RUSTIC ROUND

REFERENCIA: PA00244

Nuevas sensaciones que nos devuelven al origen.

Producto apto para dietas sin gluten (por debajo de los 20ppm) con menos de 5ppm según método Elisa R5. 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 trigo sin gluten, harina de lino, almidón de tapioca, harina de arroz, azúcar moreno de caña, sal, fermento natural de teff, fermento natural de alforfón, levadura, espesantes goma guar y goma xantana, estabilizante (hipromelosa), harina de algarroba, bicarbonato sódico.

Producto elaborado en una planta dónde se manipulan frutos de cáscara.

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)
148,72	622,28	0,19	0,01	36,51	1,73	0,56	0,33

Características

TIPO	PESO UNIDAD	FORMATO
Neutro	100 g*	Redondo 11 cm

*Peso precocido

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS/PALÉ	PESO CAJA
24	40x40x20cm	60	2,7 kg

Cocción

CONSERVACIÓN	DESCONGELACIÓN	COCCIÓN · % HUMEDAD	TIEMPO
9 meses -18ºC	-	200 ºC - 30%	10-12’

L’ESSÈNCIA DEL BLAT S.L. © **TRITICUM** · Pol. Industrial Les Corts, Carrer Les Corts, nau 13, 08349 Cabrera de Mar (Barcelona), España · **Tel.:** (+34) 937 566 139 · **Email:** info@triticum.net

Este documento es propiedad de **L’Essència del Blat, S.L.** Todos los derechos reservados. Queda prohibida cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de éste. Producto producido por RGSEAA 20.046991/B para TRITICUM.