

SAPS QUÈ MENGES? llonguet



Aquest tipus de pa artesà, per la mida i la forma que té, és ideal per fer entrepans. S'elabora amb farines panificables i farines anomenades de força, a més a més d'aigua, sal, massa mare, llevat i, de vegades, un afegit de llet en pols en la formulació. És un pa de superfície consistent.

RECOMANACIONS PER COMBINAR EL LLONGUET AMB ALTRES ALIMENTS:

Ideal per fer entrepans tant de contingut dolç com salat (xocolata, mermelades, mantega, embotits, etc.).

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

- **Aportació calorífica:** 258,15 kcal.
- **Principis energètics:** glúcids, 58 g; lípids, 1 g; proteïnes, 7,8 g.
- **Minerals:*** sodi, potassi, fòsfor, magnesi, calci, fluor, seleni, ferro i zinc.
- **Vitamines:** vitamina E (α -tocoferol), àcid nicotínic, tiamina (B1) i riboflavina (B2).

* Continguts de més quantitat a menys

COMPOSICIÓ BASE DEL PRODUCTE

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