



Gluten Free

Semilavorato per la produzione di pizza senza glutine e derivati del latte.

Composto da materie prime naturalmente prive di glutine e latte, è adatto alla produzione di pizza tonda al taglio e focacceria.

Ingredienti

Farina di riso, amido di mais, fecola di patate, destrosio, sale, farina di semi di guar, fibra vegetale, addensante E464, emulsionante E471, agente lievitante E575.

Modo d'impiego

Mix Gluten free: gr 1000

Acqua: gr. 750/800

Olio e.v. di oliva: gr. 50

Lievito fresco compresso: gr. 10/25

