

PAN LIBANÉS MULTIUSO



CARACTERÍSTICAS

Pan Libanés en su receta tradicional, premium, artesanal, bajo en grasas y multiuso. Perfecto para preparar Shawarmas.

Contenido: 6 unidades / 365 gr.

INGREDIENTES

Harina de trigo, levadura instantánea, sal, azúcar, ácido cítrico, ácido sórbico y propionato de calcio.

¿DÓNDE ENCONTRARLO?

Encuétralo en los principales supermercados del país



USOS

Puedes utilizarlo para preparar sándwiches de falafel o Shawarmas. Agrégale tomate, lechuga, alguna proteína... ¡Los acompañamientos que más te gusten!

Puedes utilizarlo también para untar salsas o cremas. Para esto, debes tostarlo y luego cortarlo en triángulos. También puedes usarlo para hacer una pizza rápida, ¡además de muy sana.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 pan (61 gr) / Porción por envase: 6 unidades

	100 g	1 Porción
Energía (kcal)	250	153
Proteínas (g)	8,6	5,2
Grasa Total (g)	1,5	0,9
H. de Carbono disp. (g)	51	31,1
Azúcares Totales (g)	1,9	1,2
Fibra (g)	2,4	1
Sodio (mg)	174	106,1



www.spagnolia.cl