

Semilla de Chía

Ficha Técnica

Descripción

Las semillas de chía son una excelente fuente de fibra y antioxidantes, calcio, proteínas y ácidos grasos omega 3 (ácido alfa-linolénico) ALA de origen vegetal.

La semilla presenta una coloración pardo-grisáceo a rojizo, no tiene olor y el sabor de las semillas de chía es suave y agradable y se pueden usar en todo tipo de recetas, salsas, panes, postres, batidos, etc.

Aplicación

Para decoración, aplicar sobre la superficie del pan antes de fermentar.

Como parte de la masa, agregar la semilla en al final del amasado.

Presentación

Sacos de papel con bolsa plástica interior de 3 kg neto.

Ingredientes

Chía.

Dosificación

Para decoración de superficie: A gusto.

Para ser parte de la masa, sugerido de: 60 - 80 g /1 kg de harina.

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 10 g (1 cda)		
Porciones por envase: 300		
	100g	1 porción
Energía (kcal)	490	49
Proteínas (g)	16	16
Grasa Total (g)	31	31
H. de C. disp. (g)	44	4
Azúcares totales (g)	0	0
Sodio (mg)	19	2

Conservación y Duración

Almacenar en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco, ventilado, protegido de la luz solar y del calor.

36 meses desde la fecha de envasado.

