Ficha Técnica

HOGAZA CON MAIZ

Fecha: 01/02/2019
Versión: V.2

Fabricante:

Nombre Comercial:	La28 - El Taller del Pan
Razón Social:	Talleres Artesanos 2.8 Madrid, SL
CIF:	B87980280
Dirección fiscal:	Avda. Cantabria, 39
Nº RSI.	20.43393/M

Descripción:

Denominación comercial:	**Hogaza con maíz**
Tipo de producto:	**Pan Artesano**
Clasificación:	**Pan del Taller/Blanco**

Formatos:

Hogaza

Peso crudo: 700 gr. Aprox.
Peso cocido: 554 gr. Aprox.

Ingredientes:

Harina ecológica de trigo (75%), Harina ecológica de maíz (25%), Agua, Masa madre de trigo integral (harina Eco. de trigo integral y agua), Escaldado de maíz (Harina Eco. De maíz y leche) Cúrcuma, Semillas de girasol, Sal marina (Sal, anti aglomerante E536)

Conservación/Caducidad:

Consumir preferentemente antes de 48 horas.
Conservar en bolsa de algodón o lino
Admite congelación

Alergenos:

Contiene:	Gluten, lactosa
Puede contener trazas:	Frutos secos, sésamo

Normas Microbiológicas

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Modificado por el Reglamento (CE) nº1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007Rellenar Asesoría Alimentaria