



## SGMIX LIEV

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



Agente lievitante in polvere per prodotti da forno ad uso professionale. 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. Prodotto e confezionato in uno stabilimento con autorizzazione del ministero della salute per la produzione di alimenti senza glutine.

**INGREDIENTI:** Agenti lievitanti: Pirofosfato di sodio (E450i), bicarbonato di sodio (E500ii); amido di mais.

*Leavening agent powder for bakery products for professional use. 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 is produced and packed in a factory authorized by the Ministry of Health to produce gluten free food.*

**INGREDIENTS:** *leavening agent: sodium pirofosfate(E450i), sodium bicarbonate(E500ii); corn starch*



Sacchi da 10 kg - the bags 10 kg (352.74 oz) **cod. EAN 8033315652857**