Base Pizza senza glutine lievitata e surgelata

Disponibile in confezione con film termo-retratto
e teglia in alluminio da 230g

PRODOTTO SENZA GLUTINE SPECIFICAMENTE FORMULATO PER CELIACI – SURGELATO

realizzato artigianalmente con materie prime
prive di glutine e frumento



INGREDIENTI: farina di riso, acqua, fecola di patate, olio extra vergine d'oliva, zucchero, sale, olio di girasole, addensante: farina di semi di carrube, gomma di guar, amido di mais, lievito, miele, correttore di acidità: gluconodeltalattone.
Può contenere tracce di **latte**, **soia**, **lupini** e **uova**.

ISTRUZIONI PER L'USO:
- Lavare bene le mani e prestare molta attenzione a non contaminare il prodotto;
- Lasciare scongelare per almeno 15 minuti;
- Condire a piacere usando ingredienti privi di glutine;
- Mantenendo la base sul piatto di alluminio, cucinare in forno per 5 min circa, a seconda del grado di doratura desiderato.

Valori nutrizionali per 100g di prodotto

Energia	982 KJ – 233 Kcal
Grassi	4,0 grammi
di cui acidi grassi saturi	0,6 grammi
Carboidrati	45,0 grammi
di cui zuccheri	1,4 grammi
Fibre	2,3 grammi
Proteine	3,0 grammi
Sale	1,95 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