



Rustipan®

Sabor sin Gluten

Baguette Sin Gluten

Descripción

Pan especial cocido sin gluten (<20ppm) y libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos.) según el RD1169/2011 (ver tabla de alérgenos). Destinado para personas celiacas, y aquellas que en su dieta quieran eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Se puede consumir directamente aunque se recomienda hornear durante 5 minutos (precalentar el horno a 200 °C y rociar con unas gotas de agua) o calentar en tostadora.

Ingredientes

Agua, almidones (maíz, tapioca, trigo, patata), harinas (arroz, maíz, teff), aceite girasol alto oleico, azúcar, levadura fresca, fibra vegetal, sal, espesante (E464), dextrosa, humectante (E420), psyllium, conservador (E 282), goma xantana, regulador de acidez (GDL), aroma, bicarbonato sódico.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1167,7 Kj / 278 Kcal
Grasas	1,3 g.
De las cuales saturadas	0,14 g.
Hidratos de Carbono	64,2 g.
De los cuales azúcares	3,5 g.
Fibra alimentaria	5,1 g.
Proteínas	2,6g.
Sal	1,28 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco. Se puede congelar. Una vez abierto conservar en el frigorífico.

Formato

Unidades/envase 1
Peso Neto: 100 gramos

Envase

Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario. Producto envasado en atmósfera protectora.

Transporte

Unidades/caja: 16 Cajas/ palet: 84 (altura 1,8 m.)
Unidades/caja: 30 Cajas/ palet: 48 (altura 2 m.)

Características organolépticas

Color: marrón tostado.
Sabor y color: característico del producto.

Vida útil

4 meses desde su fabricación

Referencia

0001



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuets



Sin sulfitos



Sin almendras



Sin soja



Sin lácteos

Pan de molde

Descripción

Pan especial cocido Sin gluten (<20ppm), y libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos..) según el RD1169/2011 (ver tabla de alérgenos) destinado para personas celiacas y aquellos que en su dieta quieren eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Se puede consumir directamente aunque se recomienda hornear durante 5 minutos (precalentar el horno a 200 °C y rociar con unas gotas de agua) o Calentar en tostadora.

Ingredientes

Agua, Almidones (maíz, tapioca, trigo, patata), Harinas (arroz, maíz, garbanzo, teff), levadura fresca, goma xantana, aceite girasol alto oleico, azúcar, fibra vegetal, espesante (E464), dextrosa, humectante (E420), sal, regulador de acidez (GDL), aroma, bicarbonato sódico.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1167,7 KJ/278,9 Kcal
Grasas	1,3 g.
De las cuales saturadas	0,14 g.
Hidratos de Carbono	64,2 g.
De los cuales azúcares	3,5 g.
Fibra alimentaria	5,1 g.
Proteínas	2,6 g.
Sal	1,28 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco. Una vez abierto conservar en el frigorífico.

Formato

Cantidad 6 ud. x envase
Peso Neto: 310 gramos
Cantidad (4 ud. x envase)
Peso Neto: 160 gramos

Envase

Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario. Producto envasado en atmósfera protectora.

Transporte

Unidades/caja: 8 Cajas/palet: 84 (altura 1,8 m.)
Unidades/caja: 18 Cajas/palet: 48 (altura 2 m.)

Características organolépticas

Color: marrón tostado.
Sabor y color característico del producto.

Vida útil

4 meses desde su fabricación

Referencia

0045 (6 ud)
0280 (4 ud)



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuetes



Sin sulfitos



Sin altramuzes



Sin soja



Sin lácteos

Panecillos Sin Gluten

Descripción

Pan especial cocido sin gluten (<20ppm) y libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos.) según el RD1169/2011 (ver tabla de alérgenos). Destinado para personas celiacas, aquellas que en su dieta quieran eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Se puede consumir directamente aunque se recomienda hornear durante 5 minutos (precalentar el horno a 200 °C y rociar con unas gotas de agua) o calentar en tostadora.

