

SAPS QUÈ MENGES? pa de neu



Té una crosta daurada i cruixent, una molla molt blanca, alveolada, que ofereix al paladar un gust molt fi. És un pa tou, de molla sedosa i suau de mastegar; per això és el pa que prefereixen molta gent gran i molts adolescents. Té un contingut en greixos i sucre molt baix.

RECOMANACIONS PER COMBINAR EL PA DE NEU AMB ALTRES ALIMENTS:

És un bon acompanyant de formatges, menuts, peixos, carns grasses, porc, ous, fruites seques, oli, olives, mantega, nata, xocolata, margarina i llet.

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

- **Aportació calòrica:** 266 kcal.
- **Principis energètics:** glúcids, lípids, pròtids, fibra: 70,32g.
- **Minerals:*** sodi, coure, potassi, fòsfor, magnesi, calci, seleni, ferro i zinc.
- **Vitamines:** àcid nicotínic, tiamina (B1), vitamina E (α -tocoferol), pirodixina (B6), riboflavina (B2) i àcid fòlic.

* Continguts de més quantitat a menys

COMPOSICIÓ BASE DEL PRODUCTE

- Farina de blat
- Aigua
- Mantega
- Sucre
- Llevat biològic
- Sal
- Llet en pols (-26 % MG)
- Millorants del pa autoritzats