

PANETTONE SENZA GLUTINE

ALLE PERE CANDITE

PRODOTTI PASTICCERIA

CODICE RICETTA: 93918

INGREDIENTI: UOVA, Acqua, Farina di riso, Zucchero, Amido di mais, Fecola di patate, Pere candite, 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], Farina di **SOIA**, Scorza di arance candite [Scorza di arancia, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Saccarosio, Succo di limone concentrato, Conservante [E202]], Gomma di xantano E415 in polvere [Addensante [E415], Maltodestrine], Fibra di pisello, Lievito di birra compresso, Fibra vegetale solubile, Gomma di guar, Baccelli di vaniglia Bourbon



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

Shelf Life: 45 (gg)

VALORI NUTRIZIONALI (PER 100 G)

	Valore	%RDA
ENERGIA	1163 kj 276 kcal	14 %
GRASSI	8 g	11 %
di cui acidi grassi saturi	2,3 g	12 %
CARBOIDRATI	46 g	18 %
di cui Zuccheri	19 g	21 %
PROTEINE	5 g	10 %
SALE	0,16 g	3 %

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