



Piadina Classica g 220

codice prodotto: 20103

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, olio di girasole, fecola di patate, umettante: glicerolo; sale, agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), emulsionanti: carbossimetilcellulosa, lecitina di girasole; farina di ceci, fibra di guar, farina di semi di guar, xantano gum, aceto di riso, conservante: sorbato di potassio; acidificante: acido tartarico; 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: Average nutritional value for:	100 g	110 g		<i>prodotto in stabilimento dedicato che non utilizza allergeni</i>
Valore energetico				glutine e amido di frumento latte e lattosio soia e derivati uova sesamo frutta da guscio arachidi free from
Grassi				
di cui acidi grassi saturi				
Carboidrati				
di cui zuccheri				
Fibra alimentare				
Proteine				
Sale				



Unità vendita al consumatore

Pezzi per busta 2 2 x 110g

Peso busta gr 220

Codice EAN 8000091201036



Piadina Classica g 220

codice prodotto: 20103

Informazioni logistiche

Pezzi per busta	2	Buste per twin box	12	Cartoni per strato	12
Peso busta gr	220	Peso cartone kg	2,64	Cartoni per pallet	96
EAN busta	800091201036	EAN cartone	8000091291037	Altezza pallet	120
Dimensione busta	27 x 29,5	Dimensione cartone	26,5x29,8x11,8	Peso pallet kg	355
Shelf life	150 gg				

Informazioni tecniche

Allergeni:	il prodotto non contiene allergeni ed è indicato anche per una dieta vegetariana
Aspetto:	Bianco con tracce marroni
Diametro:	21 / 22 cm
Preparazione:	Riscaldare per qualche secondo su entrambi i lati in una padella antiaderente ben calda oppure su piastra. Farcire a piacere e servire.
Conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare in 2/3 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



Piadina Classica g 220

codice prodotto: 20103

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 SO ₂ 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