

Mix per pane

Miscela di farine senza glutine per pane



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 ed 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, garantito e certificato Lfree.

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

- Senza lattosio e senza proteine del latte certificato Lfree
- 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 uova



No OGM



No Grassi idrogenati

Ingredienti

amido di mais, farina di riso, amido di tapioca, zucchero, fibre di psyllium, sale, addensanti: gomma di guar, idrossi-propil-metilcellulosa; estratto di lievito. Può contenere tracce di **senape** e **soia**.

Valori nutrizionali medi

Valore per 100g

Valore Energetico	(Kcal) 352
	(KJ) 1495
Carboidrati	(g) 84
- di cui zuccheri	(g) 5,0
Grassi	(g) 0,7
- di cui saturi	(g) 0,2
Fibre	(g) 2,6
Proteine	(g) 1,2
Sale	(g) 2,0