

# Pastas rústicas con mantequilla

Ficha técnica · Novedad septiembre · Formato envase

## DESCRIPCIÓN

Pastas caseras elaboradas con mantequilla, de forma redonda e irregular y superficie ligeramente agrietada. Receta de pueblo, hechas a mano.

## INGREDIENTES

Ingredientes: harina de trigo, mantequilla, azúcar, huevo y vainilla.

## ALÉRGENOS

Alérgenos: contiene huevo, leche (mantequilla) y gluten (harina de trigo). Puede contener trazas de frutos secos.

## ESPECIFICACIONES

|                |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| Denominación   | Pastas Rústicas con Mantequilla     |
| 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          | 2185 kJ / 522 kcal |
| Grasas                    | 28,6 g             |
| — ácidos grasos saturados | 17,2 g             |
| Hidratos de carbono       | 58,4 g             |
| — de los cuales azúcares  | 21,7 g             |
| Fibra alimentaria         | 2,2 g              |
| Proteínas                 | 6,8 g              |
| Sal                       | 0,3 g              |

Valores medios por 100 g. No apto para celíacos ni diabéticos.

## CARACTERÍSTICAS

Aspecto: Pasta redonda rústica de superficie agrietada y color dorado.

Textura: Mantecosa y quebradiza, se deshace en la boca.

Consumo: Listo para tomar. Ideal con café o chocolate.