

PAN LIBANÉS WHOLE GRAIN



CARACTERÍSTICAS

Hecho a partir de la harina Ultratrigo, obtenida a partir del grano completo del trigo. Libre de azúcar, libre de colesterol, una buena fuente de fibra y un muy bajo aporte de grasa total.

No apto para veganos

Contenido: 6 unidades / 250 gr.

INGREDIENTES

Harina integral de Trigo entero (Whole Grain), agua, levadura instantánea, sal, ácido cítrico, propionato de calcio y ácido láctico.

¿DÓNDE ENCONTRARLO?

Encuétralo en los principales supermercados del país



USOS

Puedes utilizarlo para preparar sándwiches. Agrégale tomate, lechuga... ¡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 (42 gr) / Porción por envase: 6 unidades

	100 g	1 Porción
Energía (kcal)	254	107
Proteínas (g)	10,8	4,52
Grasa Total (g)	1,96	0,82
Grasa Saturada (g)	0,33	0,14
Grasa Moninsaturada (g)	0,27	0,11
Grasa Poliinsaturada (g)	0,92	0,39
H. de Carbono disp. (g)	174	0
Acidos Grasos trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	52,3	22
Azúcares Totales (g)	0,28	0,12
Sacaroza (g)	0	0
Fibra Dietética Total (g)	7,12	2,99
Fibra Soluble (g)	1,85	0,78
Fibra Insoluble (g)	5,27	2,21
Sodio (mg)	229	96



www.spagnolia.cl