

El Tritordeum es un cereal que nace como resultado de la combinación entre el trigo duro y una cebada silvestre. No es un OMG (Organismo genéticamente modificado). Es un cereal desarrollado en España, fruto de 30 años de cuidadosos trabajos de selección en el campo. Es un pan muy digerible, contiene menos gluten indigestible (gliadina) que el trigo común. Contiene hasta 10 veces más luteína que el trigo común.

Elevada proporción de fibra dietética y alto contenido de fructanos, así como proteínas de alto valor nutricional y minerales esenciales como el cobre y el zinc.








## INGREDIENTES

Harina de TRIGO, masa madre (agua, harina de CENTENO, harina de CENTENO integral, harina de TRIGO y levadura), agua, salvado de TRIGO, sal y levadura. Puede contener trazas de SOJA.

Ausencia de OMG

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

-  Alargado con extremos en punta y con un corte transversal.
-  Miga color crema. Corteza dorada con harina espolvoreada en la superficie.
-  Característico a pan, aromas tostados.
-  Característico a pan y de sabor intenso.
-  Miga suave y jugosa y con alveolado irregular. Corteza crujiente y muy suave

## DATOS



## VALORES NUTRICIONALES 100G

Valor energético	1165 kJ / 270 kcal
Grasas	1.0g
<i>de las cuales saturadas</i>	0.2g
<i>de las cuales monoinsaturadas</i>	0.2g
<i>de las cuales poliinsaturadas</i>	0.6g
Hidratos de carbono	54g
<i>de los cuales azúcares</i>	1.2g
Fibra alimentaria	6.4g
Proteínas	9.7g
Sal	1.8g

