

# SAPS QUÈ MENGES? pa de xapata



És un pa rústic italià de crosta cruixent i molla fosca, amb alvèols interns grans i irregulars, i amb un gust i un aroma particulars a causa del llarg procés de fermentació que necessita. A més, aquest tipus de pa té un temps de pastada molt més llarg que el del pa comú. Es pot fer a partir de barreges de diferents farines i qualitats (farina de blat, sègol, aigua, sal, llevat, etc.). El pa de xapata és un producte que conté una gran quantitat d'aigua, entre un 70 i un 90 %, segons el fabricant.

#### RECOMANACIONS PER COMBINAR EL PA DE XAPATA AMB ALTRES ALIMENTS:

Per la textura i el gust, és un acompanyant excel·lent per a aperitius, esmorzars i berenars. Combina molt bé amb embotit, carn, peix i marisc.

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

- **Aportació calòrica:** 214 kcal
  - **Principis energètics:** glúcids, lípids, pròtids i fibra: 58,7 g.
  - **Minerals:**\* sodi, potassi, fòsfor, coure, calci, magnesi, zinc, fluor, seleni, ferro i iode.
  - **Vitamines:** vitamina E ( $\alpha$ -tocoferol), àcid nicotínic, tiamina (B1), riboflavina (B2) i àcid fòlic.
- \* Continguts de més quantitat a menys

#### COMPOSICIÓ BASE DEL PRODUCTE

- Farina de blat
- Aigua
- Massa mare natural
- Farina de sègol
- Llevat biològic
- Sal de cuina
- Oli d'oliva
- Millorants del pa autoritzats