



GLUTEN FREE

Wrap HIGH PROTEIN 24%**codice prodotto/code: 40091****(IT)** Prodotto da forno **SENZA GLUTINE**. Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine.**INGREDIENTI:** Acqua, proteine vegetali 20% (proteine di riso, proteine di pisello), mix di farine senza glutine (farina di **avena senza glutine 8,5%**, farina di teff, farina di mais), farina di ceci, fibre vegetali (fibra di guar, fibra di agrumi, inulina), umettante: glicerina; olio di semi di girasole, amido di riso modificato, addensanti (gomma di guar, gomma di xantano), destrine, emulsionante: lecitina di girasole; sale, acidificante: acido citrico; conservante: sorbato di potassio, 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 e consumare entro 2 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro la data stampata sul fronte della confezione.

(EN) Gluten Free Wrap. Suitable for people intolerant to gluten.**Ingredients:** Water, vegetable protein 20% (rice protein, pea protein), gluten-free flour mix (**gluten free oatmeal 8,5%**, teff flour, corn flour), chickpea flour, vegetable fiber (guar fiber, citrus fiber, inulin), humectant: glycerin; sunflower seed oil, modified rice starch, thickeners (guar gum, xanthan gum), dextrins, emulsifier: sunflower lecithin; salt, acidifier: citric acid; preservative: potassium sorbate; flavoring.

Packaged in a protective atmosphere. Keep away from sources of heat and sunlight. Once opened, keep refrigerated and consume it within 2 days.

Valori nutrizionali medi per:		100	per porzione/per serving g	VNR# per porzione	<i>prodotto in stabilimento dedicato che non utilizza allergeni *</i> <i>Allergen free factory</i>
Average nutritional value for:		g	60		
Valore energetico	kcal	256	154	8 %	glutine e amido di frumento
Energy	kJ	1077	646	8 %	
Grassi / Fats	g	6,8	4,1	6 %	latte e lattosio
di cui saturi of which saturated fatty acids	g	1,4	0,8	4 %	soia e derivati
Carboidrati / Carbohydrates	g	21	13	5 %	uova
di cui zuccheri of which sugars	g	1,2	0,7	1 %	sesamo
Fibre / Dietary fibers	g	7,6	4,6	-- %	frutta da guscio
Proteine / Protein	g	24	14	29 %	arachidi
Sale / Salt	g	0,9	0,5	9 %	



* Reg.UE 1169/2011, All. II

#Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Unità vendita al consumatore / Sales unit

Pezzi per busta	2
Pieces per packs	
Peso busta g	180 (3 x 60 g)
Pack weight g	
Codice EAN	8000091400910
EAN code	

www.



.it



GLUTEN FREE

Wrap HIGH PROTEIN 24%**codice prodotto/code: 40091**

Informazioni logistiche / Logistical information*					
Pezzi per busta Pieces per pack	3	Buste per cartone Packs per box	12	Cartoni per strato Boxes per layer	12
Peso busta g Pack weight g	180	Peso cartone kg Box weight Kg	2,7	Cartoni per pallet Boxes per paller	96
EAN busta pack EAN code	8000091400910	EAN cartone Box EAN code	8000091490911	Altezza pallet cm Height of pallet cm	115
Dimensione busta Pack dimension	27 x 30 x 0,9 cm	Dimensione cartone Box dimension	27 x 30 x 12 cm	Peso pallet kg Weight of pallet Kg	260
Shelf life	180 giorni / days	N.B.: I pallet possono essere sovrapposti / <i>Pallets can be stacked</i>			

*possono cambiare in base agli accordi commerciali / may vary according to trade agreements

Informazioni tecniche / Technical information

Aspetto:	Scuro con macchie scure dovute alla cottura.
Aspect:	Brown with dark spots due to cooking.
Preparazione:	Riscaldare qualche secondo su entrambi i lati in una padella ben calda, farcire a piacere e servire.
Cooking instruction:	Heat a few seconds on both sides in a hot pan, fill to taste and serve.
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 two days.

**... benessere a tavola ...stabilimento di produzione dedicato senza allergeni****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 sito internet: www.freeg.it



GLUTEN FREE

Wrap HIGH PROTEIN 24%

codice prodotto/code: 40091

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 >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 Piadena Drizzona (Cremona) Italia Tel. +39 0375 380088 e.mail: info@freeg.it sito internet: www.freeg.it