

HAMBURGER

REFERENCIA: PA00243



Tierno, ligero y ágil.

Producto apto para dietas sin gluten (por debajo de los 20ppm) con menos de 5ppm según método Elisa R5. Ligero pan de hamburguesa. Calentar el pan sin retirar de la bolsa protectora para conseguir una correcta cocción y evitar posibles contaminaciones cruzadas. Una vez cocido, abrir la bolsa cortando la solapa inferior y dejar caer el pan en un recipiente no contaminado de gluten.

LIBRE DE GLUTEN

Pan libre de gluten precocido y ultracongelado.

Ingredientes

Agua, almidón de maíz, almidón de tapioca, harina de arroz, aceite de oliva, fermento natural de trigo sarraceno, azúcar, harina de lino, sal, levadura, espesantes (goma guar, goma xantana), estabilizante (hipromelosa), bicarbonato sódico.

Producto elaborado en una planta donde se manipulan: frutos de cáscara, ovoproductos y sésamo.





Valor nutricional 100g de producto

Valor E (kcal)	Valor E (kJ)	Grasas (g)	Ácidos grasos	Hidratos de carbono (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
211,63	885,54	3,04	0,34	42,80	2,13	2,56	2,12

Características

TIPO	PESO UNIDAD	FORMATO
 Neutro	 95 g	 Redondo 15 cm

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS/PALÉ	PESO CAJA
 30	 40x40x20cm	 60	 2,85 kg

Cocción

CONSERVACIÓN	DESCONGELACIÓN	COCCIÓN · % HUMEDAD	TIEMPO
 9 meses -18°C	 -	 200 °C - 30%	 10'-12'