Ingredientes

Almidón, harina de maíz, agua, harina de arroz, harina de maíz, aceite de girasol, azúcar, levadura, espesante E464, psyllium, sal, vinagre, conservador: E 282.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1167,7 KJ/278,9 Kcal
Grasas	1,3 g.
De las cuales saturadas	0,14 g.
Hidratos de Carbono	64,2 g.
De los cuales azúcares	3,5 g.
Fibra alimentaria	5,1 g.
Proteínas	2,6 g.
Sal	1,28 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco. Se puede congelar. Una vez abierto conservar en el frigorífico.

Formato

Cantidad (4 ud. x 45 gr.)
Peso Neto: 180 gramos
Cantidad (1 ud. x 45 gr.)
Peso Neto: 45 gramos

Envase

Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario. Producto envasado en atmósfera protectora.

Transporte

Unidades/caja: 18 Cajas/palet: 84 (altura 1,8 m.)

Características organolépticas

Color: marrón tostado.
Sabor y color característico del producto.

Vida útil

4 meses desde su fabricación

Referencia

0017 (4 ud.)
0042 (1 ud.)



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuets



Sin sulfitos



Sin altramuces



Sin soja



Sin lácteos

Base de Pizza Sin Gluten

Descripción

Pan especial cocido sin gluten (<20ppm) y libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos.) según el RD1169/2011 (ver tabla de alérgenos). Destinada para personas celíacas, aquellas que en su dieta quieran eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Precalentar el horno a 220 °C, sacar la base del envase y rellenar con los ingredientes que más te gusten. Hornear entre 8 y 15 minutos aproximadamente.

Ingredientes

Almidón de maíz, agua, harina de arroz, harina de maíz, azúcar, aceite de girasol alto oleico, psyllium, levadura, espesante E464, sal, vinagre, conservador: E 282.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1167,7 KJ/278,9 Kcal
Grasas	1,3 g.
De las cuales saturadas	0,14 g.
Hidratos de Carbono	64,2 g.
De los cuales azúcares	3,5 g.
Fibra alimentaria	5,1 g.
Proteínas	2,6 g.
Sal	1,28 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco. Se puede congelar. Una vez abierto conservar en frigorífico.

Formato

Cantidad (2 ud. x 140 gr.)
Peso Neto: 280 gramos

Transporte

Unidades/caja: 10 Cajas/palet: 84 (altura 1,80 m.)

Vida útil

4 meses desde su fabricación

Envase

Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario. Producto envasado en atmósfera protectora.

Características organolépticas

Color: crema
Sabor y color característico del producto.

Referencia

0022



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuets



Sin sulfitos



Sin altramuzes



Sin soja



Sin lácteos

Picos Sin Gluten

Descripción

Pan especial cocido sin gluten (<20ppm) y libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos.) según el RD1169/2011 (ver tabla de alérgenos). Destinados para personas celiacas, aquellas que en su dieta quieran eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Consumir directamente.

Ingredientes

Agua, almidones (tapioca, maíz, trigo, patata), harinas (arroz, maíz, teff), aceite girasol alto oleico, azúcar, levadura fresca, sal, fibra vegetal, conservante (propionato cálcico), espesante (E464), regulador de acidez (GDL), aroma, bicarbonato sódico.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1592 Kj / 376 Kcal
Grasas	1,9 g.
De las cuales saturadas	0,16 g.
Hidratos de Carbono	84,4 g.
De los cuales azúcares	2,7 g.
Fibra alimentaria	3,3 g.
Proteína	3,3 g.
Sal	1,9 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco.

Formato

Cantidad (1 Und.)

Peso Neto: 100 gramos

Transporte

Unidades/caja: 15

Cajas/palet: 84 (altura 1,80 m.)

Vida útil

6 meses desde su fabricación

Envase

Bolsas de polipropileno de uso alimentario.

Características organolépticas

Color: marrón tostado.

Sabor y color: característico del producto.

Referencia

0339



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuetes



Sin sulfitos



Sin almendras



Sin soja



Sin lácteos

Descripción

Pan especial cocido sin gluten (<20ppm), y libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos..) según el RD1169/2011 (ver tabla de alérgenos) destinado para personas celíacas y aquellos que en su dieta quieren eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Se puede consumir directamente aunque se recomienda hornear durante 5 minutos (precalentar el horno a 200°C y rociar con unas gotas de agua) o Calentar en tostadora.

