

FreeG

BENESSERE A TAVOLA



Rev.1 del 01/04/2015 Pag 1 di 3

Piadina senza glutine g 200 codice prodotto: 20093

Prodotto da forno senza glutine - specificamente formulato per persone intolleranti al glutine e adatto anche per una dieta vegetariana

Ingredienti: acqua, farina di riso, amido di mais, olio extravergine di oliva 5%, fecola di patate, fibra vegetale, destrosio, farina di grano saraceno, sale, emulsionante: E471, agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais), amido di tapioca, addensante: E466, aceto di riso, lecitina di girasole, conservante: sorbato di potassio, farina di semi di guar, acidificante: acido tartarico, aroma.

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: Average nutritional value for:	100 g serving			<i>prodotto in stabilimento dedicato che non utilizza allergeni</i>
Valore energetico	KJ	1146		glutine e amido di frumento
	Kcal	272		latte e lattosio
Grassi	g	6,4		soia e derivati
di cui acidi grassi saturi	g	1,4		uova
Carboidrati	g	49,0		sesamo
di cui zuccheri	g	1,9		frutta da guscio
Fibre	g	3,9		arachidi
Proteine	g	2,3		
Sale	g	2,1		



free from

Unità vendita al consumatore

Pezzi per busta 2
Peso busta g 200 (2 pezzi da 100g)
Codice EAN 8000091200930

www. *FreeG* .it



Piadina senza glutine g 200 **codice prodotto: 20093**

Informazioni logistiche

Pezzi per busta	2	Buste per cartone	12	Cartoni per strato	12
Peso busta g	200	Peso cartone kg	2,4	Cartoni per pallet	96
EAN busta	8000091200930	EAN cartone	8000091290931	Altezza pallet cm	108
Dimensione busta	29 x 34 cm	Dimensione cartone	26,5 x 29,8 x 11,8	Peso pallet kg	230
Shelf life	120				

Informazioni tecniche

- Aspetto:** chiaro con tracce marroni
- Diametro:** 20 / 22 cm
- Preparazione:** Riscaldare la piadina in una padella antiaderente ben calda, su piastra oppure in forno (240°C). Farcire a piacere poi riscaldare qualche secondo e servire.
- Conservazione:** Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare in 2/3 giorni



... 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



BENESSERE A TAVOLA



Piadina senza glutine g 200 codice prodotto: 20093

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