



senza glutine

gluten free

PREPARATO SPECIALE* PER PANE E PIZZA SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE MIXTURE SPECIAL* FOR BREAD&PIZZA

*Ricetta originale Molino Dallagiovanna
*Original Molino Dallagiovanna recipe

Semplice e veloce, permette di ottenere pizza e pane in poco tempo, senza rinunciare alla qualità del prodotto finito. La miscela regala grande plasticità all'impasto, un'ottima tenuta in lievitazione e un apprezzabile aumento del volume in cottura. Il pane e la pizza ottenuti avranno poi una mollica ben strutturata e, quel che più conta, uno splendido sapore.

Quick and easy, it lets you make pizza and bread in a short amount of time without compromising the quality of the final product. The mix gives plasticity to the dough, a great hold during fermentation and a significant increase in volume when baked. The bread and pizzas produced will have a wellstructured crumb and, what's more important, a delicious flavour.

Ideale per pane e pizza senza glutine.

Ideal for gluten free bread and pizza.

INGREDIENTI: Amidi (amido di mais, fecola di patata, amido di tapioca), LATTE in polvere, farina di riso, addensante: cellulosa in polvere, destrosio, fibra vegetale, sale, addensante: idrossipropilmetilcellulosa. Fonte di Fibra

ALLERGENI: In riferimento al Reg. (UE) 1169/2011: Latte o prodotti a base di latte (incluso lattosio)

INGREDIENTS: Starches (corn starch, rice starch, tapioca starch), MILK powder, rice flour, Thickener: powdered cellulose, dextrose, vegetable fibres, salt, Thickener: hydroxypropylmethyl cellulose. Source of Fibre

ALLERGENS: In accordance with European Regulation 1169/2011: Milk and product thereof (including lactose).

Paese di origine del grano/Wheat origin Country: UE

Paese di molitura/Milling Country: Italia

Formato in kg/kg size: 1

Conservazione: Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, areato ad una temperatura inferiore a 25 °C.

Conservation: Store the product in a cool, dry, ventilated place at a temperature below 25 °C

Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g Average Nutritional Values per 100 g

| | |
|---|-------------------|
| Energia/Energy | 1380kJ / 330 kcal |
| Grassi/Fat | 0,30 g |
| Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates | 0,00 g |
| Carboidrati/Carbohydrates | 75,00 g |
| Di cui zuccheri/Of which sugars | 5,00 g |
| Fibre/Fiber | 6,00 g |
| Proteine/Proteins | 3,00 g |
| Sale/Salt ** | 0,190 g |

**Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.

**The salt content is exclusively due to sodium naturally present.



Codice Prodotto/Product Code: 600400.01

Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772094276

SCHEDA PRODOTTO/PRODUCT SHEET

Rev. 6

Data emissione/Issue date: 28/02/2019

Product Certified KOSHER
by EUROKOSHER



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

Località Pilastro, 2

29010 Gragnano Trebbiense (PC)

t. 0523.787155 - f. 0523.787450

dallagiovanna.it - shopdallagiovanna.it