Ingredientes

Maíz, azúcar, almidón (maíz, tapioca),harina de arroz, agua, harina maíz, aceite de giasol alto oleico, azúcar, levadura fresca, espesante E464, psyllium, sal, vinagre, conservador: E 282

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1167,7 KJ/278,9 Kcal
Grasas	1,3 g.
De las cuales saturadas	0,14 g.
Hidratos de Carbono	64,2 g.
De los cuales azúcares	3,5 g.
Fibra alimentaria	5,1 g.
Proteínas	2,6 g.
Sal	1,28 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco. Se puede Congelar. Una vez abierto conservar en el frigorífico.

Formato

Cantidad (2 ud. x 100 gr.)
Peso Neto: 200 gramos

Transporte

Unidades/caja: 10	Cajas/palet: 84 (altura 1,8 m.)
Unidades/caja: 18	Cajas/palet: 48 (altura 2 m.)

Vida útil

4 meses desde su fabricación

Envase

Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario. Producto envasado en atmósfera protectora.

Características organolépticas

Color: marrón tostado.
Sabor y color característico del producto.

Referencia

0021



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuetes



Sin sulfitos



Sin almendras



Sin soja



Sin lácteos

Descripción

Magdalena sin gluten (<20 ppm 's), destinadas a las personas intolerantes al gluten, la lactosa y PLV y al consumidor final.

Población de destino

Producto destinado a la población intolerante al gluten, la lactosa y a la PLV. **No apto para intolerantes al huevo.**

Ingredientes

Azúcar, Aceite de girasol, almidón de maíz, azúcar, **HUEVO**, harina de garbanzo, humectante (sorbitol), fécula de patata, humectante (glicerina), gasificante (bifosfato disódico, bicarbonato de sodio y almidón de maíz), acidulante (ácido cítrico), emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), conservador (sorbato potásico), estabilizante (goma xantana) y aromas (limón).

Formato

Cantidad (5 ud. x envase)
Peso Neto: 190 gramos

Envase

Película retráctil auto-adherente.
Envase formado por plástico alimentario (APET/E/PE)

Transporte

Unidades/caja: 12 Cajas/palet: 80

Características organolépticas

Color: Característico. Crema tostado
Sabor y color característico del producto.
Consistencia: Tierna y suave

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1906 Kj/456 Kcal
Grasas	26,2 g.
De las cuales saturadas	3,7 g.
Hidratos de Carbono	50,4 g.
De los cuales azúcares	24,7 g.
Proteínas	3,6 g.
Sal	0,47g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco.

Vida útil

4 meses desde su fabricación

Referencia

0084



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuetes



Sin sulfitos



Sin setos



Sin soja



Sin lácteos

Descripción

Magdalena sin gluten (<20 ppm 's), destinadas a las personas intolerantes al gluten, la lactosa y PLV y al consumidor final.

Población de destino

Producto destinado a la población intolerante al gluten, la lactosa y a la PLV. **No apto para intolerantes al huevo.**

Ingredientes

Azúcar, Aceite de girasol, almidón de maíz, azúcar, **HUEVO**, crema de chocolate 14% (jarabe glucosa, azúcar, aceite vegetal refinado no hidrogenado (girasol), almidón modificado, cacao desgrasado en polvo, estabilizantes (celulosa, carboximetilcelulosa de sodio), conservadores (sorbato de potasio, ácido sórbico), aroma, sal, emulgente (citroglicéridos), acidulante (ácido cítrico), harina de garbanzo, humectante (sorbitol), fécula de patata, humectante (glicerina), gasificante (bifosfato disódico, bicarbonato de sodio y almidón de maíz), acidulante (ácido cítrico), emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), conservador (sorbato potásico), estabilizante (goma xantana) y aromas de limón.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1785Kj/457 Kcal
Grasas	23 g.
De las cuales saturadas	3,3 g.
Hidratos de Carbono	50,4 g.
De los cuales azúcares	25,4 g.
Proteínas	3,1 g.
Sal	0,42 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco.

