



Ficha Tecnica

referencia	96	Conservación	Consumo Preferente
nombre	CAJA MINI-VIENESA 80 UND.	A Tº -14º/ -18º	90 días
tipo masa	20	PAN PRECOCIDO CONGELADO	Una vez descongelado no volver a congelar.
cod_bar	8423258001322	A Tº Ambiente	5 días

Ingredientes Harina de TRIGO alta calidad, agua, Masa madre de fermento natural propio (Harina de TRIGO, agua, Fermento propio), Harina de CENTENO, Levadura, Sal.

Longitud	Peso precocido	Ancho	Grueso	Unid/caja
±16	±70			80

Alergeno: Contiene GLUTEN, Puede contener trazas de SESAMO, SOJA Y FRUTOS SECOS.

Información Nutricional BEDCA

PAN BLANCO					
Aporte por 100 g de porción comestible					
Energía [kcal]	261	Calcio [mg]	56	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,086
kjul	1113	Hierro [mg]	1,6	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,06
Proteína [g]	8,47	Yodo [µg]	4,7	Eq. niacina [mg]	2,98
Hidratos carbono [g]	51,5	Magnesio [mg]	25,1	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,06
De ellos Azúcares	4,34 g	Zinc [mg]	0,61	Ac. Fólico [µg]	23
Fibra [g]	3,5	Selenio [µg]	28	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0
Grasa total [g]	1,6	Sodio [mg]	540	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	0
AGS [g]	0,39	Potasio [mg]	110	Retinol [µg]	0
AGM [g]	0,28	Fósforo [mg]	91	Carotenoides (Eq. β carotenos) [µg]	0
AGP [g]	0,34	Vit. A Eq. Retinol [µg]			0
AGP/AGS	0.87	Vit. D [µg]			0
(AGP + AGM)/AGS	1.59	Vit. E Tocoferoles [µg]			Trazas
Colesterol [mg]	0	ClNa [mg]	1350		
Alcohol [g]	0				

INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:

Descongelar 15-20 min y hornear a 190/220º

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas. (Tiempos y Ta según Horno).



Ficha Tecnica

referencia	19	Conservación	Consumo Preferente
nombre	CAJA TOSCANA 20 UND.	A Tº -14º/ -18º	90 días
tipo masa	20	PAN PRECOCIDO CONGELADO	Una vez descongelado no volver a congelar.
cod_bar	8423258001384	A Tº Ambiente	5 días

Ingredientes Harina de TRIGO alta calidad, agua, Masa madre de fermento natural propio (Harina de TRIGO, agua, Fermento propio), Harina de CENTENO, Levadura, Sal.

Longitud	Peso precocido	Ancho	Grueso	Unid/caja
±40	±330	6	6	20

Alergeno: Contiene GLUTEN, Puede contener trazas de SESAMO, SOJA Y FRUTOS SECOS.

Información Nutricional BEDCA

PAN BLANCO					
Aporte por 100 g de porción comestible					
Energía [kcal]	261	Calcio [mg]	56	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,086
kjul	1113	Hierro [mg]	1,6	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,06
Proteína [g]	8,47	Yodo [µg]	4,7	Eq. niacina [mg]	2,98
Hidratos carbono [g]	51,5	Magnesio [mg]	25,1	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,06
De ellos Azúcares	4,34 g	Zinc [mg]	0,61	Ac. Fólico [µg]	23
Fibra [g]	3,5	Selenio [µg]	28	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0
Grasa total [g]	1,6	Sodio [mg]	540	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	0
AGS [g]	0,39	Potasio [mg]	110	Retinol [µg]	0
AGM [g]	0,28	Fósforo [mg]	91	Carotenoides (Eq. β carotenos) [µg]	0
AGP [g]	0,34			Vit. A Eq. Retinol [µg]	0
AGP/AGS	0.87	CINa [mg]	1350	Vit. D [µg]	0
(AGP + AGM)/AGS	1.59			Vit. E Tocoferoles [µg]	Trazas
Colesterol [mg]	0				
Alcohol [g]	0				

INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:

Descongelar 15-20 min y hornear a 190/220º

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas. (Tiempos y Ta según Horno).



