

La Farina Senza Glutine

DI RICCIONE PIADINA

Preparato per pane, pizza e pinsa Senza Glutine



**Buonissima
Senza Glutine**

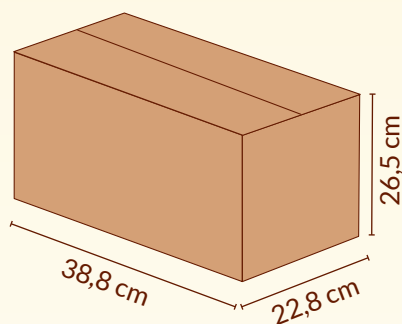


**Perfetta
per i lievitati**



**Fonte
di fibre**





La Farina Senza Glutine “Preparato per pane, pizza e pinsa Senza Glutine”

DI RICCIONE PIADINA

1kg

INFORMAZIONI PRODOTTO:

Categoria Preparati Senza Glutine
Tipologia prodotto Farina
Codice interno 600F

INFORMAZIONI IMBALLO PRIMARIO:

Dimensioni confezione..... 13x25cm (spessore 6cm)
Codice EAN 13 8020926002935
Peso 1kg
Conservazione..... in luogo fresco e asciutto
Scadenza 12 mesi
Giorni min. a ce.di 6 mesi
IVA..... 4%

INFORMAZIONI IMBALLO SECONDARIO:

Confezione per imballo..... 10
Tipologia imballo Scatola Americana
Pesolordo imballo 10,5kg
Dimensioni imballo base 38,8x22,8cm, altezza 26,5cm
Codice EAN 14 18020926002932

INFORMAZIONI PALLETTIZZAZIONE:

Tipologia pallet..... epal
N° colli per strati..... 10
N° strati 4
Totale colli per pallet.....40

INGREDIENTI:

Amido di mais, farina di riso, zucchero, fibra di psyllium, fibra di cicoria, addensanti: gomma di guar, idrossipropilmetilcellulosa; maltodestrine da mais.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:

Energia: 1501kJ/ 357kcal
Grassi: 0,5g
di cui acidi grassi saturi: 0,2g
Carboidrati: 83g
di cui zuccheri: 3,4g
Fibre: 5,3g
Proteine: 2,9g
Sale: 0,2g

DICHIARAZIONE ALLERGENI:

Non contiene allergeni



Riccione Srl (sede legale)
Via Panoramica, 24
47838 Riccione (RN)

Uffici e stabilimento produttivo 1:
Via delle Robinie, 99
47842 San Giovanni in Marignano (RN)

Stabilimento produttivo 2:
Via Primo Maggio, 345
47842 San Giovanni in Marignano (RN)

Tel. +39 0541.827168 | info@riccionepiadina.com | skype: riccionepiadina | P.IVA 03810610406