



PRO **FREE**
SENZA GLUTINE

PROFESSIONAL

**NUTRI
FREE**

CATALOGO PRODOTTI

2024



PIACERE
NOSTRO

PROFREE

SENZA GLUTINE

Per i professionisti dell'Arte Bianca, dagli esperti del Senza Glutine, **una linea completa e innovativa** di miscele tecnicamente bilanciate perfetta per ottenere **risultati costanti** al massimo delle performance.

I prodotti ProFree Senza Glutine coprono tutte le esigenze professionali, **dalle preparazioni dolci a quelle salate**, dalle lavorazioni meccaniche a quelle manuali.

- ✓ Senza uovo
- ✓ Senza lattosio
- ✓ Senza proteine del latte
- ✓ Senza olio di palma
- ✓ Senza frutta a guscio



Pro Free Senza Glutine nasce dall'esclusivo know how di NT Food, storica azienda di Altopascio (Lucca) specializzata nelle intolleranze e nei regimi alimentari specifici, promotrice di un modello alimentare inclusivo in cui trovano spazio gusto e qualità.




Orion

8373

15kg

Miscela tecnicamente bilanciata **ideale per pane, panini, focaccia e pizza**. Si caratterizza per la sua forte spinta alla lievitazione; origina una crosta di ideale croccantezza e spessore.

Con amido di mais, farina di riso, amido di tapioca, zucchero, fibre di psyllium, sale.

Codice EAN	Cartonaggio	Shelf Life	Misure	Pallet
 8 008696 014419	Sacco	12 mesi	36x16x52h	6x7




Draco

8368

15kg

Miscela tecnicamente bilanciata con farina di grano saraceno integrale, senza sale e zuccheri aggiunti, **ideale per pane, panini, focaccia e pizza**.

Con crusca di riso, si compone di ingredienti selezionati a basso contenuto di zuccheri. Contiene amido di mais, farina di riso, amido di tapioca e fibre di psyllium.

Codice EAN	Cartonaggio	Shelf Life	Misure	Pallet
 8 008696 014365	Sacco	12 mesi	36x16x52h	6x7



Lyra


8396

15kg



Miscela tecnicamente bilanciata, senza sale e zuccheri aggiunti, **ideale per panificati speciali e grandi lievitati**. La sua composizione aiuta a mantenere i prodotti soffici e garantisce un'ottima tenuta nel tempo. Progettata per lunghe lievitazioni, dona fragranza e morbidezza al prodotto finito.

Idonea per impasti diretti ed indiretti e per produzioni sia manuali che meccaniche. Con amido di mais, farina di riso, amido di tapioca e fibre di psyllium.

Codice EAN	Cartonaggio	Shelf Life	Misure	Pallet
 8 008696 032888	Sacco	12 mesi	36x16x52h	6x7



Aries


8395

15kg



Miscela tecnicamente bilanciata **ideale per brioche, croissant e pasta sfoglia**, pensata per ottenere una perfetta stratificazione e lievitazione.

Può essere lavorata con massa grassa animale e vegetale; adatta a produzioni manuali e meccaniche. Con farina di riso e fibre di psyllium.

Codice EAN	Cartonaggio	Shelf Life	Misure	Pallet
 8 008696 032871	Sacco	12 mesi	36x16x52h	6x7



Libra

8377

15kg

Miscela tecnicamente bilanciata senza sale e zuccheri aggiunti, **ideale per pan di spagna, bigné e panificati.**

Il più amato dagli operatori per lavorabilità e resa, consente di modulare l'aggiunta di zucchero e sale per ottenere preparazioni dolci o salate dall'ottima tenuta in lievitazione, con aumento di volume in cottura. Contiene amido di mais, farina di riso, amido di tapioca, fibre di psyllium.

Codice EAN	Cartonaggio	Shelf Life	Misure	Pallet
8 008696 014457	Sacco	12 mesi	36x16x52h	6x7



Virgo

8397

15kg

Miscela tecnicamente bilanciata **ideale per pasta frolla, sablée e masse montate.** Perfetta per impasti leggeri e delicati, facilissima da lavorare, idonea a innumerevoli usi.

