

OLEUM FOCACCIA

REFERENCIA: PA00227



Versatilidad con un toque mediterraneo

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 (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 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)
195,62	603,70	2,17	0,24	32,05	1,08	0,86	1,33

Características

TIPO	PESO UNIDAD	FORMATO	* Peso precocido
Neutro	83 g *	Largo x Ø 11x7 cm	

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS/PALÉ	PESO CAJA
30	40x40x20cm	60	2,49 kg

Cocción

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