεύρι
ολικής άλεσης



Σπιτική σφολιάτα
με βούτυρο γάλακτος

ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΣΤΟΥΣ -18°C.

Φτιάξτε τη δική σας σπιτική πίτα σε 1'

Έτοιμη πίτα, στο άψε-ψήσε!

1

Ανοίξτε

Βγάζουμε από τον καταψύκτη τη συσκευασία των 2 φύλλων, ανοίγουμε το καπάκι και αφαιρούμε το επάνω παγωμένο φύλλο καθώς και το ενδιάμεσο διαχωριστικό.

2

Γεμίστε

Τοποθετούμε τη γέμιση και επανατοποθετούμε το επάνω φύλλο της συσκευασίας ξανά μέσα στο χάρτινο ταψάκι και πάνω από την γέμιση. Προαιρετικά, ραντίζουμε με λίγο λάδι και ψεκάζουμε με λίγο νερό.

3

Ψήστε

Η πίτα μας είναι έτοιμη για ψήσιμο, κατά προτίμηση σε κρύο φούρνο στους 160 -170 °C μέχρι να ροδίσει.



**Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας
mesogeiaki-pita.gr**

Βρείτε συνταγές και δείτε το βίντεο για τον τρόπο παρασκευής
μιας σπιτικής πίτας με Τα φύλλα της Εύας



ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΠΙΤΑ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ι.Κ.Ε
ΛΕΩΦ. ΜΑΡΑΘΩΝΟΣ 8, 190 09 ΠΙΚΕΡΜΙ

ΤΗΛ. 2110122305
INFO@MESOGEIAKI-PITA.GR

WWW.MESOGEIAKI-PITA.GR