



MIX DOLCI LIEVITATI

SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE SENZA GLUTINE
specificamente formulato per persone intolleranti al glutine



Semilavorato di farine per uso professionale preparato a partire da materie prime naturalmente prive di glutine. Miscela base per la preparazione di dolci lievitati tipo Panettoni, Pandori, Colombe. I prodotti ottenuti con lavorazione priva di contaminazioni da glutine sono adatti al consumo da parte di persone che presentano intolleranza al glutine e che devono seguire una dieta rigorosamente senza glutine. Miscela ideale anche per il consumo da parte di persone non celiache che scelgono un'alimentazione in cui il glutine sia assente. Prodotto e confezionato in uno stabilimento con autorizzazione del ministero della salute per la produzione di alimenti senza glutine.

INGREDIENTI: Amido di mais, Zucchero, latte scremato in polvere, emulsionante: E471; fibre vegetali, addensante: guar; sale, conservante: acido sorbico.

Può contenere tracce di frutta a guscio, sesamo.

A semi-finished product of gluten free flours for professional use, obtained by using naturally gluten free raw materials. Basic mixture for the preparation of leavened sweets such as "Panettone", "Pandoro", "Colombe". The products obtained from a process free from gluten contaminations, are suitable for people who are intolerant to gluten and who must follow a strictly gluten free diet. It's an ideal product even for people without celiac disease, who choose a diet without gluten. It is produced and packed in a factory authorized by the Ministry of Health to produce gluten free food.

INGREDIENTS: Corn starch, sugar, skimmed-milk powder, emulsifier: E471, vegetable fibers, thickener: guar; salt, preservative: sorbic acid. **It may contain traces of nuts and sesame.**



Sacchi da 10 kg - the bags 10 kg (352.74 oz) cod. EAN 8033315652642