



FICHA TÉCNICA 17107
SEITÁN NATURAL

Fecha: 12/09/2017
Revisión: 5

Identificación del producto	SEITÁN NATURAL
Ingredientes	Gluten* , harina. trigo * , salsa de soja * : [soja* , trigo* , sal marina, koji (aspergillus oryzae)], ajo*, sal marina, cebolla*, alga kombu*, jengibre*, pimentón*. *Procedente de cultivo ecológico.
Alérgenos	Elaborado en una fábrica que utiliza derivados lácteos, huevo, gluten, soja, sésamo, frutos secos de cáscara y apio.
OGM	Producto libre de OGM.
Vida útil	Consumir durante los 3 meses siguientes desde la fecha de fabricación.
Almacenado	Conservar en frío (4°C)
Valor nutricional medio (por 100g)	Valor energético: 151 kcal/633 KJ Grasas: 1,55g Saturadas: 0,33g H.Carbono:8,80g Azúcares 0,71g Fibra alimentaria: 5,89g Fibra: 5,89g Proteínas: 21g Sal: 1,7g
Características	Sellos: Bio / Vegan / Hoja Agricultura Ecológica <ul style="list-style-type: none">• ALTO CONTENIDO DE PROTEINAS• ALTO CONTENIDO DE FIBRA• BAJO CONTENIDO DE GRASA• BAJO CONTENIDO DE AZÚCARES
Modo de empleo	Cuando el Seitán natural, también llamado “carne vegetal de trigo”, se cocina, mantiene una textura muy parecida a la de la carne. Por ello, es ideal para preparar segundos platos. Sugerencias: Puede prepararse en lonchas y freír tal cual o bien se puede rebozar. Condimentado con ajo y perejil resulta muy sabroso. Excelente para cocinar troceado y estofado con verduras o setas. El Seitán picado es útil para hacer canelones, lasañas, albóndigas o picadillo para pasta. Se recomienda consumir siempre el Seitán caliente.
Lote y caducidad	Marcados en el envase. Consumir preferentemente antes del / nº de lote: ver bolsa
Peso	300 g