Formato

Cantidad (5 ud. x envase)
Peso Neto: 220 gramos

Transporte

Unidades/caja: 12 Cajas/palet: 80

Vida útil

4 meses desde su fabricación

Envase

Película retráctil auto-adherente. Envase formado por plástico alimentario (APET/E/PE)

Características organolépticas

Color: Característico. Crema tostado
Sabor y color característico del producto.
Consistencia: Tierna y suave

Referencia

0086



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuetes



Sin sulfitos



Sin altramuces



Sin soja



Sin lácteos

Base de Pizza de trigo sarraceno Bio

Descripción

Base especial de pizza cocida **ecológico, sin gluten, sin transgénicos** (<20ppm) y libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos.) según el Reg. 1169/2011 (ver tabla de alérgenos). Destinada para personas celíacas, aquellas que en su dieta quieran eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Producto a temperatura ambiente envasado en atmósfera protectora. Abrir y dejar airear unos segundos, precalentar el horno previamente y hornear durante 10/15 minutos a 200 °C. Se puede congelar la base y sin necesidad de descongelarla puedes preparar tu pizza y hornearla.

Ingredientes

Agua, Almidón de tapioca*, harina de trigo sarraceno* (20%), **harina de arroz***, aceite de girasol*, Levadura fresca, sirope de agave*, sal, fermentos naturales*, psyllium*, goma xantana, bicarbonato sódico.

* Todos los ingredientes son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1095 Kj./260 Kcal.
Grasas	5,3 g.
De las cuales saturadas	0,9 g.
Hidratos de Carbono	43 g.
De los cuales azúcares	1,8 g.
Fibra alimentaria	2,5 g.
Proteínas	7,9 g.
Sal	1,7 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco. Se puede Congelar. Una vez abierto conservar en frigorífico.

Formato

Cantidad (2 ud. x envase)
Peso Neto: 250 gramos

Transporte

Unidades/caja: 10 Cajas/palet: 84

Vida útil

4 meses desde su fabricación

Envase

Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario. Envasado en atmósfera protectora

Características organolépticas

Color: marrón tostado.
Sabor y color característico del producto.

Referencia

0060



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuets



Sin sulfitos



Sin altramuces



Sin soja



Sin lácteos

Rustipan® Base de Pizza con chía, lino y proteína de girasol Bio Sin gluten

Sabor sin Gluten

Descripción

Base especial de pizza cocida **ecológico, sin gluten, sin transgénicos** (<20ppm) y libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos.) según el Reg. 1169/2011 (ver tabla de alérgenos). **Sin azúcar añadido, sin levadura** destinado para personas celíacos y aquellos que en su dieta quieren eliminar el gluten y para consumidor final. Apto para dietas keto, paleo y vegana.

Modo de empleo

Producto a temperatura ambiente envasado en atmósfera protectora. Abrir y dejar airear unos segundos, precalentar el horno previamente y hornear durante 10/15 minutos a 200 °C.

Ingredientes

Agua, semillas de lino marrón* (43%), concentrado de manzana*, proteína de girasol*(6%), semillas de chía*(2,2%), psyllium*, sal, impulsor (bicarbonato sódico, ácido tartárico).

* todos los materiales son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1237 Kj./299 Kcal.
Grasas	17 g.
De las cuales saturadas	1,67 g.
Hidratos de Carbono	13 g.
De los cuales azúcares	4,4 g.
Fibra alimentaria	19,7 g.
Proteínas	14,12 g.
Sal	12,09g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco. Se puede Congelar. Una vez abierto conservar en el frigorífico.

Formato

Cantidad (2 ud. x envase)
Peso Neto: 250 gramos

Transporte

Unidades/caja: 10 Cajas/palet: 84

Vida útil

4 meses desde su fabricación

Envase

Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario. Envasado en atmósfera protectora

Características organolépticas

Color: marrón tostado.
Sabor y color característico del producto.

