

Postre tradicional elaborado a base de pan, leche y huevos.






INGREDIENTES

Pan (harina de TRIGO, agua, levadura, sal, emulgentes: E-471 y lecitina de SOJA y harina de SOJA), LECHE, HUEVO, aceite girasol, azúcar, agua y almidón de maíz.
Ausencia de OMG

VALORES NUTRICIONALES 100G

Valor energético	1144 kj / 474 kcal
Grasas	14g
<i>de las cuales saturadas</i>	10g
<i>de las cuales monoinsaturadas</i>	3.4g
<i>de las cuales poliinsaturadas</i>	0.6g
Hidratos de carbono	29g
<i>de los cuales azúcares</i>	7.7g
Fibra alimentaria	3.4g
Proteínas	5.8g
Sal	0.58g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

-  Forma ovalada, característica de una rebanada de pan.
-  Marrón dorado superficialmente debido al proceso de rebozado en huevo y fritura y blanco.
-  Notas de azúcar y aceite.
-  Combinación de azúcar leche y pan.
-  Blanda y esponjosa.

DATOS



1 RACIÓN



50G



1H



32UD



8X20

