






El resultado de un proceso cuidadoso, lento y artesanal es una de las claves de la calidad de nuestra Barra Tahona. Un pan artesano, ligero, con un gran sabor y una buena conservación.



INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, harina de CENTENO, sal, levadura, emulgentes: E-471 y LECITINA DE SOJA.
Ausencia de OMG

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

-  Alargado con extremos redondeados, 3 cortes transversales y superficie enharinada.
-  Miga ligeramente beige. Corteza mate marrón tostado con harina espolvoreada en superficie.
-  Característico a pan, con aromas tostados de cereal.
-  Característico a pan.
-  Miga esponjosa y hueca. Corteza crujiente.

DATOS



190G



30'



30UD



4X8

VALORES NUTRICIONALES 100G

Valor energético	1301 kj / 307 kcal
Grasas	1.4g
<i>de las cuales saturadas</i>	0.5g
<i>de las cuales monoinsaturadas</i>	
<i>de las cuales poliinsaturadas</i>	
Hidratos de carbono	62g
<i>de los cuales azúcares</i>	0g
Fibra alimentaria	2.1g
Proteínas	10g
Sal	1.4g