Referencia

0385



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuetes



Sin sulfitos



Sin altramuces



Sin soja



Sin lácteos

Rustipan® Panecillos de trigo Sarraceno Bio, sin gluten con sirope de agave

Sabor sin Gluten

Descripción

Pan especial cocido **ecológico, sin gluten, sin transgénicos** (<20ppm) y libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos.) según el Reg. 1169/2011 (ver tabla de alérgenos). Destinada para personas celíacas, aquellas que en su dieta quieran eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Producto a temperatura ambiente envasado en atmósfera protectora. Abrir y dejar airear unos segundos, se puede consumir directamente aunque se recomienda hornear durante 5 minutos (precalentar el horno a 200 °C y rociar con unas gotas de agua) o calentar en tostadora.

Ingredientes

Almidón de tapioca*(30%), agua, harina de trigo sarraceno*(20%), harina de arroz*(17%), aceite de girasol*(4,7%), sirope de agave*, sal, levadura, fermentos naturales*, psyllium*, goma xantana, bicarbonato sódico.

* Todos los ingredientes son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1095 Kj./260 Kcal.
Grasas	5,3 g.
De las cuales saturadas	0,9 g.
Hidratos de Carbono	43 g.
De los cuales azúcares	1,8 g.
Fibra alimentaria	2,5 g.
Proteínas	2,09 g.
Sal	1,7 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco. Se puede Congelar. Una vez abierto conservar en el frigorífico.

Formato

Cantidad (4 ud. x envase)
Peso Neto: 200 gramos

Transporte

Unidades/caja: 18 Cajas/palet: 84

Vida útil

4 meses desde su fabricación

Envase

Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario. Envasado en atmósfera protectora

Características organolépticas

Color: marrón tostado.
Sabor y color característico del producto.

Referencia

0055



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuetes



Sin sulfitos



Sin altramuces



Sin soja



Sin lácteos

Baguette de Trigo Sarraceno Bio y Sin Gluten

Descripción

Pan especial cocido **ecológico, sin gluten, sin transgénicos** (<20ppm) y libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos.) según el Reg. 1169/2011 (ver tabla de alérgenos). Destinada para personas celíacas, aquellas que en su dieta quieran eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Producto a temperatura ambiente envasado en atmósfera protectora. Abrir y dejar airear unos segundos. Se puede consumir directamente, aunque se recomienda hornear durante 5 minutos (precalentar el horno a 200 °C y rociar con unas gotas de agua) o calentar en tostadora.

Ingredientes

Almidón de tapioca*, agua, harina de trigo sarraceno*(20%), harina de arroz*, aceite de girasol*, sirope de agave*, sal, levadura, fermentos naturales*, psyllium*, goma xantana, bicarbonato sódico.

* Todos los ingredientes son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1095Kj/260kcal
Grasas	5,3 g
De las cuales saturadas	0,9 g.
Hidratos de Carbono	43,0 g.
De los cuales azúcares	3,3 g.
Fibra alimentaria	2,5 g.
Proteínas	7,9 g.
Sal	1,7 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco. Se puede congelar. Una vez abierto conservar en frigorífico.

Formato

Unidades/envase 1
Peso Neto: 100 gramos

Transporte

Unidades/caja: 30 Cajas/palet: 48

Vida útil

4 meses desde su fabricación

Envase

Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario. Envasado en atmósfera protectora

Características organolépticas

Color: marrón tostado.
Sabor y color característico del producto.

Referencia

0053



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuets



Sin sulfitos



Sin altramuces



Sin soja



Sin lácteos

Galletas con Trigo Sarraceno BIO Sin Gluten

Descripción

Galletas **ecológicas, sin gluten, sin transgénicos** (<20ppm) y libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos.) según el Reg. 1169/2011 (ver tabla de alérgenos). Destinadas para personas celíacas, aquellas que en su dieta quieran eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Consumir directamente.

Ingredientes

Almidón de tapioca*, margarina*, azúcar*, harina de trigo sarraceno* (9%), sirope de agave*, harina de garbanzo*, agua, aroma natural*, sal.

* Todos los ingredientes son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	2056 Kj/491 kcal
Grasas	23,0 g.
De las cuales saturadas	13,0 g.
Hidratos de Carbono	66,7 g.
De los cuales azúcares	16,6 g.
Fibra alimentaria	2,5 g.
Proteínas	3,00 g.
Sal	0,11 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco.

