

PAN SIN GLUTEN



Cod: 502521

Panecillo sin Gluten

Panecillo sin Gluten apto para celíacos. Envasado individualmente en bolsa horneable para evitar la contaminación cruzada.



30 uds	10 cm	105 grs	30 min	180°	8-12 min



Cod: 511454

Panecillo Hostelería



Panecillo Sin Gluten apto para celíacos, certificado por el sistema de licencia europeo ELS aportando total seguridad y garantía. Envasado individualmente en bolsa horneable para evitar la contaminación cruzada.



40 uds	12,5 cm	66 grs	20 min	180°	7 min



Cod: 511491

Pan Burguer



Pan burguer apto para celíacos, libre de gluten, cocida y envasada individualmente para preservar sus características y evitar la contaminación cruzada. Cumple la nueva reglamentación para alimentos 100% sin gluten y está certificada por el sistema de licencia europeo ELS, ofreciendo total seguridad y garantía.



20 uds	11 cm	80 grs	30 min	180°	7 min



Cod: 500241

Burguer Aldeana



Elaborado con almidón de maíz y tapioca, masa madre de arroz y harina de trigo sarraceno. Descongelar el producto durante 30 min a temperatura ambiente sin sacar de su envase. Si se desea calentar en horno a 180°C durante 8 min.



20 uds	10 cm	85 grs	30 min	180°	8 min



Cod: 511160

Baguettina



Apta para celíacos, certificada por el sistema de licencia europeo ELS aportando total seguridad y garantía. Envasada individualmente en bolsa horneable para evitar la contaminación cruzada.



25 uds	21,5 cm	105 grs	15 min	0°	0 min