



B BRENNTAG

Focaccia Sin Gluten

Consistencia crujiente y
esponjosa

[brenntag.com](https://www.brenntag.com)

Focaccia Sin Gluten

En nuestro Centro de Innovación y Aplicaciones, nuestros expertos técnicos han transformado una receta clásica de focaccia en nuestra versión sin gluten. Nuestra mezcla sin gluten Mix Solution logra resultados deseables para todas sus creaciones horneadas. Nuestros ingredientes funcionales están diseñados para mejorar el procesamiento de diversos productos horneados, asegurando resultados óptimos sin comprometer el placer y el sabor tradicionales asociados con los productos de panadería, incluso en versiones sin gluten.

Ingredientes: agua, almidón de maíz, harina de arroz, aceite de oliva, mix solution gluten free (hpmc, cmc) azúcar, sal, levadura, monoglicéridos destilados

Ingredientes destacados: mix solution gluten free, MASEMUL DMG 9510-NH

El % de valor diario (VD) indica la cantidad de un nutriente presente en una porción de alimento que contribuye a una dieta diaria. Se utilizan 2.000 calorías al día como orientación nutricional general.

* ingredientes en la cartera de Brenntag: Sorbitol de proteína de guisante, monoglicérido destilado

Información nutricional

Tamaño de la porción	30g
3.5 Porcion por envase	
Calorías por 30g	140
	%Valor Diario
Grasa total 2.1g	2%
Grasas Saturadas 0.3g	1%
Grasas trans 0g	
Colesterol 0mg	0%
Sodio 75mg	4%
Carbohidratos 41g	3%
Fibra alimentaria 2g	14%
Azúcares totales 1g	
incluye 1g de azúcares añadidos	2%
Proteínas 0g	
Vitamina D 0mcg	0%
Calcio 7mg	0%
Hierro 0mg	0%
Potasio 10mg	0%