



**ALIMENTARE
SECCO**
PANE E DERIVATI

PAN GRATTATO S/GLUTINE GR.500X10



**NUTRI
FREE**

**CODICE
21123**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pan grattato SENZA GLUTINE.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine.

Certificazioni: Azienda certificata in conformità allo standard BRC e allo standard IFS.

INGREDIENTI

Amido di mais, farina di riso, olio di oliva, amido modificato di mais, destrosio, zucchero, fibre vegetali: pisello, patata, psyllium, bamboo, seme di lino; addensante: gomma di guar; sale, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, bicarbonato di ammonio e fosfato monocalcico; aroma naturale di rosmarino.

***Può contenere tracce di SOIA e UOVA

SHELF LIFE

12 mesi, conservato in luogo fresco ed asciutto al riparo da fonti di calore.

UTILIZZO

Preparato con pane senza glutine prodotto espressamente per essere grattugiato, è perfetto per impanare, gratinare, farcire i tuoi piatti.

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