



# MIX HAMBURGER FREE

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 pane bianco morbido tipo hamburger, soffici focacce e pizze. La miscela e i prodotti da forno 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, farina di riso, amido di tapioca, zucchero, fibre vegetali, addensanti: guar, E464; aromi.

**Può contenere tracce di latte, frutta a guscio, soia, sesamo.**

*A semi-finished product of flours for professional use prepared starting from naturally gluten-free raw materials. A basic mixture for the preparation of soft white bread, such as hamburger rolls, soft "focaccias" and pizzas.. The mixture and the baked goods 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, Rice flour, tapioca starch, sugar, vegetable fiber, thickeners: guar, E464; flavourings. **It may contain traces of milk, nuts, soy and sesame.**



Sacchi da 10 kg - the bags 10 kg (352.74 oz) **cod. EAN 8033315652581**