

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

Agua, Almidones (maíz, tapioca, 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	1114,68 KJ/274 Kcal
Grasas	4,65 g.
De las cuales saturadas	0,51 g.
Hidratos de Carbono	53,06 g.
De los cuales azúcares	5,2 g.
Fibra alimentaria	5,45 g.
Proteínas	2,08 g.
Sal	1,63 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

Transporte

Unidades/caja: 48 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

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