

Artesanitas caseras de azúcar

Ficha técnica del producto

Descripción del producto

Finas pastas caseras de forma redonda y aplastada, espolvoreadas con azúcar y horneadas en horno tradicional. Receta de pueblo crujiente y reconocible.

Ingredientes principales

Harina de trigo	Base de la masa
Aceite de girasol	Sin grasas hidrogenadas
Azúcar	Espolvoreado en superficie
Sésamo y matalahúga	Aroma característico
Levadura	Esponjosidad ligera

Ingredientes completos: harina de TRIGO (contiene GLUTEN), aceite de girasol, azúcar, agua, levadura, emulsionante (E-491), SÉSAMO tostado (ajonjolí), matalahúga, sal, antioxidante (E-306) y aroma.

Alérgenos: contiene gluten (trigo) y sésamo. Puede contener trazas de huevo, leche, frutos de cáscara, soja, mostaza y cacahuetes.

Especificaciones

Denominación	Artesanitas Caseras de Azúcar
Marca	TGR Artesanos · Tradición de pueblo
Formato unidad	Envase PET 15 × 19 × 7 cm · 200 g
Caja	12 unidades · 37 × 29 × 22 cm
Cajas por palé	64
Vida útil	5 meses en lugar seco y fresco
Código EAN	8437025405473
RGSEAA	40.089803/SS

Información nutricional (por 100 g)

Valor energético	2046 kJ / 489 kcal
Grasas	23,0 g
de las cuales saturadas	4,2 g
Hidratos de carbono	62,6 g
de los cuales azúcares	17,6 g
Proteínas	7,9 g

Sal

0,40 g

Valores medios. No apto para diabéticos, celíacos ni alérgicos a los frutos secos.

Características organolépticas

Aspecto	Pasta redonda y aplastada, espolvoreada con azúcar, color marrón tostado.
Color	Marrón tostado uniforme con azúcar en superficie.
Textura	Crujiente, ligera y fácil de partir.

TGR Artesanos · www.tgrartesanos.com