

La SenzaGlutine

Mix ad uso professionale



DICHIARAZIONE ALLERGENI:
Il prodotto contiene latte.
Può contenere tracce di mandorle.



Molino Piantoni s.a.s.
di Michelangelo Piantoni & C.
via Cologne, 19 - 25032 Chiari (Bs)
Tel. +39 030 711001
commerciale@molinopiantoni.it
www.molinopiantoni.it

Pizza, Pane e Dolci

ESCLUSIVA MISCELA SENZA GLUTINE INDICATA PER PREPARARE CON FACILITÀ PIZZA, PANE E DOLCI. L'ELEVATA LAVORABILITÀ E LA CAPACITÀ DI DONARE UNA BUONA TENUTA ED ELASTICITÀ AGLI IMPASTI LA RENDONO IDEALE PER LA PREPARAZIONE DI SPECIALITÀ DA FORNO.

Ingredienti: amido di frumento deglutinato, amido di mais, latte scremato in polvere, zucchero, fibre di semi di Psyllium, fibre di cicoria (inulina), addensante: gomma di guar, addensante: idrossipropilmetilcellulosa (E464), antiagglomerante: carbonato di calcio, maltodestrina di patata. Contiene: latte. Può contenere tracce di: mandorle.

Ricetta per pizza:



- 500 gr di Mix La SenzaGlutine
- 50 gr di olio extra vergine di oliva
- 24 gr di lievito fresco
- 12 gr di sale
- 400 gr di acqua (25° C)

Procedimento:

- sciogliere il lievito in acqua
- aggiungere tutti gli altri ingredienti
- impastare a media velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo
- lasciar lievitare per almeno 40 minuti in un luogo caldo e umido
- stendere la pizza, sfarinando con il Pizza Mix Senza Glutine
- farcire a piacimento la pizza
- cuocere in forno

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

Energia kj	1490
Energia kcal	351
Grassi	0,6 g
Di cui acidi grassi saturi	0,25 g
Carboidrati	81 g
Di cui zuccheri	8 g
Proteine	2,5 g
Fibre alimentari	6 g
Sale	0,02 g



CONFEZIONI: 1 kg



La SenzaGlutine Gluten Free - Mix for professional use



ALLERGENS DECLARATION:
The product contains milk.
May contain traces of almonds.



Molino Piantoni s.a.s.
di Michelangelo Piantoni & C.
via Cologne, 19 - 25032 Chiari (Bs) - Italy
Tel. +39 030 711001
commerciale@molinopiantoni.it
www.molinopiantoni.it

Pizza, Bread and Pastries

EXCLUSIVE GLUTEN-FREE MIXTURE FOR EASILY PREPARING PIZZA, BREAD AND PASTRIES. THE MIX IS EASY TO WORK AND PROVIDES A GOOD BALANCE OF EXTENSIBILITY AND ELASTICITY, WHICH MAKES IT IDEAL TO PREPARE DELICIOUS OVEN BAKED SPECIALITIES LIKE THE TRADITIONAL ONES.

Ingredients: deglutinated wheat starch, corn starch, skimmed **milk** powder, sugar, psyllium seed fiber, chicory fibres (inulin), thickener: guar gum, thickener: hydroxypropylmethylcellulose (E464), anticaking agent: calcium carbonate, maltodextrin potato. Contain: **milk**. May contain traces of: **almonds**.

Recipe for pizza:



- 500 gr La SenzaGlutine Mix
- 50 gr extra virgin olive oil
- 24 gr fresh yeast
- 12 gr salt
- 400 gr water (25° C)

Procedure:

- dissolve the yeast in water
- add all other ingredients
- knead at medium speed until the dough is homogeneous
- leave to rise for at least 40 minutes in a warm and humid place
- roll out the pizza, flouring with the Gluten Free Pizza Mix
- fill the pizza at will
- bake in the oven

NUTRITION FACTS per 100 g of product

Energy kJ	1490
Energy kcal	351
Fat	0,6 g
Of which saturates	0,25 g
Carbohydrates	81 g
Of which sugars	8 g
Protein	2,5 g
Dietary fibre	6 g
Salt	0,02 g



PACKAGING: 1 kg

