

Base de Pizza Sin Gluten

Descripción

Pan especial cocido sin gluten (<20ppm) y libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos.) según el RD1169/2011 (ver tabla de alérgenos). Destinada para personas celiacas, aquellas que en su dieta quieran eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Precalentar el horno a 220 °C, sacar la base del envase y rellenar con los ingredientes que más te gusten. Hornear entre 8 y 15 minutos aproximadamente.

Ingredientes

Agua, almidón de maíz, Harina de arroz, Harina de maíz, aceite de girasol alto oleico, azúcar, levadura, espesante E464, psyllium, sal, vinagre, conservador: E 282

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1167,7 KJ/278,9 Kcal
Grasas	1,3 g.
De las cuales saturadas	0,14 g.
Hidratos de Carbono	64,2 g.
De los cuales azúcares	3,5 g.
Fibra alimentaria	5,1 g.
Proteínas	2,6 g.
Sal	1,28 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco. Se puede congelar. Una vez abierto conservar en frigorífico.

Formato

Cantidad (2 ud. x 140 gr.)
Peso Neto: 280 gramos

Transporte

Unidades/caja: 10 Cajas/palet: 84 (altura 1,80 m.)

Vida útil

5 meses desde su fabricación

Envase

Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario. Producto envasado en atmósfera protectora.

Características organolépticas

Color: crema
Sabor y color característico del producto.

Referencia

0022



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuetes



Sin sulfitos



Sin setos



Sin soja



Sin lácteos