



PILLOLE PER I RISTORATORI DEL PROGRAMMA AFC



Oggi parliamo di...

FARINA DA SPOLVERO SENZA GLUTINE

- ✓ **E' OBBLIGATORIA** PER LE PIZZERIE DI SOLO ASPORTO CHE DEVONO AVERE ANCHE UN **FORNO DEDICATO** PER LA COTTURA DEI PRODOTTI SENZA GLUTINE

- ✓ **E' FORTEMENTE CONSIGLIATA** anche alle pizzerie con servizio al tavolo e a tutte le altre tipologie di locali che utilizzano grandi quantità di farina.

- **PERCHE'?**
 - L'utilizzo di farina da spolvero senza glutine riduce notevolmente il rischio di contaminazione ambientale, soprattutto durante la fase di servizio al cliente. E' pertanto obbligatorio l'utilizzo da parte delle pizzerie di solo asporto, ma fortemente consigliata a tutte le tipologie di locali.