

Semilla Linaza

Ficha Técnica

Descripción

La linaza es un cereal que al ser utilizado en panificación permite incorporar ácidos grasos beneficiosos y una alta cantidad de fibra.

Semilla de color café brillante, con aroma y sabor característico.

Aplicación

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

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

Presentación

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

Ingredientes

Linaza.

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: 15 g (1 cda)		
Porciones por envase: 200		
	100g	1 porción
Energía (kcal)	439	66
Proteínas (g)	20	3
Grasa Total (g)	43	6
H. de C. disp. (g)	0	0
Azúcares totales (g)	0	0
Sodio (mg)	36	5

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.

