

THE ONLY GLUTEN FREE

REFERENCIA: PA00177



Sorprende en sabor, textura y aromas

Producto apto para dietas libres de gluten, menos de 20 ppm según método Elisa. The Only Gluten Free es una solución ágil, segura y de rápida ejecución. Se presenta en un pack de una unidad dentro de una bolsa protectora.

Calentar el pan sin extraer de la bolsa protectora para conseguir una correcta cocción y evitar posibles contaminaciones cruzadas. Una vez cocido, abrir inmediatamente 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 (ble), harina de arroz, almidón de tapioca, azúcar moreno de caña, sal, goma de guar, goma xantana, HPMC, harina de algarroba, levadura y bicarbonato.

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

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)
163,4	684,13	0,38	0	41,76	1,71	0,69	0,04

Características

TIPO



Neutro

PESO UNIDAD



85 g *

FORMATO



Largo x Ø
14 x 5 cm

* Peso precocido

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA



30

MEDIDAS CAJA



40x40x20 cm

CAJAS/PALÉ



60

PESO CAJA



2,55 kg

Cocción

CONSERVACIÓN



9 meses -18°C

DESCONGELACIÓN



-

COCCIÓN - HUMEDAD



200 °C - 30%

TIEMPO



10'