

RUSTIC SLICES

REFERENCIA: PA00228



Nuevas sensaciones que nos devuelven a los orígenes

Producto apto para dietas sin gluten (por debajo de los 20ppm) con menos de 5ppm según método Elisa R5. Se presentan dos rebanadas dentro de una bolsa protectora. 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 (ble), fermento natural, harina de arroz, almidón de tapioca, lino, azúcar moreno de caña, sal, levadura, goma de guar, goma xantana, harina de algarroba, HPMC y bicarbonato.

Producto elaborado en una planta dónde 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)
90,38	378,42	0,91	0,00	14,17	1,67	0,87	1,32

Características

TIPO



Aromático

PESO UNIDAD



2 x 40 g*

FORMATO



Largo x Ø
16 x 8 cm

* Peso precocido

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA



30

MEDIDAS CAJA



40x40x20cm

CAJAS/PALÉ



60

PESO CAJA



3 kg

Cocción

CONSERVACIÓN



9 meses -18°C

DESCONGELACIÓN



-

COCCIÓN - HUMEDAD



200 °C - 30%

TIEMPO



10'