Formato

Unidades/envase 1
Peso Neto: 230 gramos

Transporte

Unidades/caja: 15 Cajas/palet: 84 (altura 1,8 m.)

Vida útil

9 meses desde su fabricación

Envase

Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario.

Características organolépticas

Color: marrón tostado.
Sabor y color característico del producto.

Referencia

0317



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuets



Sin sulfitos



Sin altramuces



Sin soja



Sin lácteos

Galletas con coco y trigo sarraceno BIO Sin Gluten

Descripción

Galletas **ecológicas, sin gluten, sin transgénicos** (<20ppm) y libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos.) según el Reg. 1169/2011 (ver tabla de alérgenos). Destinadas para personas celíacas, aquellas que en su dieta quieran eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Consumir directamente.

Ingredientes

Harina de trigo sarraceno* (26%), margarina*, sirope de agave*, coco rallado* (13%), harina de coco* (10%), almidón de tapioca*, agua, lecitina de girasol*, aroma natural* y sal.

* Todos los ingredientes son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	2203 Kj./529 Kcal.
Grasas	32,9 g.
De las cuales saturadas	26 g.
Hidratos de Carbono	48,1 g.
De los cuales azúcares	12,9 g.
Fibra alimentaria	5,5 g.
Proteínas	7,3 g.
Sal	0,26 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco.

Formato

Und./Envase (15 und.)
Peso Neto: 185 gramos

Transporte

Unidades/caja: 15 Cajas/palet: 84

Vida útil

9 meses desde su fabricación

Envase

Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario.

Características organolépticas

Color: marrón tostado.
Sabor y color característico del producto.

Referencia

0394



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuetes



Sin sulfitos



Sin altramuzes



Sin soja



Sin lácteos

Rustipan® Base de pizza con brócoli, cúrcuma y jengibre BIO y Sin Gluten

Descripción

Base especiada de pizza cocida **ecológica, sin gluten, sin transgénicos** (<20ppm) y libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos.) según el Reg. 1169/2011 (ver tabla de alérgenos). Destinada para personas celíacas, aquellas que en su dieta quieran eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Producto a temperatura ambiente envasado en atmósfera protectora. Abrir y dejar airear unos segundos, precalentar el horno previamente y hornear sobre rejilla durante 10/15 minutos a 200 °C. Se puede congelar la base y puedes hornear tu pizza sin necesidad de descongelarla.

Ingredientes

Almidón de tapioca*, agua, brócoli* (20%), harina de trigo sarraceno*, harina de arroz*, aceite de girasol*, levadura fresca, sirope de agave*, semilla de psyllium*, sal, jengibre* (1%), goma xantana, fermentos naturales*, cúrcuma* (1%), impulsor (bicarbonato sódico, ácido tartárico) y pimienta*.

* Todos los ingredientes son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1263 KJ./299 Kcal.
Grasas	4,3 g.
De las cuales saturadas	0,48 g.
Hidratos de Carbono	58,8 g.
De los cuales azúcares	1,3 g.
Fibra alimentaria	2,8 g.
Proteínas	4,8 g.
Sal	2,3 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco. Se puede congelar. Una vez abierto conservar en el frigorífico.

Formato

Und. Envase 2 und
Peso Neto: 250 gramos

Transporte

Unidades/caja: 10	Cajas/palet: 84 (altura 1,8 m.
Unidades/caja: 30	Unidades/caja: 30

Vida útil

4 meses desde su fabricación

Envase

Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario. Envasado en atmósfera protectora

Características organolépticas

Color: amarillo
Sabor y color característico del producto.

Referencia

0398



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuets



Sin sulfitos



Sin altramuces



Sin soja



Sin lácteos

Picos de trigo sarraceno BIO y Sin Gluten

Descripción

Picos **ecológicos, sin gluten, sin transgénicos** (<20ppm) y libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos.) según el Reg. 1169/2011 (ver tabla de alérgenos). Destinada para personas celíacas, aquellas que en su dieta quieran eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Producto listo para su consumo.

