



SCHEDA TECNICA TORTELLI ZUCCA E PATATE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Codice prodotto: 3173 Marchio: SGLab

Descrizione: pasta tipo tortelli/ravioli ripieni di zucca e patate senza glutine e senza lattosio, prodotto con preparato senza glutine, fresco e abbattuto, confezionato in sacchetto monoporzionato 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 4-6 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, patate, zucca, noce moscata.

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 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