Ficha Tecnica

referencia	42	Conservación	Consumo Preferente
nombre	CAJA PARISSINA 25 UND.	A Tº -14º/ -18º	90 días
tipo masa	20	PAN PRECOCIDO CONGELADO	Una vez descongelado no volver a congelar.
cod_bar	8423258001407	A Tº Ambiente	5 días

Ingredientes Harina de TRIGO alta calidad, agua, Masa madre de fermento natural propio (Harina de TRIGO, agua, Fermento propio), Harina de CENTENO, Levadura, Sal.

Longitud	Peso precocido	Ancho	Grueso	Unid/caja
±40	±250	4	4	25

Alergeno: Contiene GLUTEN, Puede contener trazas de SESAMO, SOJA Y FRUTOS SECOS.

Información Nutricional BEDCA

PAN BLANCO					
Aporte por 100 g de porción comestible					
Energía [kcal]	261	Calcio [mg]	56	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,086
kjul	1113	Hierro [mg]	1,6	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,06
Proteína [g]	8,47	Yodo [µg]	4,7	Eq. niacina [mg]	2,98
Hidratos carbono [g]	51,5	Magnesio [mg]	25,1	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,06
De ellos Azúcares	4,34 g	Zinc [mg]	0,61	Ac. Fólico [µg]	23
Fibra [g]	3,5	Selenio [µg]	28	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0
Grasa total [g]	1,6	Sodio [mg]	540	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	0
AGS [g]	0,39	Potasio [mg]	110	Retinol [µg]	0
AGM [g]	0,28	Fósforo [mg]	91	Carotenoides (Eq. β carotenos) [µg]	0
AGP [g]	0,34	Vit. A Eq. Retinol [µg]		Vit. D [µg]	0
AGP/AGS	0.87	CINa [mg]	1350	Vit. E Tocoferoles [µg]	Trazas
(AGP + AGM)/AGS	1.59				
Colesterol [mg]	0				
Alcohol [g]	0				

INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:

Descongelar 15-20 min y hornear a 190/220º

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas. (Tiempos y Ta según Horno).



Ficha Tecnica

referencia	25	Conservación	Consumo Preferente
nombre	CAJA PROVENZAL 30 UND.	A Tº -14º/ -18º	90 días
tipo masa	20	PAN PRECOCIDO CONGELADO	Una vez descongelado no volver a congelar.
cod_bar	8423258001131	A Tº Ambiente	5 días

Ingredientes Harina de TRIGO alta calidad, agua, Masa madre de fermento natural propio (Harina de TRIGO, agua, Fermento propio), Harina de CENTENO, Levadura, Sal.

Longitud	Peso precocido	Ancho	Grueso	Unid/caja
±40				30

Alergeno: Contiene GLUTEN, Puede contener trazas de SESAMO, SOJA Y FRUTOS SECOS.

Información Nutricional BEDCA

PAN BLANCO					
Aporte por 100 g de porción comestible					
Energía [kcal]	261	Calcio [mg]	56	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,086
kjul	1113	Hierro [mg]	1,6	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,06
Proteína [g]	8,47	Yodo [µg]	4,7	Eq. niacina [mg]	2,98
Hidratos carbono [g]	51,5	Magnesio [mg]	25,1	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,06
De ellos Azúcares	4,34 g	Zinc [mg]	0,61	Ac. Fólico [µg]	23
Fibra [g]	3,5	Selenio [µg]	28	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0
Grasa total [g]	1,6	Sodio [mg]	540	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	0
AGS [g]	0,39	Potasio [mg]	110	Retinol [µg]	0
AGM [g]	0,28	Fósforo [mg]	91	Carotenoides (Eq. β carotenos) [µg]	0
AGP [g]	0,34			Vit. A Eq. Retinol [µg]	0
AGP/AGS	0.87	CINa [mg]	1350	Vit. D [µg]	0
(AGP + AGM)/AGS	1.59			Vit. E Tocoferoles [µg]	Trazas
Colesterol [mg]	0				
Alcohol [g]	0				

INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:

Descongelar 15-20 min y hornear a 190/220º

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas. (Tiempos y Ta según Horno).



