

Pastas de canela

Ficha técnica del producto

Descripción del producto

Galleta artesana de forma redonda con canela azucarada por encima. Amasada con manteca, yema de huevo y aguardiente, y horneada a 220 °C durante 35 minutos.

Ingredientes principales

Harina de trigo	Base de la pasta
Manteca	Receta tradicional
Azúcar	Dulzor equilibrado
Yema de huevo	Sabor y color
Canela	Aroma protagonista

Ingredientes completos: harina de trigo, manteca, azúcar, yema de huevo, vainilla, aguardiente y canela.

Alérgenos: contiene huevo, gluten (harina de trigo) y canela (frutos secos según ficha).

Especificaciones

Denominación	Pastas de Canela Caseras
Marca	TGR Artesanos · Tradición de pueblo
Formato unidad	Envase PET 15 × 19 × 7 cm · 280 g
Caja	12 unidades · 37 × 29 × 22 cm
Cajas por palé	64
Vida útil	12 meses en lugar seco y fresco
Código EAN	8437025405039
RGSEAA	40.089803/SS

Información nutricional (por 100 g)

Valor energético	2053,1 kJ / 490,8 kcal
Grasas	25,5 g
ácidos grasos saturados	9,6 g
Hidratos de carbono	58,7 g
de los cuales azúcares	23,8 g
Fibra alimentaria	2,1 g
Proteínas	5,6 g

Sal

0,2 g

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

Características organolépticas

Aspecto	Galleta redonda de color marrón tostado con canela azucarada por encima.
Textura	Crujiente y harinosa, con el aroma cálido de la canela.
Consumo	Listo para tomar. Ideal en desayunos, sobremesas y meriendas.

TGR Artesanos · www.tgrartesanos.com