

Pan de abejas



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Aspecto visual (color) | Ámbar rojizo |
| Aroma | Floral, farináceo, a tierra mojada |
| Gusto – sensaciones de boca | Gusto dulce con ligeras notas ácidas |

INGREDIENTES:

Miel de bosque* (85%), polen fresco* (15%).
* De producción de agricultura ecológica.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

| | |
|---------------------------------------|-----------------|
| Valor energético | 319kCal /1334kJ |
| Hidratos de carbono | 75,3g |
| De los cuales azúcares | 60,1g |
| Grasas | 0,8g |
| De los cuales ácidos grasos saturados | 0,3g |
| Proteínas | 2g |
| Fibra alimentaria | 1,8g |
| Sal | 0,04g |

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Se identifica con etiqueta y contra-etiqueta, con el lote y la fecha de caducidad impresa en la tapa del envase.

FORMATO:

250 g



CONTROLADO POR:



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: Dos años.

ALERGÓGENOS: No contiene.

GLUTEN: No contiene.

POBLACIÓN DE DESTINO: Público en general. Menores de 1 – 2 años bajo observación pediátrica.

MODO DE UTILIZARLA: Para adultos tomar dos cucharadas de café al día, una por la mañana y otra a medio día o a la noche. Menores de 12 años la mitad. Este preparado puede consumirse solo o añadiéndolo a otros alimentos (cereales, leche, yogurt, pan, zumos...) destinados a personas y animales.

PRODUCCIÓN BIOLÓGICA : Todos los ingredientes de este preparado provienen de agricultura ecológica. Han sido producidos en explotaciones manejadas manteniendo un adecuado equilibrio biológico con los diferentes elementos del ecosistema productivo, y situadas a más de 3 Km de focos de contaminación agrícola o de otro tipo.


Apicultores desde 1810