

## Mix per Pane

### Miscela di farine senza glutine per pane



Il **Mix per Pane** Nutrifree è una miscela equilibrata di ingredienti di qualità per preparare il pane senza glutine in poche semplici mosse.

Basta aggiungere acqua, lievito di birra, olio extra vergine di oliva e un pizzico di allegria e il pane è pronto e buono da gustare nel giro di un'ora. L'impasto può essere fatto a mano o con l'utilizzo della macchina per pane.

Scopri come preparare il buon pane senza glutine seguendo le indicazioni riportate sulla confezione del **Mix per Pane** Nutrifree.

**Senza lattosio e senza proteine del latte.**

**Consigli di utilizzo:** Ricorda di agitare bene la confezione prima dell'utilizzo in modo che le componenti del Mix siano ben miscelate fra loro.

- Senza lattosio e senza proteine del latte
- A basso contenuto di zuccheri
- Ideale anche con macchina del pane
- Da unire all'impasto in semplici mosse



Senza Amido di Frumento



Senza Latte



Senza Lattosio



Senza Uova

#### Ingredienti

amido di mais, farina di riso, amido di tapioca, zucchero, fibre di psyllium, sale, addensanti: idrossipropil-metilcellulosa, gomma di guar; estratto di lievito.

Può contenere tracce di **senape**, **soia** e **sesamo**.

#### Valori nutrizionali medi

#### Valore per 100 g

Energia kj	1495
Energia kcal	352
Grassi	0,7
- di cui — acidi grassi saturi	0,2
Carboidrati	84
- di cui — zuccheri	5,0
Fibre	2,6
Proteine	1,2
Sale	2,0