Ficha Tecnica

referencia	44	Conservación	Consumo Preferente
nombre	CAJA CANUTOS 112 UND	A Tº -14º/ -18º	90 días
tipo masa	20	PAN PRECOCIDO CONGELADO	Una vez descongelado no volver a congelar.
cod_bar	8423258001339	A Tº Ambiente	5 días

Ingredientes Harina de TRIGO alta calidad, agua, Masa madre de fermento natural propio (Harina de TRIGO, agua, Fermento propio), Harina de CENTENO, Levadura, Sal.

Longitud	Peso precocido	Ancho	Grueso	Unid/caja
±40	±260	5	4	112

Alergeno: Contiene GLUTEN, Puede contener trazas de SESAMO, SOJA Y FRUTOS SECOS.

Información Nutricional BEDCA

PAN BLANCO					
Aporte por 100 g de porción comestible					
Energía [kcal]	261	Calcio [mg]	56	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,086
kjul	1113	Hierro [mg]	1,6	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,06
Proteína [g]	8,47	Yodo [µg]	4,7	Eq. niacina [mg]	2,98
Hidratos carbono [g]	51,5	Magnesio [mg]	25,1	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,06
De ellos Azúcares	4,34 g	Zinc [mg]	0,61	Ac. Fólico [µg]	23
Fibra [g]	3,5	Selenio [µg]	28	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0
Grasa total [g]	1,6	Sodio [mg]	540	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	0
AGS [g]	0,39	Potasio [mg]	110	Retinol [µg]	0
AGM [g]	0,28	Fósforo [mg]	91	Carotenoides (Eq. β carotenos) [µg]	0
AGP [g]	0,34	Vit. A Eq. Retinol [µg]			0
AGP/AGS	0.87	Vit. D [µg]			0
(AGP + AGM)/AGS	1.59	Vit. E Tocoferoles [µg]			Trazas
Colesterol [mg]	0	ClNa [mg]	1350		
Alcohol [g]	0				

INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:

Descongelar 15-20 min y hornear a 190/220º

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas. (Tiempos y Ta según Horno).



Ficha Tecnica

referencia	CHA300	Conservación	Consumo Preferente
nombre	CAJA CHAPATA REBANADA 12 UND.	A Tº -14º/ -18º	90 días
tipo masa	20 PAN PRECOCIDO CONGELADO	Una vez descongelado no volver a congelar.	
cod_bar	8423258001261	A Tº Ambiente	5 días

Ingredientes Harina de TRIGO alta calidad, agua, Masa madre de fermento natural propio (Harina de TRIGO, agua, Fermento propio), Harina de CENTENO, Levadura, Sal.

Longitud	Peso precocido	Ancho	Grueso	Unid/caja
±35	±550			12

Alergeno: Contiene GLUTEN, Puede contener trazas de SESAMO, SOJA Y FRUTOS SECOS.

Información Nutricional BEDCA

PAN BLANCO					
Aporte por 100 g de porción comestible					
Energía [kcal]	261	Calcio [mg]	56	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,086
kjul	1113	Hierro [mg]	1,6	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,06
Proteína [g]	8,47	Yodo [µg]	4,7	Eq. niacina [mg]	2,98
Hidratos carbono [g]	51,5	Magnesio [mg]	25,1	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,06
De ellos Azúcares	4,34 g	Zinc [mg]	0,61	Ac. Fólico [µg]	23
Fibra [g]	3,5	Selenio [µg]	28	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0
Grasa total [g]	1,6	Sodio [mg]	540	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	0
AGS [g]	0,39	Potasio [mg]	110	Retinol [µg]	0
AGM [g]	0,28	Fósforo [mg]	91	Carotenoides (Eq. β carotenos) [µg]	0
AGP [g]	0,34			Vit. A Eq. Retinol [µg]	0
AGP/AGS	0.87	CINa [mg]	1350	Vit. D [µg]	0
(AGP + AGM)/AGS	1.59			Vit. E Tocoferoles [µg]	Trazas
Colesterol [mg]	0				
Alcohol [g]	0				

INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:

Descongelar 15-20 min y hornear a 190/220º

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas. (Tiempos y Ta según Horno).



