

PAN TOSTADO DE SOJA



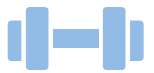
El Pan tostado de **soja** es el primer artículo de nuestra línea **CUÍDATE Espiga Blanca**. Se trata de una serie de productos de pan que destacan por su funcionalidad, es decir, que contienen algún ingrediente que ayuda al correcto funcionamiento de nuestro organismo. En este caso, el Pan tostado de soja destaca por su alto contenido en fibra y por ser fuente de proteínas.



Ayuda al correcto
funcionamiento
del cos



Fuente de
fibra



Fuente de
proteína

Beneficis del pa torrat de soja



Funciones intestinales: El alto contenido en fibra del producto ayuda a regular, de forma natural, el tránsito intestinal.



Contenido proteico: La soja es una fuente natural de grupos de aminoácidos como las globulinas, un tipo de proteína presente en los legumbres con propiedades beneficiosas para el organismo.



Sustitutivo ideal del pan tradicional: Debido a sus propiedades nutricionales se trata de un buen sustitutivo del pan tradicional para aquellas personas que están llevando a cabo dietas hipocalóricas.

PAN TOSTADO DE SOJA



Con un agradable gusto, el pan tostado de soja ayuda a mantener el funcionamiento normal del cuerpo. Se trata de un sustitutivo ideal del pan tradicional con un aporte de proteínas y fibra que lo hacen un complemento ideal para nuestra dieta habitual.

Combina el producto con un estilo de vida saludable y una dieta con verduras y frutas.

Ingredients:

Harina de TRIGO, harina de CENTENO, harina integral de TRIGO, salvado de TRIGO, SOJA granulada (5,65%), levadura, sal, GLUTEN de TRIGO, antioxidante (E-300) y enzims (GLUTEN).

Pot contenir traces d'OU, LLET i SÈSAM.

Información nutricional

Valor energético	1630 kJ / 386 kcal
Grasas de las cuales á. grasos saturados	5,9g 0,9g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	62,1g 2,3g
Fibra alimentaria	6,9g
Proteínas	17,7g
Sal	2,1g