



ALIMENTARE  
SECCO  
FARINE VARIE

# FARINA MULTIUSO S/GLUTINE KG.1X6



NUTRI  
FREE

**CODICE**  
21122

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina Multiuso. Preparato per prodotti da forno dolci e salati **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, fecola di patate, zucchero, addensanti: gomma di guar, idrossi-propil-metilcellulosa; estratto di lievito.

\*\*\*Può contenere tracce di SOIA, SENAPE e SESAMO

## SHELF LIFE

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

## UTILIZZO

Miscela facilissima da lavorare, è ideale per tantissimi usi: dalla crema pasticcera alla besciamella, dalla pastella per frittura alle crêpes, dagli gnocchi di patate a tantissime altre preparazioni.

*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)