

8000**

PASTA DE ARROZ (KRISTAL) ECOLÓGICA Y SIN GLUTEN

Descripción

Pasta sin gluten recomendada para aquellas personas que padecen intolerancia al gluten, enfermedad de Crohn, enfermedad celíaca u otras enteropatías

Preparación y Aplicaciones

Para ser cocinado, añadir el contenido de un paquete en 3-4 litros de agua hirviendo. Remover ocasionalmente la pasta. Dejar cocer por 13—15 minutos. Sacar del fuego y escurrir rápidamente. Puede consumirse en caliente en una variedad de platos de pasta y frío en ensaladas.

Composición

100% Arroz ecológico

Parámetros Organolépticos

- **Apariencia** Diferentes formas: macarrones, espirales o espaguetis
- **Color** Blanco marfil
- **Sabor** Característico de pasta de arroz

Características Nutricionales (*)

• Valor Energético (Kcal/100g)	384
• Cenizas (%)	0.51
• % Proteína (N* 6,25)	6.99
• Grasa Bruta (%)	0.55
• Hidratos de carbono (%)	85.35
• Fibra cruda (%)	0.4
• Calcio (mg)	47.57
• Fósforo (mg)	125.57
• Hierro (mg)	8.91
• Vitamina A (mcg)	4.0
• Vitamina C (mcg)	0.1

(*) El valor de estos parámetros nutricionales es informativo, debido a que puede variar según cual sea la muestra analizada.

8000**

PASTA DE ARROZ (KRISTAL) ECOLÓGICA Y SIN GLUTEN

Envasado

Bolsas de polipropileno en cajas de cartón.

Macarrones: 500g. x 18 unidades

Espirales: 500g. x 12 unidades

Espaguetis: 250g. x 4 x 12 unidades

Transporte y almacenaje

Durante el transporte evitar el apilado de palets.

Almacenar en lugar fresco y seco.

Evitar olores fuertes o desagradables.

Consumo preferente

Usar preferentemente antes de 24 meses a partir de la fecha de envasado.

Realizado:	Revisado:	Aprobado:
Director Calidad Marta Cereceda	Director Técnico Bartolomé Ramírez	Director Comercial Joan Borja