



ALIMENTARE
SECCO
PANE E DERIVATI

PANFETTE SENZA GLUTINE GR.75X20



NUTRI
FREE

CODICE
22412

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Panfette. Preparato per prodotti da forno SENZA GLUTINE.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine.

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

INGREDIENTI

Acqua, amido di mais, farina di riso, amido di riso, fibre di psyllium, olio extra vergine di oliva 3,2%, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; lievito, umidificante: sciroppo di sorbitolo; sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, addensanti: gomma di guar, gomma di xanthan; aceto di mele, aromi, estratto di lievito, proteina di patata.

Può contenere tracce di LUPINI, SENAPE, SESAMO e SOIA.

SHELF LIFE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: pane a fette di forma ovale

Colore: crosta marrone

Sapore: tipico del pane fresco

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