

PAN TRITORDEUM | Muy digestivo, sabor a naturaleza



Panetier

El Triticordeum 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 TRITORDEUM (52%), agua, masa madre (harina TRITORDEUM, agua y harina de TRIGO), levadura y sal. Puede contener trazas de SOJA.

Ausencia de OMG

VALORES NUTRICIONALES 100G

| | |
|--------------------------------------|--------------------|
| Valor energético | 1088 kJ / 257 kcal |
| Grasas | 1.8g |
| <i>de las cuales saturadas</i> | 0.4g |
| <i>de las cuales monoinsaturadas</i> | 0.4g |
| <i>de las cuales poliinsaturadas</i> | 1.1g |
| Hidratos de carbono | 50g |
| <i>de los cuales azúcares</i> | 0.8g |
| Fibra alimentaria | 3.7g |
| Proteínas | 8.7g |
| Sal | 1.5g |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

-  Pieza grande de forma alargada con extremos redondeados y un corte central transversal a la pieza.
-  Miga amarillenta. Corteza mate marrón tostado con harina espolvoreada en superficie.
-  Ligero aroma ácido.
-  Característico a pan, con notas tostadas y ligeramente ácido
-  Miga compacta. Corteza crujiente

DATOS



530G



60'



16UD



4X8

