



SCHEDA TECNICA CAPPELLETTI AL FORMAGGIO SENZA GLUTINE

Codice prodotto: 3167 Marchio: SGLab

Descrizione: pasta fresca tipica romagnola, prodotto con preparato senza glutine e senza lattosio, con ripieno di formaggio, fresco e abbattuto, confezionato in sacchetti monoporzionati da 150 grammi.

Confezione: scatola da 10 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), UOVA, acqua, olio extra vergine di oliva, CACIOTTONE, RICOTTA, GRANA, CASATELLA, noce moscata, sale.

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

Trasporto: -18°C.

Unità di vendita: box da 10 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
commerciale@naturalbakery.it