

Pastas granillo de almendra

Ficha técnica del producto

Descripción del producto

Galleta artesana redonda de color uniforme, con granillo de almendra mediterránea por encima. Amasada y horneada a 220 °C durante 35 minutos. Sin conservantes.

Ingredientes principales

Harina de trigo	Base de la pasta
Almendra	Granillo por encima
Manteca	Receta tradicional
Yema de huevo	Sabor y color
Vainilla y aguardiente	Aroma característico

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

Alérgenos: contiene huevo, frutos secos (almendra) y gluten (harina de trigo).

Especificaciones

Denominación	Pastas granillo de almendra
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	8437025405077
RGSEAA	40.089803/SS

Información nutricional (por 100 g)

Valor energético	2563,3 kJ / 613,4 kcal
Grasas	32,9 g
ácidos grasos saturados	8,1 g
Hidratos de carbono	67,8 g
de los cuales azúcares	32,8 g
Fibra alimentaria	5,1 g
Proteínas	9,1 g

Sal

0,2 g

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

Características organolépticas

Aspecto	Galleta redonda de color amarillo dorado con granillo de almendra.
Textura	Crujiente y harinosa, con el toque del fruto seco.
Consumo	Listo para tomar. Ideal en desayunos, sobremesas y meriendas.

TGR Artesanos · www.tgrartesanos.com