



SCHEMA 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	