

Mix para Pan 1000 g



Cod. 2497051
Caja de 6 unidades



| Valores nutricionales medios por 100 g di producto | | |
|--|------|------|
| valor | kcal | 358 |
| energético | kJ | 1521 |
| proteína | g | 1.8 |
| carbohidratos | g | 85.7 |
| de los cuales azúcares | g | 3.6 |
| grasas | g | 0.9 |
| de las cuales saturadas | g | 0.3 |
| fibra alimentaria | g | 1.9 |
| sal | g | 0.8 |

BAJO CONTENIDO EN AZÚCAR

NO OGM

NO GRASAS HIDROGENADAS

NO CONSERVANTES



Mix para Pan Fibra + 500 g



Cod. 2497053
Caja de 10 unidades

SOBRE PEDIDO



| Valores nutricionales medios por 100 g di producto | | |
|--|------|-------|
| valor | kcal | 326,6 |
| energético | kJ | 1367 |
| proteína | g | 3,7 |
| carbohidratos | g | 76,4 |
| de los cuales azúcares | g | 2,6 |
| grasas | g | 0,7 |
| de las cuales saturadas | g | 0,1 |
| fibra alimentaria | g | 8,2 |
| sal | g | 0,7 |

RICO EN FIBRA

SIN LACTOSA (> A 0,01 g/100 g)

NO OGM

NO GRASAS HIDROGENADAS

NO CONSERVANTES



Mix para Pizza 500 g



Cod. 2497055
Caja de 10 unidades



| Valores nutricionales medios por 100 g di producto | | |
|--|------|------|
| valor | kcal | 363 |
| energético | kJ | 1505 |
| proteína | g | 2 |
| carbohidratos | g | 86,1 |
| de los cuales azúcares | g | 3,3 |
| grasas | g | 0,8 |
| de las cuales saturadas | g | 0,2 |
| fibra alimentaria | g | 1,6 |
| sal | g | 0,6 |

SIN LACTOSA (> A 0,01 g/100 g)

CON HARINA DE GRANO SARRACENO

NO OGM

NO GRASAS HIDROGENADAS

NO CONSERVANTES



Ingredientes: almidón de maíz, harina de arroz, almidón de tapioca, azúcar, fibra vegetal, sal, espesante: harina de guar y E464, extracto de levadura. Puede contener trazas de **altramuz**

Como preparar el Pan - **Ingredientes:** 500 g. de Mix para Pan, 380/400 g de agua, 15 g de levadura de cerveza fresca, 10g de sal fina, 20 g de aceite extra virgen de oliva. **Procedimiento:** Disolver la levadura en agua tibia. Colocar la harina en un bol y añadir la levadura disuelta, mezclar con las manos. Trabajar con cautela, añadir el aceite y la sal, y amasar hasta conseguir una masa homogénea. Formar una masa redonda y dejarla reposar a temperatura ambiente durante 1 hora y media. Pasado este tiempo, enharinar las manos y modelar en forma de hogaza. Dejarla reposar durante 20 minutos. Cocer en el horno caliente a una temperatura de 180° - 200°C durante 30/40 minutos.

Ingredientes: almidón de maíz, harina de arroz, harina de grano sarraceno, almidón de tapioca, azúcar, fibra vegetal, sal, espesante: harina de guar y goma de xantana. Puede contener trazas de **altramuz**

Como preparar el Pan - **Ingredientes:** 500 g de Mix, 220 g de mantequilla, 400 g de agua, 20 g de levadura de cerveza fresca, 20 g de aceite extra virgen de oliva y 8 g de sal. **Procedimiento:** Disolver la levadura en agua tibia. Colocar la harina en un bol y añadir la levadura disuelta, mezclar con las manos. Trabajar con cautela, añadir el aceite y la sal, y amasar hasta conseguir una masa homogénea. Formar una masa redonda y dejarla reposar a temperatura ambiente durante 1 hora y media. Pasado este tiempo, enharinar las manos y modelar en forma de hogaza. Dejarla reposar otros 20 minutos; transcurrido este tiempo cocerla en el horno caliente a 180-200 °C durante 50 minutos.

Ingredientes: almidón de maíz, harina de arroz, harina de grano sarraceno 7%, azúcar, fibra vegetal, sal, espesante: harina de guar y goma de xantana. Puede contener trazas de **altramuz**.

Como preparar la Pizza - **Ingredientes:** 500 g de Mix, 400 g de agua, 10 g de levadura de cerveza fresca, 30 g de aceite extra virgen de oliva, 500 g de pulpa de tomate, 8 g de sal, albahaca y orégano. **Procedimiento:** Poner la harina en un bol y mezclarla. Disolver la levadura con agua tibia. Verter el líquido obtenido, poco a poco, en el bol con la harina y amasar hasta obtener una masa fina y homogénea. Añadir el aceite y la sal, incorporarlos con cautela sin dejar de amasar. Cubrir la masa con film de cocina y dejarlo reposar en la nevera durante 2 horas. Mientras, condimentar la pulpa de tomate en un bol con un poco de aceite, una pizca de orégano y un poco de sal. Transcurridas 2 horas, dividir la masa en 3-4 partes iguales dejando reposar hasta que haya doblado su propio volumen. Espolvorear las manos con el mix y extender la masa formando un círculo de 28-30 cm. Después completar cada pizza con la pulpa de tomate y cocer en el horno a 250° C durante 15 minutos. Cortar a dados la mozzarella y, transcurrido el tiempo de cocción indicado, distribuirla sobre la pizza y cocer durante 7-10 minutos más. Sacar del horno y servir con una hoja de albahaca fresca.

Mix para Dulces

500 g



Ingredientes: almidón de maíz, harina de arroz, almidón de tapioca, azúcar, fibra vegetal, espesante: harina de guar y E464, sal y aromas. **Altramuz**



Valores nutricionales medios

| por 100 g di producto | |
|-------------------------|----------|
| valor | kcal 358 |
| energético | kJ 1521 |
| proteína | g 1.8 |
| carbohidratos | g 85.7 |
| de los cuales azúcares | g 3.6 |
| grasas | g 0.9 |
| de las cuales saturadas | g 0.3 |
| fibra alimentaria | g 1.9 |
| sal | g 0.08 |

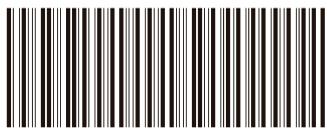
BAJO CONTENIDO EN AZÚCAR

BAJO CONTENIDO EN GRASAS SATURADAS

NO OGM

NO GRASAS HIDROGENADAS

NO CONSERVANTES



8 008696 022926



Cod. 2497052

Caja de 10 unidades

SOBRE PEDIDO

Pan rallado

500 g



Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

| | | |
|------------------|------|------|
| valore | kcal | 363 |
| energetico | kJ | 1537 |
| proteine | g | 2.4 |
| carboidrati | g | 80.6 |
| di cui zuccheri | g | 0.9 |
| grassi | g | 2.8 |
| di cui saturi | g | 0.4 |
| fibre alimentari | g | 2.6 |
| sodio | g | 0.7 |

A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI

NO OGM

NO GRASSI IDROGENATI

NO CONSERVANTI



8 008696 022834



Cod. 2497056

Caja de 10 unidades

SOBRE PEDIDO