



**ALIMENTARE
GELO**

PANE E DERIVATI

Base pizza **SENZA GLUTINE** **GR. 240 X 10**

CODICE
12468

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Base tonda semicotta per pizza o focaccia **SENZA GLUTINE E LATTOSIO**.

INGREDIENTI

Farina senza glutine: (amido di frumento deglutinato, fibre vegetali (psyllium, inulina), pasta acida di mais, farina di teff rosso, farina di lenticchie, malto di mais, addensante; guar, e464), lievito di birra, olio di oliva, sale.

Prodotto adatto a soggetti celiaci.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: tipico di una base pizza precotta.

Sapore e odore: gradevole e caratteristico.

Tenuta della cottura: buona.

Collosità: nei limiti.

SHELF LIFE E CONSERVAZIONE:

12 mesi dal confezionamento. Conservare il prodotto ad una temperatura compresa inferiore a - 18°. Una volta scongelata consumare entro 4 giorni.

UTILIZZO

Togliere dall'imballo, scongelare e cuocere in forno.

Prodotto cotto da riscaldare, in forno già caldo, ad una temperatura di almeno 250° per 7 minuti.

