



Wrap Tortilla g 180

codice prodotto: 20095

Prodotto da forno SENZA GLUTINE.

Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine.

INGREDIENTI:

Acqua, amido di mais, mix di farine 10% (riso, mais, pisello, lino, miglio), fibre vegetali (patata, guar, barbabietola, pisello, psyllium, agrumi), fecola di patata, olio di girasole, emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, carbossimetilcellulosa, glicerolo; umettante: succo di frutta concentrato, amido di riso; sale, amido di tapioca, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), addensanti: guar gum, xantan gum; lecitina di girasole, conservante: sorbato di potassio; acidificante: acido citrico, aroma.

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Conservare lontano da fonti di calore e dalla luce del sole. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero (max +4°C) e consumare entro 2 giorni.

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

Valori nutrizionali medi per:		100 g		per porzione g 60	<i>prodotto in stabilimento dedicato che non utilizza allergeni</i>
Valore energetico	KJ	1066		640	
	Kcal	254		152	
Grassi	g	6,0		3,6	
di cui acidi grassi saturi	g	1,5		0,9	
Carboidrati	g	44		26	
di cui zuccheri	g	1,8		1,1	
Fibre	g	8,3		5,0	
Proteine	g	1,9		1,1	
Sale	g	1,5		0,9	



Unità vendita al consumatore

Pezzi per busta 3

Peso busta g 180 3 PEZZI DA 60g

Codice EAN 8000091200954

www.**FreeG**.it



Wrap Tortilla g 180

codice prodotto 20095

Informazioni logistiche

Pezzi per busta	3	Buste per cartone	12	Cartoni per strato	12
Peso busta g	180	Peso cartone kg	2,2	Cartoni per pallet	96
EAN busta	8000091200954	EAN cartone	8000091290955	Altezza pallet cm	120
Dimensione busta	27 x 30 cm	Dimensione cartone	27 x 30 x cm 8,5	Peso pallet kg	253
Shelf life	180 giorni				

Informazioni tecniche

Aspetto: Biancastro, tipico della wrap con poche macchie

Diametro: 23 / 24 cm

Preparazione: Riscaldare qualche secondo su entrambi i lati, farcire a piacere e servire.

Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare in 2 giorni



... 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



Wrap Tortilla g 180

codice prodotto 20095

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