



Información nutricional por 100g de producto

Valor energético	1653 KJ / 391 Kcal
Grasas	4,19 g
de las cuales Saturadas	0,9 g
de las cuales Monoinsaturadas	1,04 g
de las cuales Poliinsaturadas	2,25 g
Hidratos de carbono	72,45 g
de los cuales Azúcares	1,54 g
Fibra alimentaria	6,68 g
Proteínas	12,55 g
Sal	1,86 g

CAÑAS DE PAN FEO

Producto deshidratado. 100% Artesano.

Descripción del producto

Nombre: Caña de Pan (Pan feo)

Peso aproximado: 3/4 g

Longitud aproximada: 9/13 cm

Ingredientes: Harina de trigo, harina de centeno, masa madre, levadura, agua y sal.

Alérgenos: Gluten. Puede contener trazas de frutos de cáscara y sésamo.

Características organolépticas

Color: tostado-miel, bañado en una fina capa de harina.

Sabor y olor: muy aromático olor y sabor a pan casero.

Textura: producto deshidratado, muy crujiente, fácil de masticar.

Fecha de caducidad: 6 meses a partir de la fecha de elaboración.

Formato de venta

Cajas de 6 botes (de 135g) > EAN 13: 8423503000100 > EAN 128: 18423503000107

Caja de 24 botes (de 135g) > EAN 13: 8423503000100 > EAN 128: 28423503000104

Caja de 4 kilos (8 bolsas de 500g) > EAN 13: 8423503000117 > EAN 128: 18423503000111

Caja de 2 kilos (4 bolsas de 500g) > EAN 13: 8423503000117 > EAN 128: 18423503000114

Conservación

Conservar en un sitio fresco, seco y apartado de la luz solar.

Modo de empleo

Abrir el envase y consumir directamente.

Recomendaciones de uso

Consumir como picoteo o acompañando productos tales como jamón, queso, ibéricos, patés, ensaladilla, con crema de cacao. También para servicio en mesa y carta en una panera.