Ficha Técnica

HOGAZA DE PASAS Y NUECES

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 de pasas y nueces**
Tipo de producto:	**Pan Artesano**
Clasificación:	**Pan del Taller/Blanco**

Formatos:

Hogaza

Peso crudo: 1100 gr. Aprox.
Peso cocido: 904 gr. Aprox.

Ingredientes:

Harina ecológica de trigo (70%), Harina ecológica de centeno integral (30%), Agua, Masa madre de trigo (harina Eco. de trigo y agua), Aceite de oliva, Leche, Pasas, Nueces, 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, lactosa, Frutos secos
Puede contener trazas:	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