



FICHAS TÉCNICAS

Índice

LEGUMBRES Y FARINÁCEOS

| | |
|--------------------------------|----|
| POROTOS BLANCOS ORGÁNICOS | 4 |
| POROTOS COLORADOS ORGÁNICOS | 5 |
| POROTOS NEGROS ORGNÁNICOS | 6 |
| GARBANZOS ORGÁNICOS | 7 |
| ARROZ INTEGRAL ORGÁNICO | 8 |
| ARROZ YAMANÍ INTEGRAL ORGÁNICO | 9 |
| ARROZ BLANCO ORGÁNICO | 10 |
| HARINA INTEGRAL ORGÁNICA | 11 |

MIEL

| | |
|--------------|----|
| MIEL CLÁSICA | 13 |
| MIEL CREMOSA | 14 |

DULCE DE LECHE

| | |
|-------------------------|----|
| DULCE DE LECHE FAMILIAR | 16 |
|-------------------------|----|

GRANOLA

| | |
|------------------|----|
| GRANOLA CON MIEL | 18 |
|------------------|----|

DULCES ARTESANALES

| | |
|-----------------------|----|
| DULCE DE FRUTILLA | 20 |
| DULCE DE FRAMBUESA | 20 |
| DULCE DE FRUTOS ROJOS | 20 |
| DULCE DE ARÁNDANOS | 20 |

LEGUMBRES Y FARINÁCEOS





POROTOS BLANCOS ORGÁNICOS



PRESENTACIONES

600g | BOLSA ZIP*

5kg y 25kg | GRANEL

*Reutilizable con cierre hermético. Conserva el producto después de abierto. También se pueden reutilizar para guardar y congelar alimentos.

PERÍODO DE APTITUD

 1 AÑO

RNPA: 02-700669

Código EAN: 7798165591114



CERTIFICACIONES

SIN TACC y ORGÁNICO
(certificado por Organización
Internacional Agropecuaria).



CANTIDADES PROPORCIONALES

1 taza de porotos / 4 tazas
de agua.



Tips

- Podés revisar los porotos a partir de los 45 minutos de cocción; retirá algunos y aplastalos: deben estar suaves y cremosos. La cocción puede durar hasta dos horas.
- Ponerle sal antes de empezar a cocinarlos endurece la piel de los porotos, se sugiere utilizar una mínima cantidad al principio y añadir el resto después. Los ingredientes ácidos como el tomate, el azúcar y el vino también alargan el tiempo de cocción.



Preparación

- Remojá los porotos blancos en agua fría durante 24 horas. Colarlos.
- Colocá agua nueva en una cacerola y agregá los porotos. Asegurate de que el agua los cubra.
- Calentá a fuego máximo hasta que entre en ebullición.
- Reducí el fuego y cociná hasta lograr la ternura deseada con la cacerola destapada.



Información nutricional

| Por porción: | 50g (1/4 taza) | % VD (*) |
|---------------------|----------------|----------|
| Calorías | 166kcal | 8 |
| Carbohidratos Total | 30g | 10 |
| Proteínas | 12g | 16 |
| Grasa total | 0,4g | 1 |
| Grasa saturada | 0,1g | 0 |
| Grasa trans | 0g | 0 |
| Azúcares añadidas | 0g | - |
| Fibra dietaria | 8g | 30 |
| Sodio | 8mg | 0 |
| Hierro | 5mg | 37 |
| Magnesio | 95mg | 37 |
| Fósforo | 150mg | 21 |
| Zinc | 2mg | 26 |

* Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 kcal (8400 kJ). Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



POROTOS COLORADOS ORGÁNICOS



PRESENTACIONES

600g | BOLSA ZIP *

5kg y 25kg | GRANEL

*Reutilizable con cierre hermético. Conserva el producto después de abierto. También se pueden reutilizar para guardar y congelar alimentos.

PERÍODO DE APTITUD

 1 AÑO

RNPA: 02-700668
Código EAN: 7798165591121



CERTIFICACIONES

SIN TACC y ORGÁNICO
(certificado por Organización Internacional Agropecuaria).



