

Pastas de yema

Ficha técnica del producto

Descripción del producto

Galleta artesana de forma redonda y color uniforme, elaborada con harina, manteca, azúcar y yema de huevo. Amasada y 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
Azúcar	Dulzor equilibrado
Vainilla y aguardiente	Aroma característico

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

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

Especificaciones

Denominación	Pastas 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	8437025405169
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 celíacos, diabéticos ni alérgicos a frutos secos.

Características organolépticas

Aspecto	Galleta redonda de color amarillo dorado uniforme.
Textura	Crujiente y harinosa, de las que se deshacen en la boca.
Consumo	Listo para tomar. Ideal en desayunos, sobremesas y meriendas.

TGR Artesanos · www.tgrartesanos.com