Baguette di Pane
senza glutine surgelato

PRODOTTO SPECIFICATAMENTE FORMULATO PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE - 100g



INGREDIENTI: acqua amido di mais, farina di riso, fecola di patate, addensanti, gomma di guar, idrossi-propil-metil-cellulosa, lievito di birra, zucchero, sale, olio di semi girasole, olio extravergine di oliva, miele, farina di miglio, farina di **lupino,** fibra di psyllium, farina di ceci, farina di quinoa, correttore di acidità: glucone-delta-lattone. Può contenere tracce di **latte, soia, lupini e uova**.

CONSERVAZIONE: fino a 12 mesi dalla data di produzione se conservato a -18°C, da consumarsi entro 24 ore se scongelato. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

Valori nutrizionali per 976g di prodotto

Energia	231 KJ
Grassi	2,8grammi
di cui acidi grassi saturi	0,4 grammi
Carboidrati	46,1grammi
di cui zuccheri	1,8grammi
Fibre	5,5grammi
Proteine	2,6 grammi
Sale	1,98 grammi

CONSERVAZIONE DOMESTICA

-3°	3 giorni
-6°	7 giorni
-12°	1 mese
-18°	Vedi data confezione

MINISTERO DELLA SALUTE • REGISTRO NAZIONALE • ALIMENTO SENZA GLUTINE • PRODOTTO EROGABILE

zeroGlutine

© Vladi Caraccioli

Via Guido Negri, 11 - Romano D'Ezzelino (VI)
www.zeroglutine.eu | info@zeroglutine.eu