

8100**

PASTA ANDINA ECOLÓGICA Y SIN GLUTEN

Descripción

Pasta ligera elaborada a partir de harinas de arroz y quinua real boliviana. Producto libre de gluten. Se comercializa en 4 modelos: Espagueti, espiral, fideo, macarrón.

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

Arroz*, quínoa real de Bolivia*.

(*) = Procedente de la agricultura ecológica.

Parámetros Organolépticos

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| • Apariencia | Pasta de consistente y uniforme |
| • Color | Crema oscuro |
| • Sabor | Propio, agradable |
| • Textura | Consistente. |

Características Nutricionales (*)

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| • Valor Energético (Kcal/100g) | 369kcal |
| • Proteína (100g) | 11g |
| • Grasa Bruta (100g) | 0.7g |
| • Hidratos de carbono (100g) | 75g |
| • Fibra cruda 100g) | 5g |
| • Azúcares (100g) | 5g |
| • Calcio (%) | 11% |
| • Hierro (%) | 21% |

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

8100**

PASTA ANDINA ECOLÓGICA Y SIN GLUTEN

Envasado

Bolsas de polipropileno en cajas de cartón:

- ❖ Espagueti 250gr (1x4x12)
- ❖ Espirales 500gr (12 unidades/caja)
- ❖ Fideos 500gr (18 unidades/caja)
- ❖ Macarrones 500gr (18unidades/caja)

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 producción.

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