

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