



SCHEDA TECNICA CRESCIONE ALLE ERBE SENZA GLUTINE

Codice prodotto: 3038 Marchio: SGLab

Descrizione: pasta tipica romagnola cotta su piastra e ripiena senza glutine, peso 240gr circa, prodotto con preparato senza glutine, abbattuto, confezionato in sacchetto idoneo per forno a microonde e conservato a -18°C.

Confezione: scatola da 10 confezioni.

Suggerimenti per la preparazione e modalità d'uso: inserire il sacchetto in microonde a 540W per 2 minuti e 40 sec. circa o scartare l'involucro e scaldare in padella.

Ingredienti: preparato senza glutine (amido di mais, farina di riso, amido di tapioca, zucchero, fibre vegetali, sale, addensante: gomma di guar e E464, estratto di lievito, può contenere tracce di **senape e soia**), acqua, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, lievito chimico, spinaci, olio extra vergine di oliva, 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, il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, si consiglia l'utilizzo entro 2-3 giorni se conservato in frigorifero a +2°C/+5°C.

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

Trasporto: -18°C.

Unità di vendita: box da 10pz.

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

