




Gluten Free

Ciabattine Rustiche

50 g



PAQUETE INDIVIDUAL

No. art.	101023
EAN	
Fecha de caducidad	12 meses
Peso neto / bruto	50 g / 52,2 g
Medidas (anch x alt x prof)	17 x 11,6 x 3,8 cm
Material de embalaje	Plástico blando, 2,2 g

CAJA

EAN	8008698017159
Unidades por caja	30
Peso neto / bruto	1500 g / 1853,3 g
Peso de caja vacía	287,3 g
Medidas (anch x alt x prof)	24,6 x 23,2 x 40 cm

PALÉ

Unidades por palé	1890
	63 cajas por palé
	9 cajas por capa
	7 capas
Altura	176,9 cm
Peso	141,7 kg

código aduanero 19059030

Deliciosa Ciabatta integral, totalmente segura gracias a su envoltorio horneable - congelado

Este producto ha sido elaborado con materias primas sin gluten y trigo.

INGREDIENTES

masa madre (harina de arroz, agua), almidón de maíz, harina de arroz, agua, semillas de girasol 7,5%, harina de alforfón 7%, semillas de linho 5,5%, jarabe de remolacha, fibra de manzana, almidón de arroz, levadura, extracto de manzana, espesante: hidroxipropil metil celulosa; proteína de **soja**, sal, aceite de girasol, acidulante: ácido tartárico. Puede contener trazas de **altramuz**.

Valores medios por:	100 g
Valor energético	1150 kJ 274 kcal
Grasas	8,1 g
de las cuales saturadas	1,0 g
Hidratos de carbono	40 g
de los cuales azúcares	3,7 g
Fibra alimentaria	8,9 g
Proteínas	5,8 g
Sal	1,0 g

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Este folleto puede sufrir modificaciones. Por favor, consulte el envase del producto para obtener información legalmente válida.

CONSERVACIÓN

A -18 °C se conserva un mínimo de 12 meses a partir de la fecha de fabricación. Una vez descongelado debe consumirse en un plazo máximo de 24 horas. No debe volver a congelarse una vez descongelado.

PREPARACIÓN

Métodos de Preparación: A o B	
Congelado	Congelado
 A 200°C 5 min Horno	 B 360W 1 min 30sec Microondas

Schär es el fabricante nº 1 de productos alimenticios sin gluten.

- Empresa líder del mercado europeo en la que más confían los consumidores
- Productos sin gluten y trigo
- El mayor surtido sin gluten del mercado
- Pionero en investigación, desarrollo e innovación
- Más de 30 años de experiencia en la producción y la distribución de productos sin gluten
- Servicios de atención e información para nuestros consumidores