



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Settembre 2008
Cod. prodotto
70289200

DENOMINAZIONE	FARINA – 500 g Senza Glutine	
DESCRIZIONE PRODOTTO	La Farina Bi Aglut SFORNAGUSTO è stata studiata per poter realizzare in casa dolci, focacce, pizze, pane senza glutine e tutte le ricette nelle quali è richiesto l'uso di farina (gnocchi, salse, impasti, ecc.) PRODOTTO DIETETICO – Notificato al Ministero della Salute	
INGREDIENTI	Amido di mais - fecola di patate - amido di riso – addensante: farina di semi di carruba – destrosio - latte scremato delattosato in polvere – sodio caseinato – proteine del siero di latte delattosato.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto	Farina
	Colore	Bianco
	Odore, sapore	Tipico
VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	Valore energetico	1421 Kj – 334 Kcal
	Proteine	4.7 g
	Carboidrati	78.0 g (di cui zuccheri 5.2 g)
	Grassi	0.4 g (di cui saturi 0.2 g)
	Fibra alimentare	4.0 g
	Sodio	69.0 mg
AVVERTENZE	Il prodotto contiene LATTE	
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	18 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato con giorno, mese ed anno sul sacchetto. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.	
QUANTITA' NOMINALE	500 g	
IMBALLAGGIO	Cartone contenente 6 sacchetti da 500 g	
EAN	8001040028858	
BANCALIZZAZIONE	48 cartoni da 6 sacchetti da 500 g	



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Settembre 2008
Cod. prodotto
70288600

DENOMINAZIONE	FARINA PER PANE E PASTE LIEVITATE – 1000 g Senza Glutine	
DESCRIZIONE PRODOTTO	La Farina per Pane e Paste Lievitate Bi Aglut SFORNAGUSTO è stata studiata per ottenere ricette sempre migliori. Per la sua particolare formulazione è ideale per la preparazione di pane, pizza, focacce e, in genere, di tutte quelle paste che prevedano l'utilizzo di lievito naturale. Il prodotto è arricchito con Vitamina B1 e Zinco: questa particolare formulazione è stata studiata per sopperire alle eventuali carenze che possono manifestarsi negli intolleranti al glutine. PRODOTTO DIETETICO – Notificato al Ministero della Salute	
INGREDIENTI	Amido di mais - fecola di patate - latte scremato in polvere - addensante: cellulosa - farina di semi di guar - idrossi propil metilcellulosa – destrosio.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto	Farina
	Colore	Bianco
	Odore, sapore	Tipico
VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	Valore energetico	1393 Kj – 328 Kcal
	Proteine	4.0 g
	Carboidrati	77.5 g (di cui zuccheri 8.1 g)
	Grassi	0.2 g (di cui saturi 0.1 g)
	Fibra alimentare	5.5 g
	Sodio	59.0 mg
AVVERTENZE	Il prodotto contiene LATTE Il prodotto non contiene Lievito	
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	18 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato con giorno, mese ed anno sul sacchetto. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.	
QUANTITA' NOMINALE	1000 g	
IMBALLAGGIO	Cartone contenente 8 sacchetti in poliaccoppiato da 1000 g	
EAN	8001040028865	
BANCALIZZAZIONE	32 cartoni da 8 sacchetti da 1000 g	

Farina ogni-uso | Prodotti: La Farina



Farina ogni-uso

L'ideale per cucinare, infarinare e preparare dessert. Sviluppata come la farina di grano, ne vanta caratteristiche simili, è quindi utilizzabile in tutte quelle ricette che la richiedono.

Ingredienti:

Amido di mais, farina di tapioca, farina di riso, gomme vegetali: guar, metilcellulosa.

Informazioni nutrizionali per 100g:

Proteine 1,4 g
Carboidrati 87,6 g
Grassi 0,6 g
Kj 1560
Kcal 369

Formati:

Farina ogni-uso 500