

SAPS QUÈ MENGES?

pa de motlle, hamburguesa i frankfurt



És un pa nutritiu fet habitualment amb motlle. Com que s'elabora a partir d'una barreja de farina, aigua o llet, mantega, sal, sucre i llevat, conté més greixos i la seva aportació nutritiva és una mica superior a la d'altres pans. És fàcil de mastegar i és de llarga durada.

RECOMANACIONS PER COMBINAR EL PA DE MOTLLE AMB ALTRES ALIMENTS:

Ideal per fer entrepans tipus sandvitx fred o calent i per a esmorzars amb torrades.

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

- **Aportació calòrica:** 275 kcal.
- **Principis energètics:** glúcids, 50,3 g; lípids, 4 g; proteïnes, 8 g.
- **Minerals:*** sodi, potassi, magnesi, fòsfor, iode, seleni, coure, calci, ferro i zinc.
- **Vitamines:** B1, B2, i àcid fòlic.

* Continguts de més quantitat a menys

COMPOSICIÓ BASE DEL PRODUCTE

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