

# Pastas de pasas y nueces

Ficha técnica · Novedad septiembre · Formato envase

## DESCRIPCIÓN

Pastas rústicas hechas a mano con pasas y nueces enteras. Horneadas en horno tradicional, con una miga jugosa y un acabado irregular muy artesano.

## INGREDIENTES

Ingredientes: harina de trigo, azúcar, nueces, pasas, huevo, aceite de oliva, canela e impulsores.

## ALÉRGENOS

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

## ESPECIFICACIONES

|                |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| Denominación   | Pastas de Pasas y Nueces            |
| 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      | 8 meses en lugar seco y fresco      |
| Código EAN     | Consultar                           |
| RGSEAA         | 40.089803/SS                        |

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100 G)

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| Valor energético          | 1980 kJ / 473 kcal |
| Grasas                    | 22,4 g             |
| — ácidos grasos saturados | 3,1 g              |
| Hidratos de carbono       | 58,2 g             |
| — de los cuales azúcares  | 24,6 g             |
| Fibra alimentaria         | 3,4 g              |
| Proteínas                 | 8,2 g              |
| Sal                       | 0,3 g              |

Valores medios por 100 g. No apto para celíacos, diabéticos ni alérgicos a frutos secos.

## CARACTERÍSTICAS

Aspecto: Pasta rústica irregular con trozos visibles de nuez y pasa.

Textura: Jugosa por dentro, con el crujiente del fruto seco.

Consumo: Ideal para acompañar café, té o chocolate.