



ALIMENTARE
GELO

PANE E DERIVATI

PANE MULTICEREALE S/GLUTINE GR.250X5



CODICE
12630



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Panini a multicereali con semi di lino e semi di girasole. Prodotto dietetico realizzato con materie prime prive di glutine.

INGREDIENTI

Lievito madre (farina di riso, acqua), amido di mais, acqua, semi di girasole (12%), semi di lino (10%), farina di riso, farina di grano saraceno (6%), fibra di mela, amido di riso, lievito, estratto di mela, zucchero sciroppo di barbabietola, addensante idrossipropilmetilcellulosa, proteine di soia, olio di semi di girasole, sale, zucchero caramellato, acidificante acido tartarico. ***può contenere tracce di LUPINI.

GLUTINE CONTENUTO < 20 ppm (metodo d'analisi immunoenzimatico ELISA).

SHELF LIFE: 12 mesi dalla data di produzione.

CONSERVAZIONE: Conservare a -18°C.

INDICAZIONE PER LA COTTURA:

Cuocere in forno ventilato per 7/8 min.

UTILIZZO

Alimento dietetico destinato a fini medici speciali. Indicato per il regime alimentare di maldigestione e malassorbimento dei grassi, disturbi

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it