



HARINA PARA PAN RÚSTICO

Harina de Trigo

Harina Preparada de Trigo para hacer Pan Rústico

Masa madre y levadura. Harina de fuerza media que no contiene tanto gluten como la harina de fuerza. Además de ser más fácil de amasar que la de fuerza, el pan te quedará más sabroso, ligero y con la corteza más crujiente.

- Sin gluten
- Sin lactosa
- Sin azúcares añadidos
- Sin huevo
- Vegano por accidente*

* Vegano por accidente:
Este producto es vegano no certificado.
La falta de certificación no excluye que el producto sea vegano.

País de Origen:
España

Ingredientes

Harina de Trigo de fuerza, Harina de Centeno, masa madre de Centeno en polvo, Levadura seca en polvo, sal y Harina de Malta torrefacta.

Formatos

Bolsas de papel de celulosa blanco.



Información nutricional

	por 100 g	Porción 50 g	*%IR porción
Valor Energético	1.441 kJ	721 kJ	9
	340 kcal	170 kcal	9
Grasas	1,6 g	0,8 g	1
de las cuales saturadas	0,3 g	0,2 g	1
Hidratos de Carbono	69 g	35 g	13
de los cuales azúcares	4,2 g	2,1 g	2
Proteínas	11 g	6 g	12
Sal	1,5 g	0,75 g	13

Contiene 20 raciones de 50 gramos

*%IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ/2.000 kcal)