



EL TALLER DEL PAN
— HARINAS ECOLÓGICAS —

Ficha Técnica

HOGAZA ACEITUNAS DE KALAMATA

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 aceitunas de kalamata
Tipo de producto:	Pan Artesano
Clasificación:	Pan del Taller/Blanco

Formatos:

Hogaza

Peso crudo: 1100 gr. Aprox.

Peso cocido: 865 gr. Aprox.

Ingredientes:

Harina ecológica de trigo (70%), Harina ecológica de centeno integral (10%), Harina ecológica de trigo integral (15%), Agua, Masa madre de trigo (harina Eco. de trigo y agua), Aceite de oliva, Aceitunas de kalamata, Sal marina (Sal, anti aglomerante E536)

Conservación/Caducidad:

Consumir preferentemente antes de 72 horas.

Conservar en bolsa de algodón o lino

Admite congelación

Alergenos:

Contiene:	Gluten,
Puede contener trazas:	Frutos secos, lactosa, sésamo, cacahuete y soja

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 2007 Rellenar Asesoría Alimentaria