Ficha Tecnica

referencia	88	Conservación	Consumo Preferente
nombre	CAJA CHAPATAS 12 UND	A Tº -14º/ -18º	90 días
tipo masa	20	PAN PRECOCIDO CONGELADO	Una vez descongelado no volver a congelar.
cod_bar	8423258001148	A Tº Ambiente	5 días

Ingredientes Harina de TRIGO alta calidad, agua, Masa madre de fermento natural propio (Harina de TRIGO, agua, Fermento propio), Harina de CENTENO, Levadura, Sal.

Longitud	Peso precocido	Ancho	Grueso	Unid/caja
±35	±600			12

Alergeno: Contiene GLUTEN, Puede contener trazas de SESAMO, SOJA Y FRUTOS SECOS.

Información Nutricional BEDCA

PAN BLANCO					
Aporte por 100 g de porción comestible					
Energía [kcal]	261	Calcio [mg]	56	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,086
kjul	1113	Hierro [mg]	1,6	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,06
Proteína [g]	8,47	Yodo [µg]	4,7	Eq. niacina [mg]	2,98
Hidratos carbono [g]	51,5	Magnesio [mg]	25,1	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,06
De ellos Azúcares	4,34 g	Zinc [mg]	0,61	Ac. Fólico [µg]	23
Fibra [g]	3,5	Selenio [µg]	28	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0
Grasa total [g]	1,6	Sodio [mg]	540	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	0
AGS [g]	0,39	Potasio [mg]	110	Retinol [µg]	0
AGM [g]	0,28	Fósforo [mg]	91	Carotenoides (Eq. β carotenos) [µg]	0
AGP [g]	0,34	Vit. A Eq. Retinol [µg]			0
AGP/AGS	0.87	Vit. D [µg]			0
(AGP + AGM)/AGS	1.59	Vit. E Tocoferoles [µg]			Trazas
Colesterol [mg]	0	ClNa [mg]	1350		
Alcohol [g]	0				

INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:

Descongelar 15-20 min y hornear a 190/220º

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas. (Tiempos y Ta según Horno).



Ficha Tecnica

referencia	94	Conservación	Consumo Preferente
nombre	CAJA CAMPEÑAS 20 UND.	A Tº -14º/ -18º	90 días
tipo masa	20	PAN PRECOCIDO CONGELADO	Una vez descongelado no volver a congelar.
cod_bar	8423258001032	A Tº Ambiente	5 días

Ingredientes Harina de TRIGO alta calidad, agua, Masa madre de fermento natural propio (Harina de TRIGO, agua, Fermento propio), Harina de CENTENO, Levadura, Sal.

Longitud	Peso precocido	Ancho	Grueso	Unid/caja
± 40	± 285	± 7	± 4	20

Alergeno: Contiene GLUTEN, Puede contener trazas de SESAMO, SOJA Y FRUTOS SECOS.

Información Nutricional BEDCA

PAN BLANCO					
Aporte por 100 g de porción comestible					
Energía [kcal]	261	Calcio [mg]	56	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,086
kjul	1113	Hierro [mg]	1,6	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,06
Proteína [g]	8,47	Yodo [µg]	4,7	Eq. niacina [mg]	2,98
Hidratos carbono [g]	51,5	Magnesio [mg]	25,1	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,06
De ellos Azúcares	4,34 g	Zinc [mg]	0,61	Ac. Fólico [µg]	23
Fibra [g]	3,5	Selenio [µg]	28	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0
Grasa total [g]	1,6	Sodio [mg]	540	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	0
AGS [g]	0,39	Potasio [mg]	110	Retinol [µg]	0
AGM [g]	0,28	Fósforo [mg]	91	Carotenoides (Eq. β carotenos) [µg]	0
AGP [g]	0,34			Vit. A Eq. Retinol [µg]	0
AGP/AGS	0.87	CINa [mg]	1350	Vit. D [µg]	0
(AGP + AGM)/AGS	1.59			Vit. E Tocoferoles [µg]	Trazas
Colesterol [mg]	0				
Alcohol [g]	0				

INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:

Descongelar 15-20 min y hornear a 190/220º

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas. (Tiempos y Ta según Horno).



