



PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

PANIFICAZIONE

ALTRI MIX PER PANIFICAZIONE

Preparato completo a base di amido di frumento deglutinato e mais, per la preparazione di pane, pizza e focaccia senza glutine. Versatile e pratico da utilizzare, si presta alla realizzazione di numerose ricette con la garanzia di risultati costanti e molto simili a quelli di prodotti realizzati con farine con glutine.

Il pane, le focacce e le pizze realizzate con questo prodotto si possono personalizzare aggiungendo alla ricetta di base fino al 15% di altri ingredienti alternativi, inclusioni gluten free come semi di papavero, girasole, lino, sesamo, quinoa, miglio o varie farine gluten free come mais, grano saraceno, canapa, amaranto, riso, sorgo.

- Senza glutine
- Preparato completo
- Versatilità d'impiego
- Velocità e sicurezza di realizzazione
- Risultato garantito

Dettagli prodotto

COD 000792

Allergeni/cross contaminazioni

Modalità d'uso

**Focaccia****Pane****Pizza**