Pizza Margherita
senza glutine surgelata

Disponibile nella versione da 290g con diametro 28cm e
da 290g con diametro 28cm e da 390 con diametro 32cm

PRODOTTO SENZA GLUTINE SPECIFICAMENTE FORMULATO PER CELIACI – SURGELATO



INGREDIENTI: farina di riso, acqua, mozzarella 26% (latte, fermenti lattici, sale, caglio), fecola di patate, pomodoro 13%, 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	976 KJ
Grassi	2,8 grammi
di cui acidi grassi saturi	0,4 grammi
Carboidrati	46,1 grammi
di cui zuccheri	1,8 grammi
Fibre	5,5 grammi
Proteine	2,6 grammi
Sale	1,98 grammi

CONSERVAZIONE DOMESTICA

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

zeroGlutine

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