

## DUO GLUTEN FREE

REFERENCIA: PA00149



### Sorprende en sabor, textura y aromas

Duo gluten free es una solución ágil, segura y de rápida ejecución. Se presenta en packs de dos unidades dentro de una bolsa protectora. Sorprende en sabor, textura y aromas. *Producto apto para dietas sin gluten, menos de 20 ppm según método Elisa.*

## SIN GLUTEN

*Precocido y ultracongelado.*

### Ingredientes

**Variedad de nueces & albaricoque:** almidón de maíz, almidón de trigo g/f, almidón de tapioca, harina de arroz, nueces, albaricoque, levadura prensada, sal, harina de algarroba, espesante E-415 (goma xantana), azúcar, espesante E-412 (goma de guar), estabilizante e-463 (hidroxipropil metil celulosa), aceite de oliva, aceite de girasol y corrector E-500ii (bicarbonato sódico).

**Variedad de de semillas:** Almidón de maíz, almidón de trigo g/f, almidón de tapioca, harina de arroz, levadura prensada, pipas de calabaza (pipas de calabaza, aceite de girasol y sal), amapola, sésamo, sal, harina de algarroba, espesante E-415 (goma xantana), azúcar, espesante E-412 (goma guar), estabilizante E-463 (hidroxipropil metil celulosa), aceite de oliva, aceite de girasol y corrector E-500ii (bicarbonato sódico).

*Contiene frutos secos y sésamo. Puede contener trazas de huevos, pescados, soja, lactosa, apio, mostaza y sulfitos. Producto apto para dietas sin gluten, menos de 20 ppm según método Elisa.*

### Características

TIPO	PESO UNIDAD	FORMATO
 Aromático	 2x45 g*	 Largo x Ø 12 x 4**

### Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS/PALÉ	PESO CAJA
 30	 40x40x20**	 60	 2,5 kg

### Cocción

CONSERVACIÓN	DESCONGELACIÓN	COCCIÓN - HUMEDAD	TIEMPO
 -18°C	 -	 200 °C - 30%	 12'

\* Peso precocido \*\* Medidas en cm