



**SCHEDA TECNICA TAGLIATELLE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO**

Codice prodotto: 3179 Marchio: SGLab

**Descrizione:** pasta fresca lunga e piatta, prodotto con preparato senza glutine e senza lattosio, fresco e abbattuto, confezionato in ciotole monoporzionata da 110 grammi.

**Confezione:** scatola da 8 monoporzioni

**Suggerimenti per la preparazione e modalità d'uso:** cuocere la pasta ancora congelata in acqua bollente per 2-3 minuti.

**Ingredienti:** preparato senza glutine (amido di mais, amido di tapioca, farina di riso, farina di mais, addensante: gomma di xanthan), acqua, **uova**, olio extra vergine di oliva.

**Allergeni:** prodotto in laboratorio dove si utilizzano **pistacchi, nocciola, uova, latte e derivati, sesamo.**

**Modalità di conservazione:** conservare il prodotto alla temperatura di -18°C/-20°C.

**Shelf life:** 240 giorni (se conservato correttamente a -18°C)

Trasporto: -18°C.

Unità di vendita: box da 8 monoporzioni.

Prodotto soggetto a calo di peso naturale.

**Prodotto e confezionato da:**  
**Natural Bakery srl - Sede: Via Martuzzi n. 4/A 47122 Forlì**  
**Tel. 0543 092812**

[info@naturalbakery.it](mailto:info@naturalbakery.it)  
[commerciale@naturalbakery.it](mailto:commerciale@naturalbakery.it)