Versatile nel suo utilizzo (ad esempio biscotti, pasta frolla, piccola pasticceria, grissini), è inoltre ottima per preparazioni base come crema pasticcera, besciamella, pastella per frittura, crepes e gnocchi di patate. Con amido di mais, farina di riso, fecola di patate, zucchero e sale.

Codice EAN	Cartonaggio	Shelf Life	Misure	Pallet
8 008696 032895	Sacco	12 mesi	36x16x52h	6x7



Cielo

8367

15kg

Miscela tecnicamente bilanciata con amido di frumento deglutinato, senza sale e senza zuccheri aggiunti, **ideale per prodotti da forno dolci e salati.**

Ottima consistenza d'impasto, donando note aromatiche e cromatiche intense al prodotto finito. Con con amido di frumento deglutinato, amido di mais, farina di riso, amido di tapioca, fibre di psyllium.

Codice EAN	Cartonaggio	Shelf Life	Misure	Pallet
8 008696 014358	Sacco	12 mesi	36x16x52h	6x7



Helios

8375

15kg

Miscela tecnicamente bilanciata, **ideale per pasta fresca e pasta fresca ripiena.** Grazie alle sue caratteristiche tecniche garantisce un assorbimento ideale del condimento ed è ottima per impasti con o senza uova.

Idonea a processi manuali e meccanici. Con amido di mais, amido di tapioca, farina di riso, farina di mais.

Codice EAN	Cartonaggio	Shelf Life	Misure	Pallet
8 008696 014433	Sacco	12 mesi	36x16x52h	6x7



LE RICETTE
PROFREE

Inquadra il QR CODE e scarica
le ricette realizzate in esclusiva
per ProFree Senza Glutine da
Andrea Bonati, Brand Ambassador.

Suggerimenti, idee e indicazioni
d'uso da professionista a
professionista, alla scoperta di tutte
le potenzialità e le performance
tecniche delle miscele di Nutrifree
Professional, ProFree Senza Glutine.

Per ogni informazione sulla gamma,
visita il sito:

PROFREENZAGLUTINE.IT



PROFESSIONAL

**NUTRI
FREE**

CAT137.00

PROFREE è un marchio di NT FOOD S.p.A.
Via della Galeotta, loc. Tei 6/C - 55011 - Altopascio - (Lucca) - Italia
Tel. +39 0583 216383 - www.profreeenzaglutine.it - Cod. Fisc. e Part. IVA 01354500462



PROFESSIONAL

NUTRI
FREE

CATALOGO

Prodotti integrativi alla Linea

PRO FREE

SENZA GLUTINE

Pangrattato

15Kg



Cod. Art. 8382

Ingrediente immancabile in ogni cucina, per impanare, gratinare, farcire, il Pangrattato Nutrifree è preparato con pane senza glutine prodotto espressamente per essere grattugiato. Ecco perché garantisce gusto e qualità costanti. Questo pangrattato ha inoltre un basso contenuto di zuccheri e di grassi saturi.

- ✓ Senza uovo
- ✓ Senza lattosio
- ✓ Senza proteine del latte
- ✓ Senza olio di palma
- ✓ Senza frutta a guscio

Fecola di Patate

15Kg



Cod. Art. 8383

Amido da tuberi di patate in polvere finissimo e impalpabile, pronto all'uso. Ideale per la preparazione di biscotti e dolci dall'impasto friabile, soffice e ben lievitato. Usata anche come addensante per creme, budini, sughi e salse.

