

HARINA LEYRE



Características

- Harina de fuerza intermedia
- Suave y extensible
- Muy manejable
- No es OGM
- Producto alergeno

Procesos y Productos

- Procesos artesanales en la elaboración de pan
- Francés
- Biscocho (bollería)
- Danés
- Feite (hojaldres)
- Churros, etc.

NOM-247-SSA1-2008
 NOM-231-SSA1-2008
 NOM-051-SCF/SSA-2010



Información Nutricional	Por cada 100 g
Contenido Energético kJ (kcal)	1538 kJ (367,3 kcal)
Proteínas	11,24 g
Grasas (Lípidos)	5,73 g, de las cuales 1,768 g de grasa saturada
Carbohidratos (Hidratos de Carbono)	69,9 g, de los cuales 0,37 g de azúcares
Fibra dietética	5,37 g
Sodio	0 mg
Acido Fólico	2 mg
Hierro	40 mg
Vitamina B1 Tiamina	5 mg
Vitamina B2 Riboflavina	3 mg
Vitamina B3 Niacina	35 mg
Zinc	40 mg

Ingredientes:

Harina de Trigo, este producto contiene Gluten, Hierro (Sulfato Ferroso), Niacina, Zinc (Oxido de Zinc), Tiamina, Riboflavina, Acido Fólico, Peróxido de Benzoilo, Azodicarbonamida, Enzima y Ácido Ascórbico.

Como medida de seguridad alimenticia se recomienda hornear o cocer este producto antes de su consumo.
 Lote de producto y fecha de caducidad: (véase en el costado).