

Nereas de yema

Ficha técnica del producto

Descripción del producto

Galleta artesana de forma redonda con cobertura blanca de merengue de clara de huevo y almíbar. Elaborada con harina, manteca, azúcar y yema de huevo, horneada a 220 °C durante 35 minutos.

Ingredientes principales

Harina de trigo	Base de la pasta
Manteca	Receta tradicional
Yema de huevo	Sabor y color
Clara de huevo y almíbar	Cobertura merengada
Vainilla y aguardiente	Aroma característico

Ingredientes completos: harina de TRIGO, manteca, azúcar, yema de HUEVO, vainilla, aguardiente y una mezcla de clara de HUEVO y almíbar.

Alérgenos: contiene huevo y gluten (trigo). No apto para celíacos, diabéticos ni alérgicos a los frutos secos.

Especificaciones

Denominación	Pastas Nereas de Yema
Marca	TGR Artesanos · Tradición de pueblo
Formato unidad	Envase PET 15 × 19 × 7 cm · 300 g
Caja	12 unidades · 37 × 29 × 22 cm
Cajas por palé	64
Vida útil	12 meses en lugar seco y fresco
Código EAN	8437025406230
RGSEAA	40.089803/SS

Información nutricional (por 100 g)

Valor energético	2053,4 kJ / 490,9 kcal
Grasas	25,5 g
ácidos grasos saturados	9,6 g
Hidratos de carbono	58,8 g
de los cuales azúcares	23,0 g
Fibra alimentaria	2,1 g
Proteínas	5,6 g

Sal

0,2 g

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

Características organolépticas

Aspecto	Galleta redonda con cobertura blanca de merengue, coloración uniforme.
Color	Amarillo dorado bajo cobertura blanca característica.
Textura	Crujiente y harinosa, con cobertura suave que se deshace en boca.

TGR Artesanos · www.tgrartesanos.com