

MOLINO VIGEVANO

1936



Ideale per:
*pane e pizza
senza glutine*

Plus

- Compensa l'assenza di glutine e garantisce impasti stabili
- Alveolatura regolare in pane e pizza senza glutine
- Risultati costanti

Informazioni tecniche

- Facilità di impasto e gestione
- Buona tenuta in lievitazione
- Adatto a lavorazioni dirette

Mix Pane e Pizza Senza Glutine

Miscela senza glutine sviluppata per rispondere alle esigenze dei professionisti che desiderano ottenere pane e pizza gluten free di alta qualità, con una buona alveolatura e facilmente lavorabili.

Ingredienti: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, fibra vegetale, farina di riso, addensanti: E464, E460, E412, zucchero, pasta madre di riso, sale.

Valori Nutrizionali per 100 g: Energia 1294 kJ / 306 kcal; Grassi 0,7 g di cui saturi 0,1 g; Carboidrati 73,8 g di cui zuccheri 3,4 g; Fibre 7,6 g; Proteine 1,6 g; Sale 1,0 g.

Senza glutine.

(Prodotta in uno stabilimento che tratta uova, arachidi, latte, soia, noci, pistacchi, mandorle, lupino, sesamo).

Shelf-life: 12 mesi.

Conservazione: Conservare in ambiente fresco/asciutto, ad una temperatura di 18 °/20°C ad un'umidità massima del 45% per garantire una perfetta resa.



Sacco da 5 kg

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Kg per collo	Dimensioni collo in cm	Colli per Pallet	Colli per Strato
8004917005709	5709P005	Mix Pane e Pizza Senza Glutine	5	11x22x35	120	12

www.molinovigevano.com



Molino Vigevano 1936 S.r.l. Via dell'Artigianato 5, 27020 Torre d'Isola (PV)