



EL TALLER DEL PAN
HARINAS ECOLÓGICAS

Ficha Técnica

HOGAZA 100% TRIGO INTEGRAL

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 100% trigo integral
Tipo de producto:	Pan Artesano
Clasificación:	Pan del Taller/Integral

Formatos:

Hogaza

Peso crudo: 1200 gr. Aprox.

Peso cocido: 1080 gr. Aprox.

Ingredientes:

Harina ecológica de trigo integral, Agua, Masa madre de trigo integral (harina Eco. de trigo integral y agua), 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

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) nº 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 Rellenar Asesoría Alimentaria