

senza glutine

gluten free

PREPARATO SPECIALE* PER TORTE E BISCOTTI SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE SPECIAL* MIX FOR CAKE AND COOKIES

*Ricetta originale Molino Dallagiovanna

*Original Molino Dallagiovanna recipe

Una miscela pensata per la produzione di torte, biscotti, frollini. Ha il corretto tenore proteico e regala all'impasto una buona lavorabilità e una resa ottimale. Il prodotto risulterà leggero e fragrante

A mixture created for the preparation of cakes, cookies and pastry. It has the proper protein content and creates an easy to use dough with excellent yield. The finished product is light and fragrant, flakey and consistent at the same time. Ideale per torte e biscotteria senza glutine.

Ideal for gluten free cake&cookies.

INGREDIENTI: Amido di mais, farina di mais, farina di riso, farina di pisello, LATTE in polvere, fibre vegetali.

ALLERGENI: Contiene: LATTE. Può contenere: SENAPE, SEMI DI SESAMO.

INGREDIENTS: Starches (com starch), maize flour, rice flour, pea flour, skimmed MILK powder, vegetable fiber.

ALLERGENS: Contain: MILK. May contain: MUSTARD and SESAME SEEDS.

Paese di origine del grano/Wheat origin Country: UE

Paese di molitura/Milling Country: Italia

Formato in kg/kg size: 1

Conservazione: Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, areato ad una temperatura inferiore a 25 C°. Conservation: Store the product in a cool, dry, ventilated place at a temperature below 25 ° C

Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g Average Nutritional Values per 100 g	
Energia/Energy	1504kJ / 354 kcal
Grassi/Fat	0,80 g
Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates	0,26 g
Carboidrati/Carbohydrates	80,60 g
Di cui zuccheri/Of which sugars	3,30 g
Fibre/Fiber	2,40 g
Proteine/Proteins	5,00 g
Sale/Salt **	0,070 g

^{**}Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.



Codice Prodotto/Product Code: 600402.01 Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772091046

SCHEDA PRODOTTO/PRODUCT SHEET

Rev. 5

Data emissione/Issue date: 12/03/2025

^{**}The salt content is exclusively due to sodium naturally present.