



~ Asociación no lucrativa ~
Sólo asociados
~ Por la conservación del Pan Artesano,
Natural y Tradicional ~

BIZCOCHO DE ZANAHORIA Y CALABAZA

Ingredientes: 100% Harina trigo rica, AOVE, azúcar, huevos, leche, zanahoria, calabaza, gasificante o impulsor, canela, y una pizca de sal.

Origen del grano: Proporcionado por nuestros proveedores de Sierra de Segura (Albacete) o El Molino (Coín-Málaga).

Formato y peso: Se ofrecen porciones de unos 380-480 gr, las cuales forman parte de una plancha de bizcocho.

Elaboración: Se usa una batidora para mezclar y emulsionar todos los ingredientes. Se reserva en frío desde 3 hasta 10 horas, momento en el que se deja atemperar para verter la masa en los moldes y hornear.

Características generales: Masa tradicional complementada con zanahorias y calabaza cocidas o al horno.

Pan natural, pan sano

Grano molido en el molino de piedra, propiedad de la fundadora de la asociación. Los granos y harinas que se aportan son naturales, de empresas con sello ecológico, sin aditivos, residuos ni OGM

Información Nutricional por cada 100 gr

Valor energético	301,96 Kcal	1263,40 KJl
Proteínas	4,24	
Hidratos de Carbono	35,70	
Azúcares naturalmente presentes	1,46	
Azúcar de Mesa	16,70	
Fibra	1,01	
Grasa Total	15,69	
Ácidos Grasos Saturados	2,45	

Ácidos Grasos Monoinsaturados	10,49
Ácidos Grasos Poliinsaturados	1,72
IG Haina Blanca de Trigo	90 (Alto)
Sal	0



Alérgenos: Gluten, huevos, lácteos, frutos c/cáscara, soja, sésamo. No se garantiza no exista algún rastro o ppm del resto de alérgenos: crustáceos, pescado, cacahuetes, apio, mostaza, sulfitos, altramuces, molusco.