



Versión 01/2016 Válida a partir del: 22/08/2016

MASA MADRE DURUM

MASA MADRE DE TRIGO DURO EN POLVO

CÓDIGO DE ARTÍCULO

- 35000

CARACTERÍSTICAS

- MASA MADRE DURUM es una masa madre de trigo duro en polvo fermentada bajo un estricto control de elaboración y secado, apta para preparar masa madre o poolish.
- Aporta acidez a las masas (grado de acidez: 50), mejorando así los procesos.
- Los elaborados se caracterizan por un intenso aroma, ligeramente dulzón y un agradable sabor mediterráneo. Además, se mantienen frescos durante más tiempo.
- La miga adquiere un atractivo color y la corteza es dorada y crujiente.
- Con MASA MADRE DURUM obtenemos una regularidad imposible de conseguir con masas madre artesanas.
- Producto totalmente natural, no contiene aditivos.

DOSIS

- De 20 a 50 g de MASA MADRE DURUM por kg de harina.

MODO DE EMPLEO

- Mezclar con la harina y los demás ingredientes.

INGREDIENTES

- Masa madre de **trigo** duro en polvo (productos de **trigo** duro molidos, cultivo starter).

PRESENTACIÓN

- Saco de papel de 12,5 kg.

CONSUMO PREFERENTE

- 9 meses almacenado en lugar fresco y seco en el envase original cerrado.

ORIGEN

- Producido en la Unión Europea.



Versión 01/2016 Válida a partir del: 22/08/2016

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g contienen:

Valor energético	1543 kJ / 364 kcal
Grasas	2,1 g
<i>de las cuales saturadas</i>	0,5 g
Hidratos de carbono	66,4 g
<i>de los cuales azúcares</i>	2,6 g
Fibra alimentaria	4,2 g
Proteínas	14,0 g
Sal	< 0,01 g

La indicación de los nutrientes y de la energía se basa en las disposiciones en vigor en la CE, considerando en particular el Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (UE) No. 1169/2011.

Confirmamos que nuestros productos no necesitan señalizarse como tratados genéticamente de acuerdo a las normativas 1829/2003, 1830/2003 de la UE.

La empresa IREKS produce en conformidad con las reglas de HACCP y está certificada según ISO 9001:2015.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Lista de los ingredientes que pueden provocar intolerancias alérgicas y de otro tipo, según anexo II del Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (UE) No. 1169/2011.

+	Cereales que contengan gluten y productos derivados
+	Trigo
°	Centeno
°	Cebada
°	Avena
°	Espelta
-	Trigo khorasan
-	Crustáceos y productos a base de crustáceos
-	Huevos y productos a base de huevo
-	Pescado y productos a base de pescado
-	Cacahuets y productos a base de cacahuets
-	Soja y productos a base de soja
-	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
-	Frutos de cáscara (p. ej. nueces) y productos derivados
-	Almendras
-	Avellanas
-	Nueces
-	Anacardos
-	Pacanas
-	Nueces de Brasil
-	Alfóncigos
-	Nueces macadamia
-	Apio y productos derivados
-	Mostaza y productos derivados
-	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
-	SO ₂ y sulfitos en c superiores a 10 mg/kg(l) como SO ₂
-	Altramuces y productos a base de altramuces
-	Moluscos y productos a base de moluscos

+ contenidos/as según receta

- no contenidos/as según receta

° trazas no pueden ser excluidas – IREKS GmbH se esfuerza por evitar contaminaciones cruzadas también de parte de sus proveedores. Pero estas no siempre pueden ser excluidas completamente debido a cultivo y producción.