

Ciegas caseras

Ficha técnica del producto

Descripción del producto

Especialidad de repostería tradicional elaborada con harina, yema de huevo, aceite de girasol y bañada en una mezcla de clara de huevo y almíbar. Muy ligera al paladar, con textura suave que se deshace en la boca.

Ingredientes principales

Harina de trigo	Base de la masa
Yema de huevo	Sabor y color tradicional
Aceite de girasol	Sin grasas hidrogenadas
Clara de huevo y almíbar	Baño característico
Limón y aguardiente	Aroma característico

Ingredientes completos: harina de TRIGO, azúcar, yema de HUEVO, aceite de girasol, aromas, limón, aguardiente, gasificantes (E-450ai, E-500ii) y antiapelmazante (E-170).

Alérgenos: contiene huevo y gluten (trigo). No apto para celíacos ni diabéticos.

Especificaciones

Denominación	Ciegas Artesanas
Marca	TGR Artesanos · Tradición de pueblo
Formato unidad	Bolsa celofán 14 × 35 + 8 cm · 160 g
Caja	12 bolsas · 37 × 29 × 37 cm
Cajas por palé	32
Vida útil	4 meses en lugar seco y fresco
Código EAN	8437025405046
RGSEAA	40.089803/SS

Información nutricional (por 100 g)

Valor energético	2424,6 kJ / 538,7 kcal
Grasas	44,1 g
ácidos grasos saturados	4,9 g
Hidratos de carbono	32,5 g
de los cuales azúcares	0 g
Fibra alimentaria	1,9 g
Proteínas	13,2 g

Sal

0 g

Valores medios. No apto para celíacos ni diabéticos.

Características organolépticas

Aspecto	Galleta redonda y abultada, forma no uniforme, bañada con cobertura blanca.
Color	Blanco con tonos marrones dorados característicos del horneado.
Textura	Crujiente por fuera y tierna por dentro; se deshace en la boca.

TGR Artesanos · www.tgrartesanos.com