

BATARD INTEGRAL REBANADO

CÓD. 1319

6/2018
FP 1319




Escala 3:2 (cm)





DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Maestros Panaderos reviven la tradición del pan de antes, inspirados en recetas artesanales. Su personalidad única dada por su corteza crocante, la textura de su miga y su suave sabor, se logra con el tiempo justo de reposo y el horneado en el piso del horno. Este pan integral aporta fibras alimentarias que auxilian el funcionamiento del intestino. El consumo de las fibras debe estar asociado a una dieta equilibrada y hábitos de vida saludables.

PRESENTACIÓN

 **flowpack**
Por unidad


 **Peso unitario**
Cocido: 400 g


 **Vida útil**
9 meses a -18°C

EAN
7730911982708



CONSERVACIÓN Y CONSUMO

 **Conservación**
Se recomienda conservar el pan en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco, a temperatura ambiente.

 **Consumo**
El sabor y la textura del pan es superior si se consume en el día. Al día siguiente, sugerimos hacer tostadas.

Consumir preferentemente dentro de las 48 horas de la fecha de elaboración.

TAMAÑO*

Largo: 22 - 26 cm
Ancho: 13 - 16 cm
Alto: 7,5 - 10 cm

*producto cocido

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, harina integral, sal, levadura, emulsionantes: (E472e), mejoradores de harina: (E300, E1100). Contiene gluten.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (2 rodajas)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	136 kcal (571 kJ)	7%
Carbohidratos	26 g	9%
Proteínas	4 g	5%
Grasas Totales	0,6 g	1%
Grasas Saturadas	0,2 g	1%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	3,2 g	13%
Sodio	300 mg	13%

**% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

IMPORTANTE: No contiene conservantes. Sin grasas agregadas, sin grasas trans, sin colesterol.