- ✓ Senza uovo
- ✓ Senza lattosio
- ✓ Senza proteine del latte
- ✓ Senza olio di palma
- ✓ Senza frutta a guscio



Cartonaggio
Sacco

Shelf
Life
9 mesi

Misure
Confezioni
36x16x52h

Misure
Cartone
-

Pallet
6x7



Cartonaggio
Sacco

Shelf
Life
12 mesi

Misure
Confezioni
36x16x52h

Misure
Cartone
-

Pallet
6x7

Farina Finissimo di Riso

15Kg



Cod. Art. 8381

Versatile e dal sapore delicato la Farina di Riso Finissima Nutrifree è ottenuta dalla macinazione di riso proveniente da filiere sicure da contaminazioni e conserva tutte le sue proprietà benefiche: l'alto valore nutritivo, grazie all'equilibrato contenuto di proteine nobili, vitamine e sali minerali; l'alta digeribilità e la funzione di riequilibratore delle funzioni gastriche ed intestinali. Ideale per la preparazione di prodotti da forno come dolci, pane e derivati, vista la sua consistenza molto fine.

- ✓ Senza uovo
- ✓ Senza lattosio
- ✓ Senza proteinedel latte
- ✓ Senza olio di palma
- ✓ Senza frutta a guscio

Codice EAN	Shelf Life	Misure Confezioni	Misure Cartone	Pallet
	12 mesi	36x16x52h	-	6x7
8 008696 014495	Cartonaggio			
	Sacco			

Farina Finissima di Mais

15Kg



Cod. Art. 8378

La Farina di Mais Finissima Nutrifree è ottenuta dalla macinazione di mais, cereale naturalmente privo di glutine, ricco di amido e dal basso contenuto proteico. Dalla macinazione si ottiene una farina molto fine. Ideale per la preparazione di dolci e biscotti, non indicata per la preparazione della polenta, è la farina più usata per la produzione di alimenti senza glutine, perchè il discreto contenuto di proteine la rende la più adatta alla panificazione. Tuttavia il suo aroma è molto marcato, per cui è preferibile miscelarla ad altre farine senza glutine per preparazioni dolci e salate.

- ✓ Senza uovo
- ✓ Senza lattosio
- ✓ Senza proteinedel latte
- ✓ Senza olio di palma
- ✓ Senza frutta a guscio

Codice EAN	Shelf Life	Misure Confezioni	Misure Cartone	Pallet
	12 mesi	36x16x52h	-	6x7
8 008696 014464	Cartonaggio			
	Sacco			

Farina di Grano Saraceno Chiara

15Kg



Cod. Art. 8380

Equilibrata e ricca di aminoacidi essenziali la Farina di Grano Saraceno Nutrifree ha un alto valore nutritivo infatti le sue proteine sono paragonabili a quelle della carne e della soia. Questa farina può essere mescolata ad altre farine naturalmente prive di glutine per varie preparazioni, diversamente dalla versione "scura" si caratterizza per una granulometria più fine che rende l'impasto più omogeneo.

- ✓ Senza uovo
- ✓ Senza lattosio
- ✓ Senza proteinedel latte
- ✓ Senza olio di palma
- ✓ Senza frutta a guscio

Codice EAN	Shelf Life	Misure Confezioni	Misure Cartone	Pallet
	12 mesi	36x16x52h	-	6x7
8 008696 014488	Cartonaggio			
	Sacco			

Farina di Grano Saraceno Scura

15Kg



Cod. Art. 8379

Equilibrata e ricca di aminoacidi essenziali la Farina di Grano Saraceno Scura Nutrifree ha un alto valore nutritivo infatti le sue proteine sono paragonabili a quelle della carne e della soia. Questa farina può essere mescolata ad altre farine naturalmente prive di glutine per la preparazione di torte rustiche, pane e suoi derivati ai quali conferirà un sapore simile a quello del pane integrale.

- ✓ Senza uovo
- ✓ Senza lattosio
- ✓ Senza proteinedel latte
- ✓ Senza olio di palma
- ✓ Senza frutta a guscio

Codice EAN	Shelf Life	Misure Confezioni	Misure Cartone	Pallet
	12 mesi	36x16x52h	-	6x7
8 008696 014471	Cartonaggio			
	Sacco			

MSNF0591

NUTRIFREE è un marchio di NT FOOD S.p.A.

Via della Galeotta, loc. Tei 6/C - 55011 - Altopascio - (Lucca) - Italia

Tel. +39 0583 216383 - www.proffreesenzaglutine.it - www.foodservice.nutrifree.it