Ficha Tecnica

referencia	73	Conservación	Consumo Preferente
nombre	BURGUER RUSTICA 40 UND	A Tº -14º/ -18º	90 días
tipo masa	20	PAN PRECOCIDO CONGELADO	Una vez descongelado no volver a congelar.
cod_bar	8423258001353	A Tº Ambiente	5 días

Ingredientes Harina de TRIGO alta calidad, agua, Masa madre de fermento natural propio (Harina de TRIGO, agua, Fermento propio), Harina de CENTENO, Levadura, Sal.

Longitud	Peso precocido	Ancho	Grueso	Unid/caja
±12	±100			40

Alergeno: Contiene GLUTEN, Puede contener trazas de SESAMO, SOJA Y FRUTOS SECOS.

Información Nutricional BEDCA

PAN BLANCO					
Aporte por 100 g de porción comestible					
Energía [kcal]	261	Calcio [mg]	56	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,086
kjul	1113	Hierro [mg]	1,6	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,06
Proteína [g]	8,47	Yodo [µg]	4,7	Eq. niacina [mg]	2,98
Hidratos carbono [g]	51,5	Magnesio [mg]	25,1	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,06
De ellos Azúcares	4,34 g	Zinc [mg]	0,61	Ac. Fólico [µg]	23
Fibra [g]	3,5	Selenio [µg]	28	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0
Grasa total [g]	1,6	Sodio [mg]	540	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	0
AGS [g]	0,39	Potasio [mg]	110	Retinol [µg]	0
AGM [g]	0,28	Fósforo [mg]	91	Carotenoides (Eq. β carotenos) [µg]	0
AGP [g]	0,34	Vit. A Eq. Retinol [µg]			0
AGP/AGS	0.87	Vit. D [µg]			0
(AGP + AGM)/AGS	1.59	Vit. E Tocoferoles [µg]			Trazas
Colesterol [mg]	0	ClNa [mg]	1350		
Alcohol [g]	0				

INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:

Descongelar 15-20 min y hornear a 190/220º

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas. (Tiempos y Ta según Horno).



Ficha Tecnica

referencia	87	Conservación	Consumo Preferente
nombre	CAJA CHAPATIN 60 UND	A Tº -14º/ -18º	90 días
tipo masa	20	PAN PRECOCIDO CONGELADO	Una vez descongelado no volver a congelar.
cod_bar	8423258001315	A Tº Ambiente	5 días

Ingredientes Harina de TRIGO alta calidad, agua, Masa madre de fermento natural propio (Harina de TRIGO, agua, Fermento propio), Harina de CENTENO, Levadura, Sal.

Longitud	Peso precocido	Ancho	Grueso	Unid/caja
±18	±100			60

Alergeno: Contiene GLUTEN, Puede contener trazas de SESAMO, SOJA Y FRUTOS SECOS.

Información Nutricional BEDCA

PAN BLANCO					
Aporte por 100 g de porción comestible					
Energía [kcal]	261	Calcio [mg]	56	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,086
kjul	1113	Hierro [mg]	1,6	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,06
Proteína [g]	8,47	Yodo [µg]	4,7	Eq. niacina [mg]	2,98
Hidratos carbono [g]	51,5	Magnesio [mg]	25,1	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,06
De ellos Azúcares	4,34 g	Zinc [mg]	0,61	Ac. Fólico [µg]	23
Fibra [g]	3,5	Selenio [µg]	28	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0
Grasa total [g]	1,6	Sodio [mg]	540	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	0
AGS [g]	0,39	Potasio [mg]	110	Retinol [µg]	0
AGM [g]	0,28	Fósforo [mg]	91	Carotenoides (Eq. β carotenos) [µg]	0
AGP [g]	0,34			Vit. A Eq. Retinol [µg]	0
AGP/AGS	0.87	CINa [mg]	1350	Vit. D [µg]	0
(AGP + AGM)/AGS	1.59			Vit. E Tocoferoles [µg]	Trazas
Colesterol [mg]	0				
Alcohol [g]	0				

INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:

Descongelar 15-20 min y hornear a 190/220º

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas. (Tiempos y Ta según Horno).



