

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 y patata), Harinas (maíz, arroz y teff), goma xantana, aceite girasol alto oleico, levadura fresca, azúcar, sal, fibra vegetal, dextrosa, espesante (E464), fibra de plantago ovata, humectante (E420), conservador (E282), regulador de acidez (GDL), aroma, bicarbonato sódico.

Formato

Cantidad 18 ud. x caja
Peso Neto: 310 gramos
Cantidad (24 ud. x caja)
Peso Neto: 160 gramos

Envase

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

Transporte

Unidades/caja: 24 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.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	934,56 Kj/223,08 Kcal
Grasas	2,45 g.
De las cuales saturadas	0,29 g.
Hidratos de Carbono	48,29 g.
De los cuales azúcares	2,97 g.
Fibra alimentaria	1,95 g.
Proteínas	0,86 g.
Sal	1,10 g.

Condiciones de conservación

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

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 cacahuets



Sin sulfitos



Sin almendras



Sin soja



Sin lácteos