Ingredientes

Harina de trigo sarraceno*(25%), harina de arroz*, almidón de tapioca*, aceite de oliva virgen extra*, sirope de agave*, goma xantana, fermentos naturales*, impulsor (bicarbonato sódico).

* Todos los materiales son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1744 Kj./414 Kcal.
Grasas	10 g.
De las cuales saturadas	1,7 g.
Hidratos de Carbono	71 g.
De los cuales azúcares	1,2 g.
Fibra alimentaria	5,8 g.
Proteínas	7,1 g.
Sal	2,10 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco.

Formato

Und./Envase 1 und
Peso Neto: 120 gramos

Transporte

Unidades/caja: 15 Cajas/palet: 84

Vida útil

180 días desde su fabricación

Envase

Bolsa de polipropileno

Características organolépticas

Color: marrón tostado.
Sabor y color característico del producto.

Referencia

0282



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuets



Sin sulfitos



Sin almendras



Sin soja



Sin lácteos

Pan con chía, lino y proteína de girasol BIO Sin Gluten

Descripción

Pan **ecológico, sin gluten** (<20ppm), **sin transgénicos, sin azúcar añadido, sin levadura** y libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos.) según el Reg. 1169/2011 (ver tabla de alérgenos). Destinado para personas celiacas, aquellas que en su dieta quieran eliminar el gluten y para consumidor final. Apto para dietas keto, paleo, vegetariana y vegana.

Modo de empleo

Producto a temperatura ambiente envasado en atmósfera protectora. Abrir y dejar airear unos segundos, precalentar el horno previamente y hornear durante 10/15 minutos a 200 °C.

Ingredientes

Agua, semillas de lino marrón* (15%), harina de coco*, harina de garbanzo*, Almidón de tapioca*, concentrado de manzana*, proteína de girasol* (6%), semillas de chía* (2,2%), psyllium*, sal, goma xantana, bicarbonato sódico, ácido tartárico.

* Todos los ingredientes son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1090 Kj./261 Kcal.
Grasas	7,94 g.
De las cuales saturadas	1,64 g.
Hidratos de Carbono	26 g.
De los cuales azúcares	6 g.
Fibra alimentaria	14 g.
Proteína	14 g.
Sal	2,09 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco. Una vez abierto conservar en frigorífico.

Formato

Und./Envases 1 Und.
Peso Neto: 445 gramos

Transporte

Unidades/caja: 16 Cajas/palet: 84

Vida útil

4 meses desde su fabricación

Envase

Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario. Envasado en atmósfera protectora.

Características organolépticas

Color: marrón tostado.
Sabor y color característico del producto.

Referencia

0364



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuetes



Sin sulfitos



Sin altramuces



Sin soja



Sin lácteos



Rustipan® Pan de hamburguesa de trigo sarraceno BIO, sin gluten, con sirope de agave

Descripción

Pan especial cocido **ecológico, sin gluten** (<20ppm), libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos..) según el Reg 1169/2011 (ver tabla de alérgenos) y **sin transgénicos** destinado para personas celíacas y aquellos que en su dieta quieren eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Producto a temperatura ambiente envasado en atmósfera protectora. Abrir y dejar airear unos segundos, se puede consumir directamente aunque se recomienda hornear durante 5 minutos (precalentar el horno a 200°C y rociar con unas gotas de agua) o Calentar en tostadora.

Ingredientes

Almidón de tapioca*(30%), agua, harina de trigo sarraceno*(20%), harina de arroz*(17%), aceite de girasol*(4,7%), sirope de agave*, sal, levadura, fermentos naturales*, psyllium*, goma xantana, bicarbonato sódico.

* Todos los ingredientes son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1095 Kj./260 Kcal.
Grasas	5,3 g.
De las cuales saturadas	0,9 g.
Hidratos de Carbono	43,0 g.
De los cuales azúcares	3,3 g.
Fibra alimentaria	2,5 g.
Proteínas	7,9 g.
Sal	1,7 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco. Se puede Congelar. Una vez abierto conservar en el frigorífico.

