

Ficha de producto

Categoría : **PANADERÍA**



5198 Pan de molde de centeno y trigo espelta Biocop 400 g



Elaborado únicamente con los ingredientes imprescindibles; sólo harinas, levadura y sal.

Contiene el 60% de harina de Centeno y el 40% de harina de Trigo Espelta.

El centeno y el trigo espelta son cereales que tienen una buena digestibilidad por el tipo de proteínas que contienen.

Pan tierno de textura firme.

Fecha de validez a partir del : 20/04/2022

Ingredientes

Harinas 54% (harina de CENTENO* 60% y harina de TRIGO ESPELTA* 40%), agua, levadura masa madre inactiva de CENTENO* y sal.

* De agricultura biológica

Alérgenos

Contiene Gluten

Trazas de Sésamo y prod. a base de sésamo

Trazas de Soja y derivados

Uso

Conservación

Mantener en lugar fresco y seco.

Análisis nutricional por 100 g de producto

Valor energético	970kJ / 230Kcal
Grasas	2.2g
de las cuales saturadas	1.1g
Hidratos de carbono	41g
de los cuales azúcares	3.6g
Fibra alimentaria	5.7g
Proteínas	8.6g
Sal	1.2g

Medidas

	Cantidad	Alto	Ancho	Longitud	Peso neto	Peso bruto	EAN
UD.	1	21	10	9	0,4	0,42	8423903051986
CAJA	6	19,5	24,8	35	2,4	2,92	18423903051983
LAYER	54	19,5	50	120	21,6	26,3	
PALET	378	170	120	80	151,2	184	

Código	Descripción	Marca	Formato	Certificado	Agricultura
5198	PAN MOLDE CENTENO Y TRIGO ES BIOCOP		0,4	ES-ECO-019	UE