CANTIDADES PROPORCIONALES

1 taza de porotos / 4 tazas de agua.

Tips

- Podés revisar los porotos a partir de los 45 minutos de cocción; retirá algunos y aplastalos: deben estar suaves y cremosos. La cocción puede durar hasta dos horas.
- Revolver para que se cocinen uniformemente; y retirar la espuma de la parte superior de la olla durante la cocción (para reducirla, se puede agregar una cucharada de aceite de oliva).

Preparación

- Remojá los porotos colorados en agua fría durante 24 horas. Colarlos.
- Colocá agua nueva en una cacerola y agregá los porotos. Asegurate de que el agua los cubra.
- Calentá a fuego máximo hasta que entre en ebullición.
- Reducí el fuego y cociná hasta lograr la ternura deseada con la cacerola destapada.

Información nutricional

| Porción: | 50g (1/4 taza) | % VD (*) |
|---------------------|----------------|----------|
| Calorías | 168kcal | 8 |
| Carbohidratos Total | 30g | 10 |
| Proteínas | 11g | 15 |
| Grasa total | 0,5g | 1 |
| Grasa saturada | 0,1g | 0 |
| Grasa trans | 0g | 0 |
| Azúcares añadidas | 0g | - |
| Fibra dietaria | 8g | 30 |
| Sodio | 6mg | 0 |
| Hierro | 3mg | 24 |
| Magnesio | 69mg | 27 |
| Fósforo | 203mg | 29 |
| Zinc | 1,4mg | 20 |

* Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 kcal (8400 kJ). Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



POROTOS NEGROS ORGÁNICOS



PRESENTACIONES

600g | BOLSA ZIP*

5kg y 25kg | GRANEL

*Reutilizable con cierre hermético. Conserva el producto después de abierto. También se pueden reutilizar para guardar y congelar alimentos.

PERÍODO DE APTITUD

 1 AÑO

RNPA: 02-700670
Código EAN: 7798165591138



CERTIFICACIONES

SIN TACC y ORGÁNICO
(certificado por Organización
Internacional Agropecuaria).



CANTIDADES PROPORCIONALES

1 taza de porotos / 4 tazas
de agua.

Tips

- Podés revisar los porotos a partir de los 45 minutos de cocción; retirá algunos y aplastalos: deben estar suaves y cremosos. La cocción puede durar hasta dos horas.
- Los porotos cocidos se conservan bien en la heladera. En el freezer, se pueden congelar hasta durante seis meses. Siempre es una buena idea preparar de más y utilizarlos para ensaladas y sopas.

Preparación

- Remojá los porotos negros en agua fría durante 24 horas. Colarlos.
- Colocá agua nueva en una cacerola y agregá los porotos. Asegurate de que el agua los cubra.
- Calentá a fuego máximo hasta que entre en ebullición.
- Reducí el fuego y cociná hasta lograr la terniza deseada con la cacerola destapada.

Información nutricional

| Porción: | 50g (1/4 taza) | % VD (*) |
|---------------------|----------------|----------|
| Calorías | 170kcal | 8 |
| Carbohidratos Total | 31g | 10 |
| Proteínas | 11g | 14 |
| Grasa total | 0,7g | 1 |
| Grasa saturada | 0,2g | 0 |
| Grasa trans | 0g | 0 |
| Azúcares añadidas | 0g | - |
| Fibra dietaria | 8g | 30 |
| Sodio | 2mg | 0 |
| Hierro | 3mg | 18 |
| Magnesio | 86mg | 33 |
| Fósforo | 176mg | 25 |
| Zinc | 2mg | 26 |

* Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 kcal (8400 kJ). Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



GARBANZOS ORGÁNICOS



PRESENTACIONES

600g | BOLSA ZIP*

5kg y 25kg | GRANEL

*Reutilizable con cierre hermético. Conserva el producto después de abierto. También se pueden reutilizar para guardar y congelar alimentos.

