



Rustipan®

Sabor sin Gluten

2025

Baguette Sin Gluten

Descripción

Pan especial cocido Sin gluten (<20ppm), 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: En horno: Precalentar el horno a 200°C y hornear aprox. 10 min. Se recomienda una leve vaporización (con unas gotas de agua) antes de entrar en el horno. En tostadora: Rebanar el pan e introducir en la tostadora 1 min. aprox.

Ingredientes

Agua, Almidones (maíz, tapioca, patata), Harinas (arroz, maíz, teff), aceite girasol alto oleico, azúcar, levadura, fibra vegetal, sal, espesante (E464), dextrosa, humectante (E420), psyllium, conservador (E 282), estabilizante (goma xantana), regulador de acidez (Glucono-delta-lactona), aroma, gasificante (bicarbonato sódico).

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1115 Kj / 274 Kcal
Grasas	4,7 g.
De las cuales saturadas	0,5 g.
Hidratos de Carbono	53,1 g.
De los cuales azúcares	5,2 g.
Fibra alimentaria	5,5 g.
Proteínas	2,1g.
Sal	1,6 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

5 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 cacahuetes



Sin sulfitos



Sin altramuces



Sin soja



Sin lácteos

Pan de molde

Descripción

Pan especial cocido Sin gluten (<20ppm), 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), espesante (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 (glucono delta lactona), aroma, gasificante (bicarbonato sódico).

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	934 Kj/223 Kcal
Grasas	2,4 g.
De las cuales saturadas	0,3 g.
Hidratos de Carbono	48,3 g.
De los cuales azúcares	2,9 g.
Fibra alimentaria	1,9 g.
Proteínas	0,8 g.
Sal	1,1 g.

Condiciones de conservación

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

Formato

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

Transporte

Unidades/caja: 24	Cajas/palet: 84 (altura 1,8 m.)
Unidades/caja: 18	Cajas/palet: 48 (altura 2 m.)

Vida útil

5 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

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 altramuces



Sin soja



Sin lácteos

Panecillos Sin Gluten

Descripción

Pan especial cocido Sin gluten (<20ppm), 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), espesante (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 (glucono delta lactona), aroma, gasificante (bicarbonato sódico).

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1012 KJ/242 Kcal
Grasas	4,1 g.
De las cuales saturadas	0,5 g.
Hidratos de Carbono	47,2 g.
De los cuales azúcares	4,7 g.
Fibra alimentaria	2,3g.
Proteínas	1,8 g.
Sal	1,5 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

5 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 cacahuetes



Sin sulfitos



Sin almendras



Sin soja



Sin lácteos

Base de Pizza Sin Gluten

Descripción

Pan especial cocido Sin gluten (<20ppm), destinado para personas celiacas y aquellos que en su dieta quieren eliminar el gluten y para consumidor final. El diámetro de la base de pizza puede oscilar entre 210 mm y 225mm.

Modo de empleo

Precalentar el horno a 200° C. Sacar la base del envase y rellenar con los ingredientes que más te gusten. Hornear entre 8 y 15 minutos aproximadamente.

Ingredientes

Agua, almidón de maíz, Harina de arroz, Harina de maíz, aceite de girasol alto oleico, azúcar, levadura, humectante (E-422), espesante (E-464), psyllium, sal, fibra vegetal, conservador (E 282), regulador de la acidez : (E-330, E-341i), aroma.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1218 Kj/288 Kcal
Grasas	5,3 g.
De las cuales saturadas	0,56 g.
Hidratos de Carbono	56 g.
De los cuales azúcares	2,7 g.
Fibra alimentaria	3 g.
Proteínas	2,6 g.
Sal	1,3 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

5 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 cacahuetes



Sin sulfitos



Sin altramuces



Sin soja



Sin lácteos

Picos Sin Gluten

Descripción

Pan especial cocido Sin gluten (<20ppm), destinado para personas celiacas y aquellos que en su dieta quieren eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Consumir directamente.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1612Kj / 381 Kcal
Grasas	2,6 g.
De las cuales saturadas	0,36 g.
Hidratos de Carbono	83,4 g.
De los cuales azúcares	3,2 g.
Fibra alimentaria	5,9 g.
Proteína	3 g.
Sal	1,9 g.

Ingredientes

Agua, Almidones (maíz, tapioca, patata), Harinas (arroz, maíz, teff), aceite de oliva, levadura fresca, azúcar, sal, fibra vegetal, espesante (E464), Conservante (propionato cálcico), regulador de acidez (glucono delta lactona), aroma, gasificante (bicarbonato sódico).

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

12 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

Pan hamburguesa Sin Gluten

Descripción

Pan especial cocido Sin gluten (<20ppm), 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, gasificante (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

5 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

Magdalena clásica casera Sin Gluten

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

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).

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.

