

<b>Farina Free PASTA</b>	
PRODOTTO:	<b>Preparato per la produzione di pasta fresca e secca senza glutine per laboratori artigianali e ad uso domestico.</b>
INGREDIENTI:	Farina di riso, farina di mais, fibra di psillyum, fibra di agrume, fibra di bambù, Addensante: gomma di xantano.

#### UTILIZZO

Pasta fresca e secca per laboratori artigianali e uso domestico in generale.

#### CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Insaccato
Peso netto	Sacchi di carta con interno politenato da 5- 10-15 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza su etichetta
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI massimo insaccato

#### VALORI NUTRIZIONALI SU 100GR DI PRODOTTO

Valore energetico	329 kcal	1384kJ
Grassi	1.1g	
Di cui saturi	0.2g	
Carboidrati	72.4g	
Di cui zuccheri	0.1g	
Fibra alimentare totale	10.6g	
Proteine	5.6g	
Sale	0.00mg	

#### ALLERGENI

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	PRESENZA CERTA *	POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE **
Soia e prodotti a base di soia	no	si

Note.

\* Per "SI" nella colonna "PRESENZA CERTA" è da intendersi come aggiunta diretta, cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi ed additivi).

\*\* Per "SI" nella colonna "POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE" è da intendersi come contaminazione crociata, cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

#### O.G.M.

*Questo prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza ai regolamenti CE*

#### MODALITA' D'IMPIEGO E DOSI CONSIGLIATE

##### PASTA FRESCA/SECCA

1.000 gr. Gluten Free Pasta

900 gr. Acqua (con macchine per pasta quantitativi notevolmente inferiori)

16 gr. Olio (facoltativo)

PROCEDIMENTO: Porre in planetaria attrezzata con gancio Gluten Free Pasta con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per 30' circa. Laminare e tagliare (oppure estrudere) secondo le tipologie e gli spessori desiderati.

##### PASTA FRESCA/SECCA ALL'UOVO

1.000 gr. Gluten Free Pasta

700 gr. Acqua (con macchine per pasta quantitativi notevolmente inferiori)

340 gr. Uovo intero

16 gr. Olio (facoltativo)

PROCEDIMENTO:

Porre in planetaria attrezzata con gancio Gluten Free Pasta con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per 30' circa. Laminare e tagliare (oppure estrudere) secondo le tipologie e gli spessori desiderati.

