

PANE • FOCACCE • PIZZE APPENA SFORNATE

CONFETTERIA • BRIOCHE



La quotidianità senza glutine...

NO GLUTINE 2.0 snc di Lorella Gritti & C.
Via Vittorio Veneto, 6 20026 Novate Milanese (MI)
C.F. - P.IVA 08983240964 Tel. 02 3548790
info@noglutinenovate.it www.noglutinenovate.it

SALUMI FRESCHI AL TAGLIO E TANTO ALTRO

PRODOTTI CONFEZIONATI



SALATI DI NOSTRA PRODUZIONE SENZA LATTOSIO



NO
LATTOSIO



La quotidianità senza glutine...

NO GLUTINE 2.0 snc di Lorella Gritti & C.
Via Vittorio Veneto, 6 20026 Novate Milanese (MI)
C.F. - P.IVA 08983240964 Tel. 02 3548790
info@noglutinenovate.it www.noglutinenovate.it

PANE di nostra produzione



PANE BIANCO

INGREDIENTI:

amido di frumento deglutinato, fioretto di mais, zucchero, fibre vegetali, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, sale.



CORONA DI PANE

INGREDIENTI:

amido di frumento deglutinato, fioretto di mais, zucchero, fibre vegetali, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, sale, semi di sesamo e lino scuro.



FILONE

INGREDIENTI:

amido di frumento deglutinato, fioretto di mais, zucchero, fibre vegetali, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, sale.



PANE BIANCO CON SEMI

INGREDIENTI:

amido di frumento deglutinato, fioretto di mais, zucchero, fibre vegetali, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, sale, semi di sesamo e lino scuro.



La quotidianità senza glutine...

NO GLUTINE 2.0 snc di Lorella Gritti & C.
Via Vittorio Veneto, 6 20026 Novate Milanese (MI)
C.F. - P.IVA 08983240964 Tel. 02 3548790
info@noglutinenovate.it www.noglutinenovate.it

PANE di nostra produzione



PANE RUSTICO

INGREDIENTI:

amido di frumento deglutinato, fioretto di mais,
zucchero, fibre vegetali, farina di grano saracene,
semi di girasole, semi di lino scuro,
semi di lino dorato, semi di zucca,
olio extravergine d'oliva, lievito di birra, sale.



PANE AL TEFF

INGREDIENTI:

amido di frumento deglutinato, amido di mais,
fibre vegetali, farina di teff rosso, farina di lenticchie,
olio extravergine d'oliva, lievito di birra, sale.



PANE AL MAIS

INGREDIENTI:

farina di mais, amdo di riso,
fecola di patate, farina di grano saraceno bianco,
olio extravergine d'oliva, lievito di birra, sale.



PANE CON NOCI o OLIVE

INGREDIENTI:

amido di frumento deglutinato, fioretto di mais,
zucchero, fibre vegetali, olio extravergine d'oliva,
lievito di birra, sale, noci o olive.

PANE a forma di numero da farcire



PANE BIANCO

INGREDIENTI:

amido di frumento deglutinato, fioretto di mais,
zucchero, fibre vegetali, olio extravergine d'oliva,
lievito di birra, sale.

PANE • FOCACCE • PIZZE APPENA SFORNATE

CONFETTERIA • BRIOCHE

NOglutine2.0
NOVATE MILANESE

La quotidianità senza glutine...

NO GLUTINE 2.0 snc di Lorella Gritti & C.
Via Vittorio Veneto, 6 20026 Novate Milanese (MI)
C.F. - P.IVA 08983240964 Tel. 02 3548790
info@noglutinenovate.it www.noglutinenovate.it

SALUMI FRESCHI AL TAGLIO E TANTO ALTRO

PRODOTTI CONFEZIONATI

PANE in cassetta

NO
LATTOSIO



PANE in cassetta

INGREDIENTI:

amido di frumento deglutinato, fioretto di mais,
zucchero, fibre vegetali, farina di teff rosso,
farina di lenticchie, lievito, sale, olio di mais.



La quotidianità senza glutine...

NO GLUTINE 2.0 snc di Lorella Gritti & C.
Via Vittorio Veneto, 6 20026 Novate Milanese (MI)
C.F. - P.IVA 08983240964 Tel. 02 3548790
info@noglutinenovate.it www.noglutinenovate.it

PANE all'Aloe



10 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERLO

1. Azione emolliente e lenitiva del sistema digerente.
2. Ottimizza la capacità dell'organismo di assumere ciò di cui ha bisogno dal cibo quotidiano.
3. Fonte di sali minerali come calcio, sodio, ferro, potassio, cromo, magnesio, rame e zinco.
4. Fonte di vitamine: A, B1, B2, B12, C ed E acido folico e niacina.
5. Benessere della gola che deriva dal perfetto bilanciamento dello stato nutrizionale dell'organismo
6. Facilita l'eliminazione delle scorie tossiche
7. Rigenera la pelle
8. Aiuta a controllare gli stati infiammatori.
9. Procura un'azione lenitiva
10. Salutare per la bocca e le gengive



PANE all'Aloe

INGREDIENTI:

amido di frumento deglutinato, fioretto di mais, zucchero, fibre vegetali, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, sale, Aloe Vera Gel.

PANE • FOCACCE • PIZZE APPENA SFORNATE

CONFETTERIA • BRIOCHE



La quotidianità senza glutine...

NO GLUTINE 2.0 snc di Lorella Gritti & C.
Via Vittorio Veneto, 6 20026 Novate Milanese (MI)
C.F. - P.IVA 08983240964 Tel. 02 3548790
info@noglutinenovate.it www.noglutinenovate.it

SALUMI FRESCHI AL TAGLIO E TANTO ALTRO

PRODOTTI CONFEZIONATI



FOCACCINE di nostra produzione

Liscia o con olive



Mozzarella
patatine wustel



Con crescenza



FOCACCIA ALTA



CON PATATE
e rosmarino



CON POMODORINI
o OLIVE



LISCIA

BASE PER FOCACCE e PIZZE

INGREDIENTI:

amido di frumento deglutinato, fioretto di mais,
zucchero, fibre vegetali, olio extravergine d'oliva,
lievito di birra, sale.



La quotidianità senza glutine...

NO GLUTINE 2.0 snc di Lorella Gritti & C.
Via Vittorio Veneto, 6 20026 Novate Milanese (MI)
C.F. - P.IVA 08983240964 Tel. 02 3548790
info@noglutinenovate.it www.noglutinenovate.it

PIZZETTE



TONNO



WURSTEL



LISCIA



PANZEROTTI

pomodoro e mozzarella
pomodoro mozzarella e prosciutto



PIZZA
"LINGUA"



PIZZA
"GIRASOLE"



PASTA DI PIZZA

PANE • FOCACCE • PIZZE APPENA SFORNATE

CONFETTERIA • BRIOCHE



La quotidianità senza glutine...

NO GLUTINE 2.0 snc di Lorella Gritti & C.
Via Vittorio Veneto, 6 20026 Novate Milanese (MI)
C.F. - P.IVA 08983240964 Tel. 02 3548790
info@noglutinenovate.it www.noglutinenovate.it

SALUMI FRESCHI AL TAGLIO E TANTO ALTRO

PRODOTTI CONFEZIONATI

PIZZE E FOCACCE di nostra produzione



PIZZA ALTA - margherita- salsiccia - patatine e wurstel



FOCACCIA DI RECCO
con crescenza