

CROSTATA GLUTEN FREE

crostata di albicocca senza glutine

PRODOTTI PASTICCERIA

CODICE RICETTA: 79183

INGREDIENTI: Mix di farina senza glutine e senza lattosio [Crema di riso, Amido di frumento deglutinato, Stabilizzante [E412], Fioretto di mais, Psyllium, Destrosio, Emulsionante [E464]], **UOVA**, **BURRO**, Zucchero - Marmellata di albicocca [Sciroppo di glucosio-fruttosio, Pura di albicocche (35,00 %), Zucchero, Agenti gelificanti [Pectina, E401], Correttore di acidità [Acido citrico], Conservante [E202], Aromi]



Può contenere: **Frutta a guscio, Sesamo, Soia**

Shelf Life: 60 (gg)

VALORI NUTRIZIONALI (PER 100 G)

	Valore	%RDA
ENERGIA	1484 kj 353 kcal	18 %
GRASSI	12 g	17 %
di cui acidi grassi saturi	6,6 g	33 %
CARBOIDRATI	58 g	22 %
di cui Zuccheri	27 g	30 %
PROTEINE	3,2 g	6 %
SALE	0,08 g	1 %

ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO DI UN ADULTO
MEDIO 8400 kJ / 2000 kcal