



MIX PASTA FREE

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



Miscela base per la preparazione di pasta fresca nelle forme che preferire e come addensante per salse; da utilizzare come sostituto della farina tradizionale nella preparazione di crema pasticcera, besciamella o per la preparazione di crepes. 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, farina di riso, fecola di patate, farina di mais, addensante: guar; destrosio, fibra vegetale, sale, emulsionanti: E464, mono e digliceridi degli acidi grassi; aroma.

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

A basic mixture for the preparation of fresh pasta in the desired sizes and formats and as a thickener for sauces; to use as a substitute for traditional flour in the preparation of pastry cream, bechamel or for the preparation of crepes. 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, rice flour, potato starch, corn flour, thickener: guar, dextrose, vegetable fibre, salt, emulsifiers: E464, mono diglycerides of fatty acids; flavouring.

It may contain traces of milk, nuts and sesame.



Sacchi da 10 kg - the bags 10 kg (352.74 oz) cod. EAN 8033315652680