

Pane e pizza senza glutine

Prodotto in uno stabilimento autorizzato dal ministero della salute, garantendo una filiera controllata, dallo stoccaggio alla produzione e confezionamento. Ad alto contenuto di fibre, profumi e sapori unici per la presenza della pasta madre di riso, 100% italiana e OGM free, che garantisce un prodotto finito più stabile e morbido nel tempo, proprio come un pane tradizionale senza rinunciare al gusto.



Scheda Tecnica

Confezione: busta da 500 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: Amido di mais, farina di riso, farina di mais, fibra vegetale, fecola di patate, pasta madre di riso 5%, addensante: E464-E460-E472, zucchero, sale.

Dimensione busta (cm): L 9,5 x P 7 x H 23 | Codice Ean: 8009355001504 | Iva: 10 % | Quantità per ct: 6 | Ct. per strato: 24 | Strati per pallet: 4 | Ct. per pallet: 96

Dimensione ct. (cm): L 10 x P 38 x H 23