



Piadina Olio extravergine di Oliva g 220

codice prodotto: 20093

Prodotto da forno SENZA GLUTINE.


Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine.

INGREDIENTI:

Acqua, amido di mais, mix di farine (riso, mais, grano saraceno), olio extravergine di oliva 8%, fibre vegetali 7% (inulina, guar), fecola di patate, umettante: glicerolo; sale, agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), emulsionanti: carbossimetilcellulosa, lecitina di girasole; farina di ceci, farina di semi di guar, xantan gum, aceto di riso, aroma.

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Conservare in frigorifero (T° +2/+6°C), una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni.

Da consumarsi preferibilmente entro la data stampata sul fronte della confezione.

Valori nutrizionali medi per:		100 g	110 g	
Valore energetico	kj	1383	1521	<i>prodotto in stabilimento dedicato che non utilizza allergeni</i>
	Kcal	331	364	
Grassi	g	11	12	glutine e amido di frumento latte e lattosio soia e derivati uova sesamo frutta da guscio arachidi  free from
di cui acidi grassi saturi	g	2,7	3,0	
Carboidrati	g	51	57	
di cui zuccheri	g	2,0	2,2	
Fibra alimentare	g	8,7	9,6	
Proteine	g	2,0	2,2	
Sale	g	2,1	2,3	

Unità vendita al consumatore

Pezzi per busta 2
 Peso busta gr 220 2 x 110g
 Codice EAN 8000091200930



Piadina Olio extravergine di Oliva g 220

codice prodotto: 20093

Informazioni logistiche

Pezzi per busta	2	Buste per twin box	12	Cartoni per strato	12
Peso busta gr	220	Peso cartone kg	3,2	Cartoni per pallet	96
EAN busta	8000091200930	EAN cartone	8000091290931	Altezza pallet	115
Dimensione busta	27 x 29,5	Dimensione cartone	26,5x29,8x11,8	Peso pallet kg	340
Shelf life	60 giorni +2/+6°C				

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 qualche secondo su entrambi i lati in una padella antiaderente ben calda o su piastra. Farcire a piacere e servire
Conservazione:	Conservare in frigorifero a temperatura +2/+6°



... 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 sito internet: www.freeg.it



Piadina Olio extravergine di Oliva g 220

codice prodotto: 20093

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 sito internet: www.freeg.it