

**Base per Pizza****codice prodotto: 20099**

Prodotto da forno senza glutine con olio di oliva 7%. Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine.

Prodotto senza olio di palma.

Ingredienti: Acqua, amido di mais, olio di oliva (7%), farina di riso, fecola di patate, amido di tapioca, farina di legumi (pisello), fibre vegetali, farina di miglio, farina di lino, zucchero, amido modificato, lievito, addensante: idrossipropil-metilcellulosa, sale, aromi, preparato lievitante (agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais), conservante: sorbato di potassio.

Confezionato in atmosfera protettiva, conservare in luogo fresco e asciutto, dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2/3 giorni.

Valori Nutrizionali medi per:	100			<i>prodotto in stabilimento dedicato</i>
Average nutritional value for:	g serving			<i>che non utilizza allergeni</i>
Valore energetico	KJ	1089		glutine
	Kcal	258		amido di frumento
Grassi	g	5,10		olio di palma
di cui acidi grassi saturi	g	0,81		latte e lattosio
Carboidrati	g	48,80		soia
di cui zuccheri	g	1,03		uova
Fibre	g	4,40		sesamo
Proteine	g	2,10		frutta da guscio
Sale	g	1,42		arachidi

*free from*

Unità vendita al consumatore

Pezzi per busta 1 Pezzi per astuccio: 2

Peso busta g 190 Peso astuccio g: 380

Codice EAN astuccio 8000091200992 *uuuu.*



Base per Pizza

codice prodotto: 20099

Informazioni logistiche

Pezzi per astuccio	2	Astucci per cartone	6	cartoni per strato	12
Peso lordo astuccio gr	410	Peso lordo cartone kg	2,5	cartoni per pallet	60
EAN astuccio	8000091200992	EAN cartone	8000091290993	Altezza pallet cm	120
Dimensione astuccio cm	26,5x26,5x3 h	Dimensione cartone cm	28 x 29 x 21 h	Peso pallet kg	180
Shelf life	180 gg				

Informazioni tecniche

Preparazione: Portare il forno a 180 ° , preparare la base a piacere e metterla nel forno. Posizionare un bicchiere di acqua nel forno per creare la giusta umidità e cuocere per 15/18 minuti, servire in tavola.

Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto



... 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

FreeG
GLUTEN FREE



Base per Pizza **codice prodotto: 20099**

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

FreeG

... 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