

PAN TIPO FRANCÉS SIN GLUTEN

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nuestro Pan Sin Gluten es una deliciosa alternativa para aquellos que buscan una opción culinaria libre de gluten, sin comprometer el sabor y la calidad. Elaborado con una cuidadosa selección de ingredientes naturales y de alta calidad, este pan es apto para celíacos y personas con sensibilidad al gluten.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Libre de Gluten: Garantizamos que nuestro pan está completamente libre de gluten, lo que lo hace seguro para personas con intolerancia al gluten o celiacía.

Textura Esponjosa: Cada rebanada de nuestro pan sin gluten tiene una textura esponjosa y suave, proporcionando una experiencia de sabor placentera en cada bocado.

Sabor Auténtico: A pesar de ser sin gluten, nuestro pan conserva un sabor auténtico y delicioso, sin ningún tipo de sensación arenosa.

Versatilidad Culinaria: Este pan es perfecto para disfrutar en cualquier momento del día. Se puede utilizar en la preparación de sándwiches, tostadas, bruschettas y muchas otras delicias culinarias.

Ingredientes de Calidad: Utilizamos una mezcla de ingredientes de alta calidad, sin conservantes artificiales ni colorantes, asegurando un producto saludable y sabroso.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

FORMAS DE PRESENTACIÓN	Porción: 50 g (1/3 unidad)		%VD(*)
Peso Neto: 180 g	Valor energético	119kcal/497kJ	6
	Carbohidratos de los cuales:	27 g	9
	Azúcares	0.4 g	
	Proteínas	0.5 g	0
	Grasas Totales	1.0 g	2
	Grasas Saturadas	0 g	0
	Grasas Trans	0 g	0
	Fibra alimentaria	1.2 g	5
	Sodio	243 mg	10

INGREDIENTES

almidón de maíz, agua, harina de sorgo, harina de trigo sarraceno, psyllium, levaduras químicas (bicarbonato de sodio, fosfato monocálcico y pirofosfato ácido de sodio), levadura, miel, aceite, sal, estabilizante: goma xántica.

IFORMACIÓN LEGAL

No Reg IC W/76/1101-101

IM SRA 36738/101

VIDA ÚTIL

9 Meses a -18 °C

Conservado en:

Freezer (-18 °C): 9 meses

Congelado (- 4°C) hasta 2 meses

Heladera (4 a 7 °C) 3 días

(*) % Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400Kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

SIN OCTÓGONOS

PROCESO ELABORACIÓN

Instrucciones para hornear el Pan Congelado:

Colocar el pan congelado con el envase directamente en un horno precalentado a 160 °C y hornearlo durante 10 minutos.

Instrucciones para hornear el Pan Previamente Descongelado:

Descongelar durante 15 a 20 minutos. Luego, llevarlo a un horno precalentado a 160 °C y hornearlo durante 5 minutos.

CÓDIGO DE BARRAS

EAN 0684910986359

UPC 684910986359