

# PANETTONE SENZA GLUTINE

## alle mele candite e cannella

PRODOTTI PASTICCERIA

CODICE RICETTA: 93919

**INGREDIENTI:** UOVA, Acqua, Farina di riso, Zucchero, Amido di mais, Fecola di patate, Cubetti di mela canditi [Mela, Zucchero, Sciroppo di glucosio], Olio di ARACHIDE, Cioccolato bianco (cacao min. 30,5%) [Zucchero, Burro di cacao, LATTE scremato in polvere, Grasso del LATTE, Emulsionante [Lecitina di SOIA], Aroma naturale di vaniglia], Fibra vegetale solubile, Fibra di pisello, Gomma di xantano E415 in polvere [Addensante [E415], Maltodestrine], Lievito di birra compresso, Gomma di guar, Cannella, Baccelli di vaniglia Bourbon



Può contenere: **Frutta a guscio (mandorle, pistacchi), Senape, Sesamo**

Shelf Life: 40 (gg)

### VALORI NUTRIZIONALI (PER 100 G)

	Valore	%RDA
<b>ENERGIA</b>	1123 kj 267 kcal	13 %
<b>GRASSI</b>	7,7 g	11 %
di cui acidi grassi saturi	2,3 g	12 %
<b>CARBOIDRATI</b>	45 g	17 %
di cui Zuccheri	18 g	20 %
<b>PROTEINE</b>	4,3 g	9 %
<b>SALE</b>	0,13 g	2 %

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