Formato

Cantidad (2 ud. x 100 gr.)
Peso Neto: 200 gramos

Transporte

Unidades/caja: 16	Cajas/palet: 84 (altura 1,8 m.
Unidades/caja: 30	Unidades/caja: 30

Vida útil

3 meses desde su fabricación

Envase

Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario. Envasado en atmósfera protectora.

Características organolépticas

Color: marrón tostado.
Sabor y color característico del producto.

Referencia

0053



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuets



Sin sulfitos



Sin altramuzes



Sin soja



Sin lácteos

Pan de molde con trigo sarraceno BIO

Descripción

Pan especial cocido ECOLÓGICO Y SIN GLUTEN (<20ppm), libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos..) según el Reg1169/2011 (ver tabla de alérgenos) y SIN TRANSGÉNICOS destinado para personas celiacas y aquellos que en su dieta quieren eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Producto a temperatura ambiente envasado en atmósfera protectora. Abrir y dejar airear unos segundos, se puede consumir directamente aunque se recomienda hornear durante 5 minutos (precalentar el horno a 200 °C y rociar con unas gotas de agua) o calentar en tostadora.

Ingredientes

Almidón de tapioca*, agua, harina de trigo sarraceno*(20%), harina de arroz*, aceite de girasol*, sirope de agave*, sal, levadura, fermentos*, psyllium*, espesante (goma xantana), gasificante (bicarbonato sódico).

* Todos los ingredientes son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1095 Kj./260 Kcal.
Grasas	5,3 g.
De las cuales saturadas	0,9 g.
Hidratos de Carbono	43,0 g.
De los cuales azúcares	1,8 g.
Fibra alimentaria	2,5 g.
Proteínas	7,9 g.
Sal	1,7 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco. Se puede Congelar. Una vez abierto conservar en frigorífico

Formato

Cantidad 1 ud
Peso Neto: 445 gramos

Transporte

Unidades/caja: 20 Cajas/palet: 48

Vida útil

3 meses desde su fabricación

Envase

Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario. Envasado en atmósfera protectora

Características organolépticas

Color: marrón tostado.
Sabor y color característico del producto.

Referencia

0080



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuetes



Sin sulfitos



Sin altramuces



Sin soja



Sin lácteos

Pan payes de trigo sarraceno Bio, Sin Gluten con sirope de agave

Descripción

Pan especial cocido ECOLÓGICO Y SIN GLUTEN (<20ppm), libre de alérgenos (huevo, leche, soja, frutos secos..) según el Reg. 1169/2011 (ver tabla de alérgenos) y SIN TRANSGÉNICOS destinado para personas celíacas y aquellos que en su dieta quieren eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Se puede consumir directamente aunque se recomienda hornear durante 5 minutos (precalentar el horno a 200 °C y rociar con unas gotas de agua) o calentar en tostadora.

Ingredientes

Almidón de tapioca*, agua, harina de trigo sarraceno* (20%), harina de arroz*, aceite de girasol*, sirope de agave*, sal, levadura, fermentos naturales*, psyllium*, goma xantana, bicarbonato sódico.

* todos los materiales son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1095Kj./260Kcal.
Grasas	5,3 g.
De las cuales saturadas	0,9 g.
Hidratos de Carbono	43,0 g.
De los cuales azúcares	1,8g.
Fibra alimentaria	2,5 g.
Proteínas	7,9 g.
Sal	1,7 g.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco. Se puede Congelar. Una vez abierto conservar en el frigorífico.

Formato

Cantidad (1 ud. x envase)
Peso Neto: 250 gramos

Transporte

Unidades/caja: 20 Cajas/palet: 48

Vida útil

3 meses desde su fabricación

Envase

Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario. Envasado en atmósfera protectora.

Características organolépticas

Color: marrón tostado.
Sabor y color característico del producto.

Referencia

0062



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin huevo



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuetes



Sin sulfitos



Sin almendras



Sin soja



Sin lácteos



Rustipan®

Sabor sin Gluten

Pol. Industrial San Roque
C/ Carpinteros parc. 35
14460 Dos Torres (Córdoba)

Tel. (+34) 957 947 348
Móvil. (+34) 645 904 563
info@rustipan.com

