



**Piadenelle gr 200**

**codice prodotto: 20091**

Prodotto da forno senza glutine.

Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine.

**Ingredienti:** acqua, farina di riso, amido di mais, fecola di patate, fibre vegetali, olio extravergine di oliva, olio di girasole, destrosio, farina di grano saraceno, emulsionante: E 471, sale, amido di tapioca, addensante: E 466; amido di tapioca, agente lievitante (difosfato sodico, carbonato acido di sodio, amido di mais), aceto di riso, conservanti: sorbato di potassio, acidificante: acido tartarico, guar gum, aroma. Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi data stampata sul fronte.

Confezionato in atmosfera protettiva. Conservare in luogo fresco ed asciutto.

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2/3 giorni.

Valori nutrizionali medi per:		100			<i>prodotto in stabilimento dedicato che non utilizza allergeni</i>
Average nutritional value for:		g			
Valore energetico	kj	1206			glutine e amido di frumento latte e lattosio
	Kcal	285			
Grassi	g	7,50			soia e derivati uova
di cui acidi grassi saturi	g	1,60			
Carboidrati	g	51,40			sesamo frutta da guscio
di cui zuccheri	g	2,00			
Fibra alimentare	g	3,70			arachidi
Proteine	g	2,00			
Sale	g	2,10			

(\*) Le GDA (Guideline Daily Amount) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 2000 Kcal. Il fabbisogno individuale varia in funzione dell'età, del peso, del sesso e dell'attività fisica.



free from

Unità vendita al consumatore

Pezzi per busta            2  
Peso busta gr                200  
Codice EAN                    8000091200916

www.**FreeG**.it



**Piadenelle gr 200**

**codice prodotto: 20091**

## Informazioni logistiche

Pezzi per busta	2	Buste per twin box	12	Cartoni per strato	12
Peso busta gr	200	Peso cartone kg	2,4	Cartoni per pallet	96
EAN busta	8000091200916	EAN cartone	8000091290917	Altezza pallet	108
Dimensione busta	27 x 29,5	Dimensione cartone	26,5x29,8x11,8	Peso pallet kg	230 netto
Shelf life	150 gg				

## Informazioni tecniche

Allergeni:	il prodotto non contiene allergeni ed è indicato anche per una dieta vegetariana
Aspetto:	chiaro con tracce marroni
Diametro:	21 / 22 cm
Preparazione:	riscaldare la piadina in una padella antiaderente ben calda, su piastra oppure in forno (240°). Farcire a piacere poi riscaldare qualche secondo e servire.
Conservazione:	tenere in luogo fresco e asciutto, una volta aperta la confezione deve essere conservata in frigor e consumare in 2/3 giorni



BENESSERE A TAVOLA



Rev.5 del 12/06/2020 Pag 3 di 3

**Piadenelle gr 200** **codice prodotto: 20091**

DICHAZIONI ALLERGENI (Reg. EU n. 1169/2011)	PRESENZA IN RICETTA	PRESENZA NELLO STABILIMENTO	NOTE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO	NO	Glutine < 20 ppm metodologia ELISA
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	/
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	< LQ metodologia ELISA
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	/
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	< 2,5 ppm metodologia ELISA
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	< 2,5 ppm metodologia ELISA
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO	Caseina < 0,5 ppm β-lattoglobulina < 0,17 ppm metodologia ELISA Lattosio < 10 ppm metodologia LC-MS/MS
Frutta a guscio : mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti	NO	NO	< LQ metodologia ELISA
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	< LQ metodologia ELISA
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	< LQ metodologia ELISA
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	< LQ metodologia ELISA
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	NO	NO	/
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	< LQ metodologia ELISA
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	< LQ metodologia ELISA

**DICHAZIONE OGM**  
Si dichiara che il prodotto non contiene OGM e non deriva da OGM in conformità ai Reg CE 1829/03 e Reg CE 1830/03.

**RADIAZIONI IONIZZANTI**  
Il prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti. Se la situazione attuale dovesse cambiare vi informeremo in accordo con i requisiti di legge



**... benessere a tavola ...stabilimento di produzione dedicato senza allergeni**

**Sede amministrativa e operativa**

Via Dei Platani, 630-26034 Drizzona (Cremona) Italia Tel. +39 0 375 380088 e.mail:[info@freeg.it](mailto:info@freeg.it) sito internet: [www.freeg.it](http://www.freeg.it)