PERÍODO DE APTITUD

 1 AÑO

RNPA: 02-700671

Código EAN: 7798165591145



CERTIFICACIONES

SIN TACC y ORGÁNICO
(certificado por Organización Internacional Agropecuaria).



CANTIDADES PROPORCIONALES

1 taza de garbanzos /
4 tazas de agua.

Tips

- Muchos recomiendan 90 minutos de cocción a fuego lento y ¡hasta dos horas! Dependerá del tipo de olla. Se sugiere utilizar una olla a presión. Se puede agregar durante la cocción aromáticas, cebolla o puerro, ajo y hasta aceite de oliva, para que tomen sabor. También podés cocinar vegetales al mismo tiempo.
- Los protos cocidos se conservan bien en la heladera. En el freezer, se pueden congelar hasta durante seis meses. Siempre es una buena idea preparar de más y utilizarlos para ensaladas y sopas.

Preparación

- Remojá los garbanzos en agua fría durante 24 horas. Colarlos.
- Colocá agua nueva en una cacerola y agregá los garbanzos.
- Calentá a fuego máximo hasta que entre en ebullición.
- Reducí el fuego y cociná hasta lograr la ternura deseada con la cacerola destapada.

Información nutricional

| Porción: | 50g (1/4 taza) | % VD (*) |
|---------------------|----------------|----------|
| Calorías | 189kcal | 8 |
| Carbohidratos Total | 31g | 10 |
| Proteínas | 10g | 14 |
| Grasa total | 3g | 5 |
| Grasa saturada | 0,3g | 1 |
| Grasa trans | 0g | 0 |
| Azúcares añadidas | 0g | - |
| Fibra dietaria | 6g | 24 |
| Sodio | 12mg | 1 |
| Hierro | 2mg | 15 |
| Magnesio | 40mg | 15 |
| Fósforo | 126mg | 18 |
| Zinc | 1,4mg | 20 |

* Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 kcal (8400 kJ). Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



ARROZ INTEGRAL ORGÁNICO



PRESENTACIONES

600g | BOLSA ZIP *

5kg y 25kg | GRANEL

*Reutilizable con cierre hermético. Conserva el producto después de abierto. También se pueden reutilizar para guardar y congelar alimentos.

PERÍODO DE APTITUD

1 AÑO

RNPA: 02-700539

Código EAN: 7798165591176



CERTIFICACIONES

SIN TACC y ORGÁNICO
(certificado por Organización Internacional Agropecuaria).



CANTIDADES PROPORCIONALES

3 tazas de agua / 1 taza de arroz integral.

Tips

- Podés cocinarlo en una olla con 2 dientes de ajo molido y 2 cucharadas de aceite de oliva. Agregás el arroz en una cacerola con el ajo y el aceite. Revolvés hasta que tome temperatura, y luego agregás el agua y seguís el procedimiento.

Preparación

- Colocá el agua en una cacerola hasta que entre en ebullición.
- Agregá el arroz largo fino integral y revolvé. Mantené el fuego elevado hasta lograr nuevamente el hervor.
- Luego, reducí a fuego lento y cocinar por 30/40 minutos.
- Apagá el fuego, colá el arroz y colocalo en la olla nuevamente.
- Dejá reposar 10/15 minutos con la cacerola tapada.

Información nutricional

| Porción: | 50g (1/4 taza) | % VD (*) |
|---------------------|----------------|----------|
| Calorías | 172kcal | 9 |
| Carbohidratos Total | 36g | 12 |
| Proteínas | 4g | 5 |
| Grasa total | 1,3g | 2 |
| Grasa saturada | 0,3g | 1 |
| Grasa trans | 0g | 0 |
| Azúcares añadidas | 0g | - |
| Fibra dietaria | 2,4g | 9 |
| Sodio | 2,5mg | 1 |
| Vitamina D | 0mg | 0 |
| Calcio | 4,5mg | 0,5 |
| Hierro | 0,65mg | 4,6 |
| Potasio | 125mg | 2,6 |

* Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 kcal (8400 kJ). Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



ARROZ YAMANÍ INTEGRAL ORGÁNICO



PRESENTACIONES

600g | BOLSA ZIP *

5kg y 25kg | GRANEL

*Reutilizable con cierre hermético. Conserva el producto después de abierto. También se pueden reutilizar para guardar y congelar alimentos.

