

glutminus
pane al farro



**Per ridurre
il frumento nella dieta**

- Per chi vuole ridurre il frumento senza rinunciare al buon pane fresco e artigianale.
- Senza lattosio
- Vegetariano e vegano
- Varietà di farro selezionati conferiscono al pane un sapore speciale.
- Non adatto a persone intolleranti al glutine.

Ingredienti:

Acqua, **farina di farro**, amido di tapioca, farina di riso, fecola di patate, semi di girasole, **semi di sesamo**, semi di lino, **farina di soia**, lievito, sale, destrosio, **malto d'orzo**, Emulsificante: **lecitina di soia**, amido di mais, **proteine di riso**, **pasta acida disidratata**, gomma di guar.



Analisi nutrizionale

Il pane glutminus in media	per 100 g	Il pane bianco contiene in media	per 100 g
Energia.....	1277 kJ / 303 kcal	1121 kJ / 266 kcal
Grassi	7,2 g	5,8 g
di cui saturi.....	1,15 g	0,6 g
Carboidrati.....	49,8 g	41,5 g
di cui zuccheri	1,5 g	2,2 g
Proteine	7,8 g	9,3 g
di cui glutine.....	3,9 g	6,7 g
Sale	1,66 g	1,2 g