

Amido di riso

È prodotto in uno stabilimento autorizzato dal Ministero della Salute e controllato attentamente per evitare ogni contaminazione. L'amido di riso viene utilizzato soprattutto come addensante e per la preparazione di ricette senza glutine. Sono stati selezionati chicchi di riso ricchi di amilopectina, un glucosio ad elevata digeribilità, perfetto per chi è intollerante al glutine.



Scheda Tecnica

Confezione: busta da 150 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: Amido di Riso (Oryza Sativa).

Dimensione busta (cm): L 11,5 x P 4,5 x H 16,5 | Codice Ean: 8009355002549 | Iva: 10 % | Quantità per ct: 6 | Ct. per strato: 24 | Strati per pallet: 6 | Ct. per pallet: 144

Dimensione ct. (cm): L 11,5 x P 27 x H 16,5