



GLUTEN FREE



**BASE PIZZA / PIZZA BASE**

**codice prodotto/code: 20299**

**(IT) Prodotto da forno SENZA GLUTINE. Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine.**

**INGREDIENTI:** Acqua, amido di mais, fecola di patate, mix di farine (farina di riso, farina di grano saraceno integrale), oli vegetali (olio di semi di girasole, olio extravergine d'oliva), amido di tapioca, destrosio, addensante: gomma di guar; fibre vegetali (psyllium, mela), lievito (*Saccharomyces cerevisiae*), sale, agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais), conservante: E202; 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.

**(EN) Gluten Free Pizza Base. Suitable for people intolerant to gluten.**

**Ingredients:** water, corn starch, potato starch, flour mix (rice flour, whole buckwheat flour), vegetable oils (sunflower oil, extravirgin olive oil), tapioca starch, dextrose, thickener: guar gum; vegetable fibers (psyllium, apple), brewer's yeast (*Saccharomyces cerevisiae*), salt, baking powder (disodium diphosphate E450, sodium hydrogencarbonate E500, corn starch), preservative: potassium sorbate; flavouring. Packaged in a protective atmosphere. Keep away from sources of heat and sunlight. Once opened, keep refrigerated (max 4°C) and consume it within 2 days.

Valori nutrizionali medi per:		100	per porzione/per serving g
Average nutritional value for:		g	200
Valore energetico	kcal	264,0	528,0
Energy	kJ	1111,0	2222,0
Grassi / Fats	g	6,1	12,2
di cui saturi	g	0,86	1,72
of which saturated fatty acids			
Carboidrati / Carbohydrates	g	49,0	98,0
di cui zuccheri	g	0,72	1,44
of which sugars			
Fibre / Dietary fibers	g	3,8	7,6
Proteine / Protein	g	1,30	2,60
Sale / Salt	g	1,00	2,00

**prodotto in stabilimento dedicato  
che non utilizza allergeni  
Allergen free factory**

glutine e amido di frumento	gluten and wheat starch
latte e lattosio	milk and lactose
soia e derivati	soy and derived products
uova	egg
sesamo	sesame
frutta da guscio	nuts
arachidi	peanut



**free from**

**Unità vendita al consumatore / Sales unit**

Pezzi per busta	1
Pieces per packs	
Peso busta g	200
Pack weight g	

Codice EAN	8000091202996
EAN code	

WWW. .it



**BBASE PIZZA / PIZZA BASE**

**codice prodotto/code: 20299**

<b>Informazioni logistiche / Logistical information</b>			
Pezzi per busta Pieces per pack	1	Buste per cartone Packs per box	10
Peso busta g Pack weight g	200	Peso cartone kg Box weight Kg	2,7
EAN busta pack EAN code	8000091202996	EAN cartone Box EAN code	8000091292997
Dimensione busta Pack dimension	27 x 30 cm	Dimensione cartone Box dimension	27 x 30 x 12 cm
Shelf life	180 giorni/days		
			*pallet sovrapponibili /stackable pallets
<b>Informazioni tecniche / Technical information</b>			
Aspetto:	Chiaro con qualche segno scuro dovuto alla cottura.		
Aspect:	Light, with few dark spots due to cooking.		
Preparazione:	Guarnire e condire la base a piacere e metterla nel forno già caldo a 180°C . Posizionare un bicchiere di acqua nel forno per creare la giusta umidità. Cuocere per 15/18 minuti, e servire la pizza ben calda.		
Cooking instruction:	Garnish and season the base to taste and place it in the preheated oven at 180° C. Place a glass of water in the oven to create the right humidity. Bake for 15/18 minutes, and serve the pizza hot.		
Conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro due giorni		
Storage:	Store in a cool and dry place, once opened store in the refrigerator and consume within 2 days		



**BASE PIZZA / PIZZA BASE**

**codice prodotto/code: 20299**

DICHAZIONI ALLERGENI / ALLERGENS (Reg. EU n. 1169/2011)	PRESENZA IN RICETTA / PRESENT IN RECIPE	PRESENZA NELLO STABILIMENTO / PRESENT ON FACTORY	NOTE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati) <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	NO	NO	Gluten < 20 ppm (ELISA)
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO	/
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	NO	NO	< LQ (ELISA)
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO	/
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>	NO	NO	< 2,5 ppm (ELISA)
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	NO	NO	< 2,5 ppm (ELISA)
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO	NO	Casein < 0,5 ppm β-lattoglobulin < 0,17 ppm (ELISA) Lactose < 10 ppm (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 <i>Nuts and products thereof</i>	NO	NO	< LQ (ELISA)
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO	< LQ (ELISA)
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>	NO	NO	< LQ (ELISA)
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO	< LQ (ELISA)
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale <i>Sulphur Dioxide and Sulphites at concentrations &gt;10mg/kg</i>	NO	NO	/
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupin and products thereof</i>	NO	NO	< LQ (ELISA)
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>	NO	NO	< LQ (ELISA)

**DICHAZIONE OGM / OGM DECLARATION**  
 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.  
 It is stated that the product does not contain Gmos and does not derive from Gmos in accordance with EC Reg 1829/03 and EC Reg 1830/03.

**RADIAZIONI IONIZZANTI / IONIZING RADIATIONS**  
 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.  
 The product is not subject to treatment with ionising radiation.



**dedicated factory without allergens**

**Sede amministrativa e operativa / Administrative and operational headquarters**

Via Dei Platani, 630 - 26034 Piacenza Drizzona (Cremona) Italia Tel. +39 0375 380088 e.mail: [info@freeg.it](mailto:info@freeg.it) sito internet: [www.freeg.it](http://www.freeg.it)