

GLUTEN FREE

Uno speciale mix per pizza composto da materie prime naturalmente prive di glutine e latte. Grazie alla sua composizione permette di realizzare pizze gluten free estremamente leggere e digeribili.

La sua ricetta d'uso, semplice e intuitiva garantisce risultati sempre eccellenti.

A special mix for pizza made of raw materials naturally Gluten-and milk-free. Thanks to its blend, it is possible to produce extremely light and digestible gluten free pizzas. Its simple and intuitive recipe always guarantees excellent results.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Amido di mais, fecola di patate, sale, fibra di semi di psyllium, farina di legumi (pisello), zucchero, fibre vegetali (patata, pisello, riso, lino), farina di miglio, addensanti: E464, inulina, farina di semi di lino, farina di riso, bicarbonato di sodio, farina di semi di guar, aromi naturali, pirofosfato di sodio, destrosio.

Corn starch, potato starch, salt, psyllium seeds fiber, legume flour (pea) sugar, vegetable fibers (potato, peas, rice, flax), millet flour, thickeners E464, inulin, linseed flour, rice flour, sodium bicarbonate, guar seeds flour, Natural aromas, sodium pyrophosphate, dextrose.

MODO DI IMPIEGO

NUTRITIONAL TABLE (FOR 100 GR)

Mix Gluten free/Gluten-free Mix: gr 1000

Acqua/Water: gr. 840

Olio e.v. di oliva/Extra Virgin Olive Oil: gr. 50

Lievito fresco compresso/yeast: gr. 15/30

TOTALE/TOTAL: gr 1920 Ca (8 pizze/pizzas)

CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

