



Piuma®

leggera di base

PIUMAGLUT

AD ALTA IDRATAZIONE

SENZA GLUTINE

**lavorata
a mano**

**Cotta su
pietra**

BASE PER PIZZA pronta da condire!

come si fa?

Togli "Piuma" dalla confezione; Libera la creatività e condiscila a piacere;
Cuocila in forno statico/ventilato alla massima temperatura 250°C/270°C
per 5/6 minuti.

**PRODOTTO DA FORNO
PARZIALMENTE COTTO**

INGREDIENTI: Amido di frumento
deglutinato, amido di mais, destrosio,
farina di grano saraceno, fibra di
semi di psyllium, amido di riso,
addensante guar, aromi, acqua, sale,
olio extravergine di oliva, lievito di
birra, zucchero, aceto di vino bianco,
conservante e282.

DICHIARAZIONE ALLERGENI:
Può contenere tracce di senape e soia
CONTIENE SOLFITI.

BASE PER PIZZA 250g Conservazione:
Temperatura ambiente in luogo fresco
e asciutto 30 GG. Frigorifero 4° 60 gg

Prodotto confezionato in ATM

**prodotto 100%
artigianale**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	233Kcal / 972Kj
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	50,60g 3,10g
FIBRE	3,50g
GRASSI DI CUI SATURI	2,80g 0,39g
SALE	1,20g
PROTEINE	0,45g

tto:

scadenza:

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA: SPIZZOMETRO S.R.L.
VIA PONTE CERRETANO 3, CERRETO GUIDI (FI)
ET. AMBIENTALE: RICILARE NELLA PLASTICA



piuma6asi.it