

KALAMATA FOCACCIA

REFERENCIA: PA00226



La fuerza del olivo en equilibrio

Producto apto para dietas sin gluten (por debajo de los 20ppm) con menos de 5ppm según método Elisa R5.

Elaboración: 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, fermento natural de quinoa, olivas Kalamata (4,8%), almidón de tapioca, harina de arroz, aceite de oliva, sal, azúcar moreno de caña, levadura, espesante (goma xantana, goma guar), harina de algarroba, estabilizante (hipromelosa) y gasificante (bicarbonato sódico).

Puede tener trazas de huevo, frutos de cáscara y leche sin lactosa

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)	Fibra (g)
234,6	993,15	2,5	0,37	48,96	0,50	2,4	2,53	1,20

Características

TIPO



Aromático

PESO UNIDAD



85 g*

FORMATO



Largo x ancho x alto
11 x 7 x 3,5 cm

* Peso precocido ** Medidas en cm

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA



30

MEDIDAS CAJA



40x40x20cm

CAJAS/PALÉ



60

PESO CAJA



2,5 kg

Cocción

CONSERVACIÓN



12 meses -18°C

DESCONGELACIÓN



-

COCCIÓN · % HUMEDAD



200 °C - 30%

TIEMPO



10-12'

última revisión
25.06.2024