

Farine d'Avoine demi-complète

Celnat



Tipo de producto

Harina de avena

Composición

100% avena de agricultura biológica.

Indicaciones

Para la elaboración de repostería (bizcochos, muffins, galletas), crepes, tortitas, panes y brioches. También puede utilizarse como espesante, para porridges o para rebozados. Se puede sustituir hasta el 50% de la harina de trigo en la mayoría de las recetas, aportando suavidad a las preparaciones. Esta harina está precocida para evitar el enranciamiento y es valorada por sus fibras solubles que contribuyen a la reducción del colesterol y favorecen la pérdida de peso.

Posología

Utilizar según la receta. Para recetas elaboradas únicamente con harina de avena, se recomienda añadir un aglutinante (como huevo, psyllium o semillas de lino molidas con agua).

Precauciones

Puede contener trazas de soja, frutos de cáscara (avellanas, almendras, anacardos) y sésamo. Contiene gluten (>200 ppm). Se debe conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz, y cerrar bien el envase después de cada uso.

Contraindicaciones

No apto para personas que requieren una dieta estrictamente sin gluten debido a su contenido y posibles trazas de gluten.

Datos técnicos

EAN	3273120020624
Formato	Bolsa de harina
Tipo	Harina de avena
Peso / Volumen	500 g
Apto para	Vegetarianos y apto para agricultura ecológica.
País de origen	Francia (fabricada en los talleres de Celnat en Auvernia, con avena 100% francesa).
Laboratorio	Celnat

Nº Registro	
-------------	--

*** Información técnica destinada a profesionales. Basada en el etiquetado visible del producto.*

ROAN LOGISTIC
TU ALMACÉN DIETÉTICO
DE CONFIANZA 