Ficha Tecnica

referencia	550	Conservación	Consumo Preferente
nombre	CAJA GALLEGO CORTADO TOSTA 7 UND.	A Tº -14º/ -18º	90 días
tipo masa	20	PAN PRECOCIDO CONGELADO	Una vez descongelado no volver a congelar.
cod_bar	8423258001094	A Tº Ambiente	5 días

Ingredientes Harina de TRIGO alta calidad, agua, Masa madre de fermento natural propio (Harina de TRIGO, agua, Fermento propio), Harina de CENTENO, Levadura, Sal.

Longitud	Peso precocido	Ancho	Grueso	Unid/caja
	±650			7

Alergeno: Contiene GLUTEN, Puede contener trazas de SESAMO, SOJA Y FRUTOS SECOS.

Información Nutricional BEDCA

PAN BLANCO					
Aporte por 100 g de porción comestible					
Energía [kcal]	261	Calcio [mg]	56	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,086
kjul	1113	Hierro [mg]	1,6	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,06
Proteína [g]	8,47	Yodo [µg]	4,7	Eq. niacina [mg]	2,98
Hidratos carbono [g]	51,5	Magnesio [mg]	25,1	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,06
De ellos Azúcares	4,34 g	Zinc [mg]	0,61	Ac. Fólico [µg]	23
Fibra [g]	3,5	Selenio [µg]	28	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0
Grasa total [g]	1,6	Sodio [mg]	540	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	0
AGS [g]	0,39	Potasio [mg]	110	Retinol [µg]	0
AGM [g]	0,28	Fósforo [mg]	91	Carotenoides (Eq. β carotenos) [µg]	0
AGP [g]	0,34	Vit. A Eq. Retinol [µg]			0
AGP/AGS	0.87	Vit. D [µg]			0
(AGP + AGM)/AGS	1.59	Vit. E Tocoferoles [µg]			Trazas
Colesterol [mg]	0	ClNa [mg]	1350		
Alcohol [g]	0				

INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:

Descongelar 15-20 min y hornear a 190/220º

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas. (Tiempos y Ta según Horno).



Ficha Tecnica

referencia	86	Conservación	Consumo Preferente
nombre	CAJA BOCATIN RUSTICO 40 UND.	A Tº -14º/ -18º	90 días
tipo masa	20	PAN PRECOCIDO CONGELADO	Una vez descongelado no volver a congelar.
cod_bar		A Tº Ambiente	5 días

Ingredientes Harina de TRIGO alta calidad, agua, Masa madre de fermento natural propio (Harina de TRIGO, agua, Fermento propio), Harina de CENTENO, Levadura, Sal.

Longitud	Peso precocido	Ancho	Grueso	Unid/caja
	±145			

Alergeno: Contiene GLUTEN, Puede contener trazas de SESAMO, SOJA Y FRUTOS SECOS.

Información Nutricional BEDCA

PAN BLANCO					
Aporte por 100 g de porción comestible					
Energía [kcal]	261	Calcio [mg]	56	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,086
kjul	1113	Hierro [mg]	1,6	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,06
Proteína [g]	8,47	Yodo [µg]	4,7	Eq. niacina [mg]	2,98
Hidratos carbono [g]	51,5	Magnesio [mg]	25,1	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,06
De ellos Azúcares	4,34 g	Zinc [mg]	0,61	Ac. Fólico [µg]	23
Fibra [g]	3,5	Selenio [µg]	28	Vit. B12 Cianocobalamina [µg]	0
Grasa total [g]	1,6	Sodio [mg]	540	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	0
AGS [g]	0,39	Potasio [mg]	110	Retinol [µg]	0
AGM [g]	0,28	Fósforo [mg]	91	Carotenoides (Eq. β carotenos) [µg]	0
AGP [g]	0,34			Vit. A Eq. Retinol [µg]	0
AGP/AGS	0.87	CINa [mg]	1350	Vit. D [µg]	0
(AGP + AGM)/AGS	1.59			Vit. E Tocoferoles [µg]	Trazas
Colesterol [mg]	0				
Alcohol [g]	0				

INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:
 Descongelar 15-20 min y hornear a 190/220º
 Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas.(Tiempos y Ta según Horno).