Formato

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

Transporte

Unidades/caja: 12 Cajas/palet: 80

Vida útil

5 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

0084



Sin gluten



Sin crustáceos



Sin moluscos



Sin lácteos



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuetes



Sin sulfitos



Sin almendras



Sin soja

Magdalenas de chocolate Sin Gluten

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

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 (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

5 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 lácteos



Sin pescado



Sin sésamo



Sin frutos secos



Sin apio



Sin mostaza



Sin cacahuetes



Sin sulfitos



Sin altramuces



Sin soja

Base de Pizza de trigo sarraceno Bio

Descripción

Base especia de pizza cocida ECOLÓGICA Y SIN GLUTEN (<20ppm), 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, 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*(16%), harina de arroz*, aceite de girasol*, Levadura, psyllium*, sirope de agave*(1%), sal, fermentos naturales, espesante (goma xantana), gasificante (bicarbonato sódico). * De cultivo ecológico

* Todos los ingredientes son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1190Kj./284Kcal.
Grasas	5,3 g.
De las cuales saturadas	0,6 g.
Hidratos de Carbono	54 g.
De los cuales azúcares	2,7 g.
Fibra alimentaria	3,1 g.
Proteínas	4 g.
Sal	1,4 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

5 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 cacahuetes



Sin sulfitos



Sin altramuces



Sin soja



Sin lácteos



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

Descripción

Base especial de pizza cocida ECOLÓGICA Y SIN GLUTEN (<20ppm), sin azúcar añadido, sin levadura y sin transgénicos. Destinado para personas celíacas 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* (42%), concentrado de manzana*, proteína de girasol*(5%), semillas de chía*(2%), psyllium*, sal, gasificante (bicarbonato sódico, ácido tartárico). * De cultivo ecológico

* todos los ingredientes son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1438 KJ./346 Kcal.
Grasas	19,1 g.
De las cuales saturadas	1,8 g.
Hidratos de Carbono	16,5 g.
De los cuales azúcares	5 g.
Fibra alimentaria	18 g.
Proteínas	17,8 g.
Sal	2,7g.

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

5 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 almendras



Sin soja



Sin lácteos

Descripción

Pan especial cocido ECOLÓGICO Y SIN GLUTEN (<20ppm), 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

Agua, Almidón de tapioca*, harina de trigo sarraceno*(16%), harina de arroz*, aceite de girasol*, Levadura, psyllium*, sirope de agave*(1%), sal, fermentos naturales,, espesante (goma xantana), gasificante (bicarbonato sódico).

* todas las materias primas son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1226 Kj./292Kcal.
Grasas	5,7 g.
De las cuales saturadas	0,6 g.
Hidratos de Carbono	55 g.
De los cuales azúcares	2,8 g.
Fibra alimentaria	3,2 g.
Proteínas	4,1 g.
Sal	1,5 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: 48

Vida útil

5 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



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



Galletas con Trigo Sarraceno BIO Sin Gluten

Descripción

Galletas ECOLÓGICAS Y SIN GLUTEN (<20ppm), destinado para personas celíacas y aquellos que en su dieta quieren eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Consumir directamente.

Ingredientes

Almidón de tapioca*, margarina*, azúcar*, agua, harina de trigo sarraceno* (8%), sirope de agave*, harina de garbanzo*, , 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

12 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 cacahuetes



Sin sulfitos



Sin altramuces



Sin soja



Sin lácteos

Galletas con coco y trigo sarraceno BIO Sin Gluten

Descripción

Galletas ECOLÓGICAS Y SIN GLUTEN (<20ppm), destinado para personas celíacas y aquellos que en su dieta quieren eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Consumir directamente.

Ingredientes

Harina de trigo sarraceno* (23%), margarina*, agua, sirope de agave*, almidón de tapioca*, coco rallado* (6%), Harina de coco* (6%), lecitina de girasol*, aroma natural* y sal.

* Todos las materias primas son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1859 Kj./446 Kcal.
Grasas	28,2 g.
De las cuales saturadas	20 g.
Hidratos de Carbono	39,9 g.
De los cuales azúcares	12,2 g.
Fibra alimentaria	9,5 g.
Proteínas	4,93 g.
Sal	0,02 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

12 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 almendras



Sin soja



Sin lácteos

Rustipan®

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

Descripción

Base especial de pizza cocida ECOLÓGICA Y SIN GLUTEN (<20ppm), destinada 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, precalentar el horno previamente y hornear sobre rejilla 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, harina de trigo sarraceno* (31%), harina de arroz*, proteína de girasol*, almidón de tapioca*, aceite de girasol*,levadura fresca, semilla de lino marrón molido*, brócoli en polvo* (2%), psyllium*, sal, fermentos naturales, jengibre* (0,3%), espesante(goma xantana), cúrcuma* (0,2%), pimienta* (0,06%).

