

# PAN 100% ESPELTA | 100% Trigo de Espelta



Panetier

Elaborado 100% con harina de espelta, con masa madre de cultivo y sin aditivos. Tiene un alto contenido de proteínas, es rico en fibras, magnesio, hierro, fósforo, vitamina E y vitamina B. Es un pan muy digestivo.

El grano de espelta, al encontrarse encapsulado en la espiga del cereal, se ve muy poco afectada por cualquier tipo de contaminación. Sus nutrientes y propiedades permanecen muy protegidas. Su miga es jugosa y consistente, de color cremoso y con grandes alveolos. Está horneado lentamente sobre piedra, consiguiendo una corteza gruesa y crujiente.

Estos procesos le aportan un sabor propio muy intenso y una larga conservación.








## INGREDIENTES

Harina de ESPELTA (54%), agua, masa madre (harina de ESPELTA, agua, sal y levadura), LE-CHE, azúcar, levadura y sal. \*Elaborado 100% con harina de ESPELTA, que es un 54% del total de la fórmula. Puede contener trazas de SOJA.

Ausencia de OMG

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

-  Forma alargada irregular con extremos redondeados.
-  Miga amarillenta. Corteza marrón tostado con harina espolvoreada en superficie.
-  Característico a pan, aromas tostados
-  Característico a pan, con notas intensas a especias.
-  Miga esponjosa y hueca, con alveolado irregular. Corteza crujiente.  
Corteza crujiente

## DATOS



350G



40'



7UD



8x8

## VALORES NUTRICIONALES 100G

Valor energético	1159 kJ / 274 kcal
Grasas	2.4g
<i>de las cuales saturadas</i>	1g
<i>de las cuales monoinsaturadas</i>	0.6g
<i>de las cuales poliinsaturadas</i>	0.8g
Hidratos de carbono	58g
<i>de los cuales azúcares</i>	2.2g
Fibra alimentaria	4.9g
Proteínas	5.7g
Sal	1.3g

