



ALIMENTARE  
GELO

PANIFICATI SURGELATI

# PANE MULTICEREALI SENZA GLUTINE GR.250X5



**CODICE**  
**12630**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Panini con semi tipici della tradizione tedesca, con grano saraceno, semi di lino e semi di girasole e con l'aggiunta di lievito madre. Sono croccanti fuori e morbidi dentro. Peso al pezzo 50 gr.

Prodotto preparato con materie prime prive di glutine e frumento.

## INGREDIENTI

Amido di mais, pasta madre 13% (farina di riso, acqua), acqua, semi di girasole 11%, semi di lino 9,5%, farina di riso, farina di grano saraceno 5%, fibre vegetali (psillio, bambù), lievito, estratto di mela, amido di riso, addensante: idrossipropilmetilcellulosa; olio di girasole, sciroppo di riso, farina di riso integrale, proteine di SOIA, farina di miglio, olio extra vergine di oliva, sale marino, aroma naturale, acidificante: acido tartarico, acido citrico.

Allergeni: SOIA. Può contenere tracce di LUPINO, SESAMO e di SENAPE. SENZA LATTOSIO. SENZA FRUMENTO

## CONSERVAZIONE

Fino a 12 mesi dalla data di produzione se conservato a -18°C. Non ricongelare dopo lo scongelamento del prodotto: conservare in frigorifero e consumare entro un giorno.

## UTILIZZO

Riscaldare per 8-10 minuti in forno a 180 °C.

*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)