

DENOMINAZIONE PRODOTTO (come appare nella confezione)	Tarallini al Finocchio, Senza Glutine
FORMATO	Rotondi diam. 3 cm - 180 gr - (6 pz per conf. da 30 gr.)
CODICE INTERNO	01367
COD. EAN 13 ARTICOLO	8034120411967
INGREDIENTI	Farina di riso, fecola di patate, vino bianco (contiene solfiti), olio di girasole alto oleico, farina di mais, amido di mais, olio extra vergine di oliva, emulsionante: lecitina di girasole, fibra di psyllium, sale, addensante: gomma di xantano, semi di finocchio 0,5%, aroma naturale d'oliva.

Scheda Tecnica
TARALLINI
 al Finocchio
 Gluten Free - 3 cm



Confezione	Prodotto contenuto da materiali di confezionamento conformi alla vigente normativa sugli alimenti.		
Dimensione della Confezione	10 x 10 cm		
Tipo di Imballo	Cartone		
Contenuto in Pezzi	6		
Codice EAN 13 Cartone (ITF 14)	28034120411961		
Stoccaggio e conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore, al riparo dai raggi solari.		
Shelf life	Temperatura ambiente: 12 mesi		
OGM	Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa.		
Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	Energia	Kcal 1621	KJ 387
	Grassi	g. 6,5	di cui acidi grassi saturi: g. 2
	Carboidrati	g. 77	di cui zuccheri: g. 3,1
	Fibre	g.1	proteine: g. 4,9

ALLERGENI

P=presente/?=possibile cross contamination/A=assente	P/?/A
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro kamut) e derivati	Il prodotto contiene frumento deglutinato
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A
Uova e prodotti a base di uova	A
Pesce e prodotti a base di pesce	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A
Soia e prodotti a base di soia	A
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	A
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e derivati)	A
Sedano e prodotti a base di sedano	A
Sesamo e prodotti a base di sesamo	A
Anidrite solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10mg*/lt in SO2 nel prodotto finito	A
Lupino e prodotti a base di lupino	A
Molluschi e prodotti a base di mollusco	A