

Pan Rallado

APANADO TÉCNICO DE PRECISIÓN.

Oliden ha desarrollado su pan rallado con una granulometría específica para trabajar en sinergia con nuestros batidos (Olibat y Olibat Plus). Lográ un rebozado uniforme, crujiente y rentable con la seguridad de un producto técnico.

Características generales:

- **Aspecto:** Partículas pequeñas y homogéneas.
- **Color:** Dorado característico.
- **Olor y sabor:** Característicos
- Libre de gorgojos, insectos, larvas y cuerpos extraños.
- **Humedad (1 hora a estufa a 130 °C):** 10 % máximo.
- **Granulometría:**
 - 15 – 30 % retenido malla 1000 micrones
 - 60 – 75 % retenido malla 200 micrones
 - 5 – 20 % pasante malla 200 micrones

Ingredientes: Harina de trigo 000 enriquecida según ley 25.630 con hierro y ácido fólico [harina tipo 000, sulfato ferroso 30 mg/kg (hierro), niacina 13 mg/kg, tiamina 6,3 mg/kg, ácido fólico 2,2 mg/kg, riboflavina 1,3 mg/kg], sal, levadura, mejorador de harina INS 927. **Contiene derivados de trigo.**

Exento de grasas saturadas y trans.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL - Porción: 30g

Concepto	Cant. por porción	% VD (*)
Valor Energético	109 KCal = 456 Kj	5
Carbohidratos	22 g	7
Azúcares Totales	0 g	-
Azúcares Añadidos	0 g	-
Proteínas	3 g	4
Grasas Totales	0 g	1
Grasas Saturadas	0 g	0
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0 g	0
Sodio	25 mg	1

** % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.*