

CIABATTINE

PANECILLOS DE CHAPATA BAJOS EN PROTEÍNAS

260 g (4x65 g)

PREPARACIÓN: Humedecer ligeramente la corteza con agua antes de hornear. Meter en el horno de aire precalentado a 200° C durante 6-8 minutos según el dorado deseado. Este pan está precocido.

Alimentos para usos médicos especiales. Para el manejo dietético de errores congénitos del metabolismo proteico u otras condiciones que requieren una dieta hipoproteica, como por ejemplo la insuficiencia renal.

RICO EN FIBRA

- ✓ Los clásicos panecillos para hornear en pocos minutos
- ✓ Esponjosos por dentro y crujientes por fuera

INGREDIENTES: Almidón de **trigo** sin gluten, agua, espesantes: celulosa, hidroxipropilmetilcelulosa, goma guar, harina de algarroba; dextrosa, aceite de palma, jarabe de arroz, fibra vegetal (psyllium), almidón de arroz, fibra de **trigo** sin gluten, levadura, extracto de manzana, sal, aromas.

Número de artículo	Peso	Código EAN
5700030102	260 g (4x65 g)	8 008698 009260



Información nutricional	100 g	1 panecillo 65 g
Valor energético	923 kJ 220 kcal	607 kJ 144 kcal
Grasas	3,4 g	2,2 g
de las cuales saturadas	1,6 g	1,0 g
Carbohidratos	41 g	27 g
de los cuales azúcares	3,9 g	2,6 g
Fibra alimentaria	12 g	7,7 g
Proteínas	0,5 g	0,3 g
Fenilalanina	18 mg	12 mg
Tirosina	14 mg	9 mg
Leucina	31 mg	20 mg
Sal	0,35 g	0,23 g
de las cuales sodio	140 mg	90 mg
Potasio	68,5 mg	44,5 mg
Fósforo	24,1 mg	15,7 mg

Mevalia | LOW PROTEIN

A brand of **DrSchär**

www.mevalia.com
info@mevalia.com