

Semilla Sésamo

Ficha Técnica

Descripción

Semilla de color crema, con aroma y sabor característico.
Se utiliza para decorar fricas y hamburguesas, mejorando su sabor y presentación.

Aplicación

Aplicar sobre la superficie del pan antes de fermentar.
Como parte de la masa, agregar la semilla al final del amasado.
Para tostarla, colocar en sartén a fuego lento y tostar hasta llegar a el color deseado.

Presentación

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

Ingredientes

Sésamo.

Dosificación

Para decoración de superficie: A gusto.
Para ser parte de la masa, sugerido de: 100 g /1 kg de harina.

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 10 g (1 cdta)		
Porciones por envase: 300		
	100g	1 porción
Energía (kcal)	573	57
Proteínas (g)	18	2
Grasa Total (g)	50	5
H. de C. disp. (g)	23	2
Azúcares totales (g)	0	0
Sodio (mg)	11	1

Conservación y Duración

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

12 meses desde la fecha de envasado.

