



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

MAGDALENAS DE LA ABUELA

Ingredientes: 100% Harina trigo rica en germen, AOVE, azúcar, huevos, leche, gasificante o impulsor, ralladura de cítricos, canela, jengibre y una pizca de sal.

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

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

Formato y peso: Se presenta en formato de magdalenas de unos 60- 80 gr de peso aproximado.

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 llena de aroma y sabor.

Información Nutricional por cada 100 gr

Valor energético	379,45 Kcal	1587,62 Kjl
Proteínas	5,17	
Hidratos de Carbono	44,60	
Azúcares naturalmente presentes	1,06	
Azúcar de Mesa	21,30	
Fibra	0,83	
Grasa Total	20,00	
Ácidos Grasos Saturados	3,12	

Ácidos Grasos Monoinsaturados	13,39
Ácidos Grasos Poliinsaturados	2,19
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, cacahuètes, apio, mostaza, sulfitos, altramuces, molusco.