

Pan hamburguesa 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 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

Agua, Almidones (maíz, tapioca y patata), Harinas (maíz, arroz y teff), Levadura, psyllium, aceite girasol alto oleico, azúcar, sal, fibra vegetal, dextrosa, espesante (E464), humectante (E420), conservador (E282), regulador de acidez (glucono delta lactona), aroma, impulsor bicarbonato sódico.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1011 Kj/241 Kcal
Grasas	2,6 g.
De las cuales saturadas	0,3 g.
Hidratos de Carbono	52,2 g.
De los cuales azúcares	3,2 g.
Fibra alimentaria	1,2 g.
Proteínas	2,1 g.
Sal	0,9 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 setos



Sin soja



Sin lácteos