



EL TALLER DEL PAN  
HARINAS ECOLÓGICAS

## Ficha Técnica

# HOGAZA 100% ESPELTA CON QUINOA

Fecha: 01/02/2019

Versión: V.2

### Fabricante:

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

### Descripción:

<b>Denominación comercial:</b>	Hogaza 100% espelta con quinoa
<b>Tipo de producto:</b>	Pan Artesano
<b>Clasificación:</b>	Pan del Taller/Integral

### Formatos:

#### Hogaza

**Peso crudo: 1200 gr. Aprox.**

**Peso cocido: 1062 gr. Aprox.**

### Ingredientes:

Harina ecológica de espelta (85%), Harina ecológica de espelta integral (15%), Agua, Masa madre de espelta integral (harina Eco. de espelta integral y agua), Escaldado de espelta integral (harina Eco. de espelta integral y agua), Quinoa roja, Zumo de naranja natural (Naranjas), Sal marina (Sal, anti aglomerante E536)

### Conservación/Caducidad:

Consumir preferentemente antes de 72 horas.

Conservar en bolsa de algodón o lino

Admite congelación

### Alergenos:

<b>Contiene:</b>	Gluten
<b>Puede contener trazas:</b>	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) nº1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007