* Todas las materias primas son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	904 KJ./215 Kcal.
Grasas	5,1 g.
De las cuales saturadas	0,7 g.
Hidratos de Carbono	32 g.
De los cuales azúcares	1,5 g.
Fibra alimentaria	7,4 g.
Proteínas	8,1 g.
Sal	1,13 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.)

Vida útil

5 meses desde su fabricación

Envase

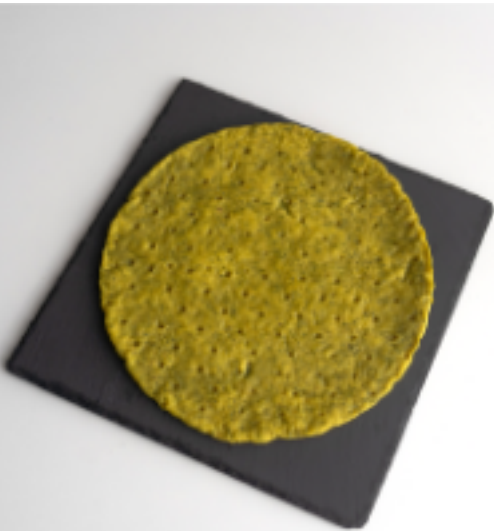
Envase termoformado de alta barrera y de plástico alimentario. Envasado en atmósfera protectora

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 cacahuetes



Sin sulfitos



Sin almendras



Sin soja



Sin lácteos

Picos de trigo sarraceno BIO y Sin Gluten

Descripción

PICOS ECOLÓGICO Y SIN GLUTEN (<20ppm), destinados para personas celíacas, aquellos que en su dieta quieren eliminar el gluten y para consumidor final.

Modo de empleo

Producto listo para su consumo.

Ingredientes

Agua, harina de trigo sarraceno*(20%), harina de arroz*, Almidón de tapioca*, aceite de oliva virgen extra*, sirope de agave*, sal, espesante (goma xantana), fermentos naturales, gasificante (bicarbonato sódico).

* Todas las materias primas 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

1 año 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 cacahuetes



Sin sulfitos



Sin almendras



Sin soja



Sin lácteos

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

Descripción

Base especial de pizza cocida ECOLÓGICA Y SIN GLUTEN (<20ppm), sin azúcar añadido, sin levadura y sin transgénicos. Destinado para personas celíacas y aquellos que en su dieta quieren eliminar el gluten y para consumidor final. Apto para dietas keto, paleo y vegana.

Modo de empleo

Se puede consumir directamente, aunque se recomienda hornear durante 3 minutos (precalentar el horno a 200 ° C y rociar con unas gotas de agua).

Ingredientes

Agua, semillas de lino marrón* (13%), harina de coco*, harina de garbanzo*, Almidón de tapioca*, concentrado de manzana*, proteína de girasol*(5%), semillas de chía*(2%), espesante (goma xantana), psyllium*, sal, gasificante (bicarbonato sódico, ácido tartárico).

* Todas las materias primas son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1078 Kj./256 Kcal.
Grasas	5,3 g.
De las cuales saturadas	1,3 g.
Hidratos de Carbono	36 g.
De los cuales azúcares	5,9 g.
Fibra alimentaria	7 g.
Proteína	12,6 g.
Sal	2,4 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

5 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 almendras



Sin soja



Sin lácteos



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

Sabor sin Gluten

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: 20 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 cacahuetes



Sin sulfitos



Sin almendras



Sin soja



Sin lácteos

Pan de molde con trigo sarraceno BIO

Descripción

Pan especial cocido ECOLÓGICO Y SIN GLUTEN (<20ppm), 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

Agua, Almidon de tapioca*, harina de trigo sarraceno*(16%),harina de arroz*, aceite de girasol*, Levadura, psyllium*, sirope de agave*(1%), sal, fermentos naturales, espesante (goma xantana), gasificante (bicarbonato sódico).

* Todos las materias primas son de producción ecológica.

Información Nutricional (100 gr.)

Valor energético	1257 Kj./300 Kcal.
Grasas	5,7 g.
De las cuales saturadas	0,6 g.
Hidratos de Carbono	57 g.
De los cuales azúcares	2,9 g.
Fibra alimentaria	3,2 g.
Proteínas	4,2 g.
Sal	1,5 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: 16 Cajas/palet: 48

Vida útil

5 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), 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

Agua, Almidon de tapioca*, harina de trigo sarraceno*(16%), harina de arroz*, aceite de girasol*, Levadura, psyllium*, sirope de agave*(1%), sal, fermentos naturales, espesante (goma xantana), gasificante (bicarbonato sódico).

* todos los materias primas son de producción ecológica.

Formato

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

Transporte

Unidades/caja: 18 Cajas/palet: 48

Vida útil

5 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 altramuces



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

