



MIX SFOGLIA FREE

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



Semilavorato per uso professionale adatto alla realizzazione di pasta sfoglia ideale per realizzare prodotti dolci, salati e brioches. 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, zucchero, amido di tapioca, fibre vegetali, emulsionante: lecitina di girasole, addensante: guar, E464; aromi.

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

Semi-finished product for professional use suitable for creating puff pastry ideal for producing sweet, savory and brioches products. The mixture and the baked 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, sugar, tapioca starch, vegetable fibers, emulsifier: sunflower lecithin, thickener: guar gum, E464; flavouring. **It may contain traces of milk, nuts, soy and sesame.**



Sacchi da 10 kg - the bags 10 kg (352.74 oz) cod. EAN 8033315653380