



SUOMALAINEN PERHEYRITYS
PERUSTETTU VUONNA 1979



Gluteeniton Pizzapohja ½ GN esikypsennetty 260 g UUTUUS

Gluteenittoman pizzan valmistaminen on nyt tosi helppoa, sillä uusi GTON Pizzapohja on GN 1/2-mitoitettu. Toimii myös piiras pohjana tai focaccian raaka-aineena. Pohja on tuttuun tapaan myös vehnätön, maidoton, laktoositon, soijaton ja kananmunaton. Leipomo on pähkinätön. Tuote sopii siten useaan erityisruokavalioon, myös vegaaniseen. Myyntierässä on 15 pizzapohjaa á 260 g.

Ainekset:

Riisijauho, riisitärkkelys, tapiokatärkkelys, sokeri, kuivattu hapantaikina (jauhettu riisi, starterikulttuuri), suola (1 %), sakeuttamisaine (E464), psyllium, rapsiöljy, emulgointiaine (E471), luonnolliset aromit.

Soveltuu ruokavalioihin:

Gluteeniton, vehnätön, maidoton, laktoositon, soijaton, kananmunaton, vegaaninen.

Sulatus:

Valmista gluteenikontaminaatiota välttämällä haluamillasi täytteillä ja paistamalla uunissa. Säilyvyys sulatuksen jälkeen 2 vrk huoneenlämmössä.

Myyntierä

15 * 260 g = 3,90 kg

Tilausnumerot

RF:	5600
Kespro:	21494020
Wihuri:	2218741
Heinon tukku:	8060253
Meira Nova:	1070104
PATU:	5600
EAN/me:	6416661056005

Ravintosisältö (100 g)

Energiaa	850 kJ/ 200 kcal
Rasvaa	4,0 g
- josta tyydytynyttä	0,5 g
Hiilihydraattia	46,1 g
- josta sokeria	4,4 g
Ravintokuitua	1,3 g
Proteiinia	1,9 g
Suolaa	1,0 g
Laktoosia	0 g

Valmistusmaa:

Suomi

Allergeeni	Kyllä	Ei	HUOM!*
Vehnä	-	x	-
Gluteeni	-	x	-
Kala	-	x	-
Äyriäiset	-	x	-
Kananmuna	-	x	-
Maapähkinä	-	x	-
Soija	-	x	-
Maito	-	x	-
Laktoosi	-	x	-
Pähkinä ja manteli	-	x	-
Selleri	-	x	-
Seesami	-	x	-
Sinappi	-	x	-
Rikkidioksidi ja sulfaatti	-	x	-
Lupiini	-	x	-
Nilviäiset	-	x	-

* Valmistettu tiloissa, joissa käsitellään myös ko allergeenia.