



ALIMENTARE  
GELO

PANIFICATI SURGELATI

# PIZZA MARGHERITA SENZA GLUTINE GR.350X8



**CODICE**  
**12412**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pizza margherita SENZA LATTASIO, preparata con lievito madre che le regala tanto gusto e digeribilità. Diametro 28 cm.

Prodotto preparato con materie prime prive di glutine e frumento.

## INGREDIENTI

Base 57%: amido di mais, acqua, farina di riso, pasta madre 11% (farina di riso, acqua), addensanti: cellulosa, idrossipropilmetilcellulosa; amido di riso, olio extra vergine di oliva 3,9%, lievito, farina di mais, olio di semi di girasole, sale iodato (sale, ioduro di potassio), estratti di frutta (semi di carrube, mela), zucchero, destrosio, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, glucono delta lattone; acidificanti: acido tartarico, acido citrico. Farcitura 43%: mozzarella 56% (LATTE pastorizzato delattosato, sale, caglio microbico, correttore di acidità: acido citrico), passata di pomodoro 43%, sale iodato (sale, ioduro di potassio), origano.

Può contenere tracce di SOIA. CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO (lattosio < 0,01g/100g). SENZA FRUMENTO. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

## 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

Cuocere prima di mangiare.



*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)