PERÍODO DE APTITUD

 1 AÑO

RNPA: 02-700542
Código EAN: 7798165591152



CERTIFICACIONES

SIN TACC y ORGÁNICO
(certificado por Organización
Internacional Agropecuaria).



CANTIDADES PROPORCIONALES

1 taza de arroz yamaní integral /
3 ½ tazas de agua.

Tips

- Es ideal que el agua se consuma al mismo tiempo que el arroz termina de cocinarse. Podés ir agregando agua si se consume antes.
- Preferentemente, evitá las ollas de aluminio y utilizá una cuchara de madera para revolver.

Preparación

- Colocá el agua en una cacerola hasta que entre en ebullición.
- Agregá el arroz yamaní.
- Mantené el fuego elevado hasta lograr nuevamente el hervor.
- Luego, reducí a fuego lento y cociná por 30/40 minutos.
- Apagá el fuego y dejá reposar 10/15 minutos con la olla tapada.

Información nutricional

| Por porción: | 50g (1/4 taza) | % VD (*) |
|---------------------|----------------|----------|
| Calorías | 174kcal | 9 |
| Carbohidratos Total | 36,3g | 12 |
| Proteínas | 4,3g | 5 |
| Grasa total | 1,3g | 2 |
| Grasa saturada | 1,1g | 1 |
| Grasa trans | 0g | 0 |
| Azúcares añadidas | 0g | - |
| Fibra dietaria | 1,4g | 9 |
| Sodio | 2mg | 1 |
| Vitamina D | 0mg | - |
| Calcio | 1,5mg | - |
| Hierro | 0,4mg | - |
| Potasio | 105mg | - |

* Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 kcal (8400 kJ). Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



ARROZ BLANCO ORGÁNICO



PRESENTACIONES

600g | BOLSA ZIP *

5kg y 25kg | GRANEL

*Reutilizable con cierre hermético. Conserva el producto después de abierto. También se pueden reutilizar para guardar y congelar alimentos.

PERÍODO DE APTITUD

 1 AÑO

RNPA: 02-700543
Código EAN: 7798165591169



CERTIFICACIONES

SIN TACC y ORGÁNICO
(certificado por Organización
Internacional Agropecuaria).



CANTIDADES PROPORCIONALES

2 ¼ tazas de agua / 1 taza
de arroz.

Tips

- Algunos prefieren remojar el arroz en agua fría y colarlo, antes de cocinarlo, para quitarle el almidón. En este caso, el tiempo de cocción luego del hervor será menor.

Preparación

- Colocá el agua en una cacerola hasta que entre en ebullición.
- Agregá el arroz largo fino pulido.
- Mantené el fuego elevado hasta lograr nuevamente el hervor.
- Luego, reducí a fuego lento y cocinar por 12/15 minutos.

Información nutricional

| Porción: | 50g (1/4 taza) | % VD (*) |
|---------------------|----------------|----------|
| Calorías | 174kcal | 9 |
| Carbohidratos Total | 39g | 13 |
| Proteínas | 3,6g | 5 |
| Grasa total | 0,2g | 0 |
| Grasa saturada | 0g | 0 |
| Grasa trans | 0g | 0 |
| Azúcares añadidas | 0g | - |
| Fibra dietaria | 2,4g | 1 |
| Sodio | 2,5mg | 1 |
| Vitamina D | 0mg | 0 |
| Calcio | 14mg | 1,4 |
| Hierro | 0,4mg | 2,8 |
| Potasio | 57,5mg | 1,2 |

* Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 kcal (8400 kJ). Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



HARINA INTEGRAL ORGÁNICA



CERTIFICACIONES
ORGÁNICO (certificado por Organización Internacional Agropecuaria).



TIPO
Molienda extra fina.



