



SANAVÍ, S.A.
FICHA TÉCNICA
EDICIÓN: 5ª



Pan sin Gluten

Bastoncitos



DESCRIPCIÓN

BASTONCITOS DE PAN SIN GLUTEN, es un delicioso producto tradicional de SANAVÍ, especial para acompañar comidas y aperitivos, en cualquier momento del día.

Tanto su textura como su agradable sabor, se han mejorado con esta nueva receta a base de harinas de maíz, patata y soja (no OGM), ingredientes por naturaleza sin gluten. Además, se ha enriquecido con fibras de manzana e inulina (acción prebiótica). No contiene leche, lactosa ni galactosa.

INGREDIENTES

Almidón de maíz, huevo, harina de maíz, fécula de patata, harina de soja, azúcar de caña, sal marina, gasificantes: pirofosfato ácido de sodio y bicarbonato sódico, lactitol, fibra de manzana e inulina.

ANÁLISIS MEDIO POR 100 g DE BASTONCITOS DE PAN SIN GLUTEN

Valor energético	369 kcal (1560 kJ)
Proteínas	8,5 g
Hidratos de carbono	67,6 g
azúcares	4,2 g
Grasas	7,2 g
saturadas	2,1 g
monoinsaturadas	2,4 g
poliinsaturadas	2,7 g
Fibra alimentaria	2,0 g
Sodio	0,18 g
Gluten	< 20 ppm

PRESENTACIÓN

Estuches con 200 g de Bastoncitos de pan sin gluten. Cajas de 12 estuches.

CONSEVACIÓN: 12 meses en lugar fresco y seco.

NUMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.0569/GR-1194

Sanaví, S.L.
C/ Las Eras s/n,
18327 Lachar (Granada)
Tfn: 958 457 127
Fax: 958 457 128
sanavi@sanavi.com