

SAPS QUÈ MENGES?

pa de pagès



Pa elaborat d'una manera artesana a mà, amb una crosta gruixuda de cos dens i gustós. Es conserva durant força temps i és, per tradició, el pa de Catalunya, amb el qual es fa el típic pa amb tomàquet. Tradicionalment s'acostuma a fer al forn de pedra refràctaria.

RECOMANACIONS PER COMBINAR EL PA DE PAGÈS AMB ALTRES ALIMENTS:

Untat amb tomàquet i oli d'oliva, i cobert amb pernil, representa un plat típic català. A més, és ideal per fer torrades (amb oli i all, per exemple) o amb embotits, carns i guisats.

CONTINGUT DE NUTRIENTS I VALOR CALÒRIC (PER 100g.)

- **Aportació calòrica:** 261 kcal.
- **Principis energètics:** glúcids, 54,4 g; lípids, 0,9 g; proteïnes, 9,1 g.
- **Minerals:** * sodi, potassi, fòsfor, calci i magnesi.
- **Vitamines:** àcid nicotínic, vitamina E (α -tocoferol), tiamina (B1) i riboflavina (B2).

* Continguts de més quantitat a menys

COMPOSICIÓ BASE DEL PRODUCTE

- Farina de blat
- Farina de sègol
- Aigua
- Sal de cuina
- Massa mare natural
- Llevat
- Millorants del pa autoritzats