

Pestiños de miel hechos a mano

Ficha técnica del producto

Descripción del producto

Masa hojaldrada doblada en forma de lazo y frita a 165–170 °C, bañada en miel. Receta tradicional con vino, manteca de cerdo, sésamo tostado y un toque de clavos.

Ingredientes principales

Harina de trigo	Base de la masa hojaldrada
Aceite de girasol	Para el amasado y la fritura
Miel	Baño exterior característico
Vino	Aporta sabor tradicional
Manteca de cerdo	Toque clásico del pestiño
Sésamo tostado	Ajonjolí característico

Ingredientes completos: harina de trigo (contiene gluten), aceite de girasol, miel, vino, manteca de cerdo (antioxidantes E-304, E-306; corrector de pH E-330), sésamo tostado (ajonjolí), sal, aromas y clavos.

Alérgenos: gluten, sésamo, sulfitos y frutos de cáscara.

Especificaciones

Denominación	Pestiños de miel · Hechos a mano
Marca	TGR Artesanos · Tradición de pueblo
Formato unidad	Envase PET 15 × 19 × 7 cm · 250 g
Caja	12 unidades · 37 × 29 × 22 cm
Cajas por palé	64
Vida útil	5 meses en lugar seco y fresco
Código EAN	8437025405213
RGSEAA	40.089803/SS

Información nutricional (por 100 g)

Valor energético	2389 kJ / 571 kcal
Grasas	36,8 g
ácidos grasos saturados	22,5 g
Hidratos de carbono	55,4 g
de los cuales azúcares	20,1 g
Proteínas	4,2 g

Sal

0,290 g

Valores medios. No apto para celíacos ni diabéticos.

Características organolépticas

Aspecto	Forma de lazo de color dorado, brillante y bañado en miel.
Textura	Crujiente y hojaldrado, con la cobertura suave y dulce de la miel.
Consumo	Listo para tomar. Ideal en desayunos, sobremesas y meriendas.

TGR Artesanos · www.tgrartesanos.com