

Farine blanche de Grand Épeautre

Cérééal



Tipo de producto

Harina de cereal

Composición

Farine de grand épeautre biologique (ingrediente: harina de gran espelta de agricultura ecológica). Principalmente compuesta de proteínas y almidón (carbohidratos).

Indicaciones

Se utiliza para la elaboración de pan, bollería, pasteles, crepes, galletas, gofres, pastas de tarta o pizza y salsas. Puede sustituir a la harina de trigo blanca tradicional.

Posología

Precauciones

Contiene gluten. Puede contener trazas de soja, frutos de cáscara y sésamo. Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Contraindicaciones

No apta para personas con celiaquía o intolerancia severa al gluten. Podría estar contraindicada en casos de trastornos intestinales como la enfermedad de Crohn, el síndrome del intestino irritable, o para personas sensibles a los FODMAPs.

Datos técnicos

EAN	3273120029658
Formato	Bolsa
Tipo	Harina de cereal
Peso / Volumen	1 kg e
Apto para	Apto para dietas vegetarianas y veganas. Es un producto biológico (orgánico). Indicado para personas que buscan alternativas a la harina de trigo, ya que su contenido de gluten es menor y puede ser mejor tolerado por personas sensibles al trigo.
País de origen	Francia
Laboratorio	Nutrition & Santé

Nº Registro	
-------------	--

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

ROAN LOGISTIC
TU ALMACÉN DIETÉTICO
DE CONFIANZA 