

Galletas integrales sin azúcar

Ficha técnica del producto

Descripción del producto

Galletas rizadas alargadas elaboradas con harina integral de trigo (50%) y maltitol en lugar de azúcar. Sin azúcares añadidos, una opción rústica y crujiente apta para diabéticos.

Ingredientes principales

Harina integral de trigo	50% · sabor rústico
Maltitol	Endulzante · sin azúcares añadidos
Huevos	Estructura y color
Manteca de cerdo ibérico	Receta tradicional
Vainilla	Aroma natural

Ingredientes completos: harina integral de TRIGO (50%), maltitol (20%), HUEVOS, manteca de cerdo ibérico (antioxidantes E-306, E-304i), gasificantes (difosfato disódico, bicarbonato sódico) y aroma (vainilla).

Alérgenos: contiene huevo y gluten (trigo). Puede contener trazas de otros cereales con gluten.

Especificaciones

Denominación	Galletas Integrales Sin Azúcar
Marca	TGR Artesanos · Tradición de pueblo
Formato unidad	Paquete 18 ud · 140 × 90 × 260 mm · 290 g
Caja	14 paquetes · 275 × 490 × 180 mm
Palé	60 cajas (6 × 10 capas)
Vida útil	365 días después de su elaboración
Código EAN	8411560 275302
DUN-14	18411560275309
Nº RSI	20-33583/BA

Información nutricional (por 100 g)

Valor energético	1914 kJ / 456 kcal
Grasas	17 g
de las cuales saturadas	6,2 g
Hidratos de carbono	64,6 g
de los cuales azúcares	0,6 g
Fibra alimentaria	5,7 g

Proteínas	8,3 g
Sal	0,48 g

Valores medios. Ración 16,11 g: 308,3 kJ / 73,5 kcal. Sin azúcares añadidos · contiene azúcares naturalmente presentes.

Características organolépticas

Aspecto	Galleta alargada y rizada, color marrón claro tostado.
Textura	Dura al tacto, crujiente en boca, típica del producto.
Consumo	Listo para tomar. Apta para diabéticos. Ideal en desayunos y meriendas.

TGR Artesanos · www.tgrartesanos.com