



Pan natural, pan sano

Harinas integrales molidas en nuestro molino.
Harinas naturales sin aditivos, residuos ni OGM

Galletas de Avena con Miel de caña

Ingredientes: 100% Harina de Avena, miel de caña, aove, anís en grano, impulsor y una pizca de sal.

Origen del grano: Proporcionado por nuestros proveedores de Sierra de Segura (Albacete) o El Molino (Coín-Málaga).

Formato y peso: Se presenta en bolsitas de 200 gr de peso aproximado.

Elaboración: Se realizan a mano en lebrillo mezclando todos los ingredientes , para formarlas posteriormente en laminadora, resultando piezas muy parecidas. Se deja reposar desde 3 hasta 5 horas, momento en el que se procede a su formado y conservación en frío hasta el momento de hornearlas.

Características generales: Masa presentada en formato de galleta redonda, muy parecidas entre sí. De color tierra.

Etiquetado: En el etiquetado se incluye la información nutricional y los alérgenos, así como otros datos. Éste es su detalle:

Información Nutricional por cada 100 gr

Valor energético	184,28 Kcal	771,03 Kjl
Proteínas	4,23	
Hidratos de Carbono	18,13	
Azúcares presentes harina	1,02	
Fibra	2,67	
Grasa Total	10,88	
Ácidos Grasos Saturados	1,57	
Ácidos Grasos Monoinsaturados	7,23	
Ácidos Grasos Poliinsaturados	1,59	
IG Harina de Avena	40 (Medio)	
Sal	0	



Alérgenos: Contiene avena (la avena puede contener gluten). Así mismo, puede contener trazas y/o restos derivados de lácteos, huevos, sésamo, soja y frutos con cáscara. Trabajamos con todos estos ingredientes y esta circunstancia hace que cualquier producto elaborado sea susceptible de contaminación cruzada por cualquiera de ellos.