

**NUTRI
FREE**

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