



SCHEDA TECNICA FILONCINO SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Codice prodotto: 3004 Marchio: SGLab

Descrizione: pane senza glutine e senza lattosio, peso 150gr circa, prodotto lievitato con preparato senza glutine, cotto in forno, abbattuto, confezionato in sacchetto.

Confezione: 4 pz

Suggerimenti per la preparazione e modalità d'uso: scongelare in microonde un filoncino a 360W per 1 minuto e 30 secondi circa.

Ingredienti: preparato senza glutine (amido di mais, farina di riso, amido di tapioca, zucchero, fibre vegetali, sale, addensante: farina di guar e 464, estratto di lievito, può contenere tracce di **senape** e **soia**), acqua, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale.

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

Modalità di conservazione: conservare il prodotto alla temperatura di -18°C/-20°C, il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, si consiglia l'utilizzo entro 2 giorni se conservato in frigorifero a +2°C/+5°C.

Shelf life: 365 giorni (se conservato correttamente a -18°C).

Trasporto: -18°C.

Unità di vendita: box da 2 confezioni per 4 pz.

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
commerciale@naturalbakery.it