



N° articolo: 1-40-017001
Nome articolo: PA LIEVITO VANIGLINATO 1KG
Denominazione legale: Agente lievitante per dolci da forno. Senza glutine.

F-Number Release GTIN (unità di consumo)
F7749 004 8003000700101

Lista degli ingredienti

Ingredienti: agenti lievitanti (difosfato disodico (E 450), carbonato acido di sodio (E 500)), amido di mais, stabilizzante (sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi (E 470a)), aroma. PUÒ CONTENERE LATTE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SOIA.

Informazioni sugli allergeni

Tipologia di allergene	Livello di presenza
Latte e prodotti lattiero-caseari (incluso il lattosio) (AM)	Può contenere tracce di
Noci e prodotti a base di noci (AN)	Può contenere tracce di
Soia e prodotti a base di soia (AY)	Può contenere tracce di
Uova e ovoprodotti (AE)	Può contenere tracce di

Claim nutrizionali e salutistici

Tipo di claim nutrizionale	Nutriente oggetto del claim
Privo di	Glutine

Informazione sulla dieta

Vegetariano
latto-vegetariano
ovo-vegetariano
Vegano

Istruzioni di preparazione

Tipo di preparazione	Istruzioni di preparazione
MIX	Utilizzare 32 g di Lievito Pane degli Angeli ogni 1000 g di farina, se non indicato diversamente nella ricetta. Lievito Pane degli Angeli va aggiunto per ultimo all'impasto e ben amalgamato. Mettere subito nel forno già caldo e non aprire durante la cottura.

Informazioni sulla conservazione del prodotto

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Pesi**Peso netto**

1000,0 g

Informazioni di vendita

Organizzazione di vendita	Dist. Ch.	Dist.Ch.-spec. Status	Data di lancio	Data di scadenza
cameo Italy	01 Retail	50 released for sales force	01/10/2013 0.00	
cameo Italy	02 Food Service	50 released for sales force	01/10/2013 0.00	
TMC*				
1.080 Giorni				