



Información nutricional por 100g de producto

Valor energético	1694 KJ /401 Kcal
Grasas	6,6 g
de las cuales Saturadas	1,03 g
de las cuales Monoinsaturadas	4,69 g
de las cuales Polinsaturadas	0,87 g
Hidratos de carbono	71,98 g
de los cuales Azúcares	1,77 g
Fibra alimentaria	3,58 g
Proteínas	11,6 g
Sal	1,87 g

PAN SOPLAO

Producto deshidratado. 100% Artesano.

Descripción del producto

Nombre: Pan Soplao
Peso aproximado: 3/4 g
Medidas aproximadas: 6x3 cm

Ingredientes: Harina de trigo, masa madre, aceite de oliva virgen extra, levadura, agua y sal.

Alérgenos: Gluten. Puede contener trazas de frutos de cáscara y sésamo.

Características organolépticas

Color: tostado-miel, bañado en una fina capa de harina.

Sabor y olor: muy aromático y con un sabor que te va a sorprender.

Textura: producto totalmente hueco, deshidratado, 1 mm de corteza muy crujiente, fácil de masticar.

Fecha de caducidad: 6 meses a partir de la fecha de elaboración.

Formato de venta

Cajas de 6 botes (de 100g) > EAN 13: 8423503001008 > EAN 128: 18423503001005

Caja de 24 botes (de 100g) > EAN 13: 8423503001008 > EAN 128: 28423503001002

Caja de 1.200 kilos (3 tarrinas de 400g) > EAN 13: 8423503000872 > EAN 128: 18423503000879

Conservación

Conservar en un sitio fresco, seco y apartado de la luz solar.

Modo de empleo

Abrir el envase y consumir directamente.

Recomendaciones de uso

Consumir como picoteo o acompañando productos tales como jamón, queso, ibéricos, patés, ensaladilla, con crema de cacao. También para servicio en mesa y carta en una panera.

Atrévete a rellenarlo con espumas o cremas.