

**Base per Pizza****codice prodotto: 20099**

Prodotto da forno senza glutine con olio di oliva 7%. Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine.

Prodotto senza olio di palma.

Ingredienti: Acqua, amido di mais, olio di oliva(7%), farina di riso, fecola di patate, amido di tapioca, farina di legumi(pisello), fibre vegetali, farina di miglio, farina di lino, zucchero, amido modificato, lievito, addensante: idrossipropil-metilcellulosa, sale, aromi, preparato lievitante (agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais), conservante: sorbato di potassio.

Confezionato in atmosfera protettiva, conservare in luogo fresco e asciutto, dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2/3 giorni.

Valori Nutrizionali medi per:	100			<i>prodotto in stabilimento dedicato</i>
Average nutritional value for:	g serving			<i>che non utilizza allergeni</i>
Valore energetico	KJ	1089		glutine
	Kcal	258		amido di frumento
Grassi	g	5,10		olio di palma
di cui acidi grassi saturi	g	0,81		latte e lattosio
Carboidrati	g	48,80		soia
di cui zuccheri	g	1,03		uova
Fibre	g	4,40		sesamo
Proteine	g	2,10		frutta da guscio
Sale	g	1,42		arachidi

*free from*

Unità vendita al consumatore

Pezzi per busta 1 Pezzi per astuccio: 2

Peso busta g 190 Peso astuccio g: 380

Codice EAN astuccio 8000091200992

www.




Base per Pizza
codice prodotto: 20099
Informazioni logistiche

Pezzi per astuccio	2	Astucci per cartone	6	cartoni per strato	18
Peso lordo astuccio gr	511	Peso lordo cartone kg	3,27	cartoni per pallet	90
EAN astuccio	8000091200992	EAN cartone	8000091290993	Altezza pallet cm	168
Dimensione astuccio cm	26,5x26,5x3 h	Dimensione cartone cm	21 x 27 x 28 h	Peso pallet kg	255
Shelf life	180 gg				

Informazioni tecniche

Preparazione: Portare il forno a 180 ° , preparare la base a piacere e metterla nel forno. Posizionare un bicchiere di acqua nel forno per creare la giusta umidità e cuocere per 15/18 minuti, servire in tavola.

Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto



... benessere a tavola ...stabilimento di produzione dedicato senza allergeni

Sede amministrativa e operativa

Via Dei Platani, 630 - 26034 Drizzona (Cremona) Italia Tel. +39 0 375 380088 e.mail: info@freeg.it sito internet: www.freeg.it



Base per Pizza	codice prodotto: 20099
-----------------------	-------------------------------

DICHAZIONI ALLERGENI (Reg. EU n. 1169/2011)	PRESENZA IN RICETTA	PRESENZA NELLO STABILIMENTO	NOTE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO	NO	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	/
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	/
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	/
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	/
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	/
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO	/
Frutta a guscio : mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	NO	NO	/
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	/
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	/
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	/
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	NO	NO	/
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	/
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	/

DICHAZIONE OGM
Si dichiara che il prodotto non contiene OGM e non deriva da OGM in conformità ai Reg CE 1829/03 e Reg CE 1830/03.

RADIAZIONI IONIZZANTI
Il prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti. Se la situazione attuale dovesse cambiare vi informeremo in accordo con i requisiti di legge



... benessere a tavola ...stabilimento di produzione dedicato senza allergeni

Sede amministrativa e operativa

Via Dei Platani, 630 - 26034 Drizzona (Cremona) Italia Tel. +39 0 375 380088 e.mail: info@freeg.it sito internet: www.freeg.it