Información nutricional

| Por porción: | 50g (1/4 taza) | % VD (*) |
|---------------------|----------------|----------|
| Calorías | 152kcal | 8 |
| Carbohidratos Total | 29g | 10 |
| Proteínas | 6,5g | 9 |
| Grasa total | 1,1g | 2 |
| Grasa saturada | 0g | - |
| Grasa trans | 0g | - |
| Fibra dietaria | 4,5g | 18 |
| Sodio | 1,5g | 0 |

* Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 kcal (8400 kJ). Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

PRESENTACIONES

700g | BOLSA ZIP *

5kg y 25kg | GRANEL

*Reutilizable con cierre hermético. Conserva el producto después de abierto. También se pueden reutilizar para guardar y congelar alimentos.

PERÍODO DE APTITUD

 1 AÑO

RNPA: 02-700544
Código EAN: 7798165591190

MIEL



MIEL LÍQUIDA



PRESENTACIONES

500g y 900g | FRASCOS DE VIDRIO

PERÍODO DE APTITUD

2 AÑOS

RNPA: EX-2019-24128328-GDEBA-UCALIMAGP
Miel clásica x 500g - **Código EAN:** 7798165590971
Miel clásica x 900g - **Código EAN:** 7798165590995



ORIGEN

Las Flores, Provincia de Buenos Aires



MODO DE CONSERVACIÓN

Temperatura ambiente.



TIPO

Multifloral, preferentemente de trébol, melilotus y cardo.



OTROS DATOS

No está pasteurizada.



CONSISTENCIA

La consistencia líquida se obtiene calentando la miel a fuego lento a menos de 24°.



CERTIFICACIONES

La miel BYNA! no está certificada como apta para celíacos. Sin embargo, no contiene TACC en su preparación ni está contaminada.



USOS

La miel líquida es ideal para endulzar infusiones, limonadas y licuados.



INGREDIENTES

Sólo miel.



Tips

La miel clásica suele cristalizarse con las bajas temperaturas. Para que regrese a su estado original, se la puede calentar a baño maría. **Esto NO altera la calidad ni propiedades de la miel.**

Información nutricional

| Por porción: | 20g (1 cda sopera) | % VD (*) |
|------------------|--------------------|----------|
| Valor energético | 64kcal / 269kj | 3 |
| Carbohidratos | 16g | 5 |

No aporta cantidades significativas de proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria y sodio.

* Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 kcal (8400 kJ). Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



MIEL CREMOSA



PRESENTACIONES

500g y 900g | FRASCOS DE VIDRIO

PERÍODO DE APTITUD

2 AÑOS

RNPA: EX-2019-24131676-GDEBA-UCALIMAGP
Miel cremosa x 500g - **Código EAN:** 7798165590964
Miel cremosa x 900g - **Código EAN:** 7798165590988



ORIGEN

Las Flores, Provincia de Buenos Aires.



MODO DE CONSERVACIÓN

Temperatura ambiente.



TIPO

Multifloral, preferentemente de trébol, melilotus y cardo.



OTROS DATOS

No está pasteurizada.



CONSISTENCIA

La consistencia cremosa se obtiene a partir de un batido durante ocho horas, lo que le da una textura suave.



CERTIFICACIONES

La miel BYNA! no está certificada como apta para celíacos. Sin embargo, no contiene TACC en su preparación ni está contaminada.



USOS

Para untar tostadas, para combinar con frutas.



INGREDIENTES

Sólo miel.



La miel cremosa, con las altas temperaturas, puede llegar a perder su consistencia y convertirse en líquida. Si se desea, revolver y conservar en la heladera. **Esto NO altera la calidad ni propiedades de la miel.**

Información nutricional

| Porción: | 20g (1 cda sopera) | % VD (*) |
|------------------|--------------------|----------|
| Valor energético | 64kcal / 269kj | 3 |
| Carbohidratos | 16g | 5 |

No aporta cantidades significativas de proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria y sodio.

* Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 kcal (8400 kJ). Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

DULCE DE LECHE



DULCE DE LECHE CLÁSICO



PRESENTACIONES

450g | FRASCOS DE VIDRIO

PERÍODO DE APTITUD

 18 MESES

RNPA: EX-2019-37603471- -GDEBA-UCALIMAGP
Código EAN: 7798165591022



ORIGEN

Magdalena, Buenos Aires.



MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en heladera una vez abierto.



INGREDIENTES

Leche, azúcar, bicarbonato de sodio [INS 500(ii)], aromatizante natural de vainilla, conservador sorbato de potasio (INS 303)



CERTIFICACIONES

SIN TACC



USOS

Con todo.

Información nutricional

| Porción: | 20g (1 cda sopera) | % VD (*) |
|------------------|--------------------|----------|
| Valor energético | 68kcal / 286kj | 3 |
| Carbohidratos | 13g | 4 |
| Proteínas | 1,2g | 2 |
| Grasas totales | 1,2g | 2 |
| Grasas saturadas | 0,8g | 4 |
| Sodio | 24mg | 1 |

No aporta cantidades significativas de grasas trans y fibra alimentaria.

* Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 kcal (8400 kj). Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

GRANOLA



GRANOLA CON MIEL



PRESENTACIONES

1kg | BOLSA

PERÍODO DE APTITUD

 6 MESES

RNPA: EX-2019-37499680- -GDEBA-UCALIMAGP
Código EAN: 7798165591060



TIPO

Granola artesanal con MIEL.



MODO DE CONSERVACIÓN

Al abrigo de la luz a temperatura ambiente.



INGREDIENTES

Avena, miel, semillas de girasol, semillas de zapallo, almendras, maní, crispines de arroz.



USOS

Para combinar con yogurt, frutas, panqueques, miel o para comer como snack.



Información nutricional

| Por porción: | 40g (1/2 taza) | % VD (*) |
|-------------------|-----------------|----------|
| Valor energético | 119kcal / 498kj | 6 |
| Carbohidratos | 18g | 5 |
| Proteínas | 2,6g | 3 |
| Grasas totales | 4,7g | 9 |
| Grasas saturadas | 1,1g | 5 |
| Fibra alimentaria | 1,4g | 6 |
| Sodio | 2,9mg | 0 |

No aporta cantidades significativas de grasas trans y colesterol.

* Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 kcal (8400 kJ). Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

DULCES ARTESANALES



Dulce de Frutilla

RNPA: EX-2019-24127908-GDEBA-UCALIMAGP
Código EAN: 7798165590957



Dulce de Frambuesa

RNPA: EX-2019-24127605-GDEBA-UCALIMAGP
Código EAN: 7798165590940



Dulce de Frutos Rojos

RNPA: EX-2019-24128123-GDEBA-UCALIMAGP
Código EAN: 7798165590957



Dulce de Arándanos

RNPA: EX-2019-03415429-GDEBA-UCALIMAGP
Código EAN: 7798165590940



ORIGEN

Fruta de El Bolsón.



MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en la heladera una vez abierto.



SABORES

Frambuesa, arándanos, frutos rojos y frutilla.



CERTIFICACIONES

Ninguno de los dulces contienen TACC en su preparación ni están contaminados.



USOS

Para untar en tostadas, panqueques o, incluso, para cocinar cheesecake y tartas dulces.



INGREDIENTES

Fruta, azúcar rubia y pectina (0,05%). La pectina es un gelificante proveniente de la fruta.



CONSISTENCIA

Preparado con fruta entera. La consistencia de los dulces suele variar entre más sólido y líquido, debido a su proceso artesanal y en relación con la cosecha de la fruta. La variación en su consistencia no implica una alteración en la calidad.

PRESENTACIONES

450g | FRASCOS DE VIDRIO

PERÍODO DE APTITUD

2 AÑOS

Información nutricional

| Porción: | 20g (1 cda sopera) | % VD (*) |
|------------------|--------------------|----------|
| Valor energético | 39kcal / 164kj | 3 |
| Carbohidratos | 9,6 g | 3 |

No aporta cantidades significativas de proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria y sodio.

* Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 kcal (8400 kJ). Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.