

Ficha de producto

Categoría : **PANADERÍA**

4924

Pan de centeno integral Pema 375 g



Pan integral de centeno con semillas de lino. También llamado pan alemán. Se elabora con levadura natural en tres etapas lo que, además de textura y sabor, asegura biodisponibilidad de los nutrientes.

Ingredientes

CENTENO* integral (en parte como masa madre natural) 53%, agua, levadura*, sal.

*De agricultura biológica.

Uso

Para consumir como pan de mesa, preparación de sándwiches o tostadas.

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto el producto, para su mejor conservación, guardar el envase bien cerrado.

Alergenos

Análisis nutricional por 100 g de producto

Valor energético	828 kJ/196 kcal
Grasas	1,2 g
Acidos grasos saturados	0,1 g
Hidratos de carbono	37 g
Azúcares	2,5 g
Fibra alimentaria	9 g
Proteínas	4,2 g
Sal	0,93 g

Medidas

	Cantidad	Alto	Ancho	Longitud	Peso neto	Peso bruto	EAN
UD.	1	4,5	4,5	10	0,42	0,42	4000358012966
CAJA	8	10,6	10,6	24	3,4	3,36	0400035801268
LAYER	160	10,6	10,6	120	60	67,2	
PALET	800	67	67	120	300	336	

Código	Descripción	Marca	Formato	Certificado	Agricultura
4924	PAN CENTENO INTEGRAL PEMA	PEMA	0,375	DE-OKO-001	UE