

Mazapanes de Montoro

"LA LOGROÑESA"

Desde 1953



MAZAPÁN DE MONTORO



PROPIEDADES

Alto contenido de Vitamina E
Fuente de fósforo
Fuente de fibra
Bajo contenido de sal

INGREDIENTES: Azúcar, **almendra**, jarabe de glucosa, fécula, agua, aroma natural de limón, conservador E-202. Contiene oblea (Harina de **trigo**, emulsionante (lecitina de **soja** E-322), sal, gasificantes (bicarbonato sódico y amónico))

CARACTERÍSTICAS

- Mazapán tipo soto
- Elaborado con almendra triturada y azúcar cocida
- Horneado y bañado en azúcar
- Piezas de unos 36 gramos de peso
- Forma cilíndrica de 45 mm. de diámetro y 35 mm. de altura
- Base de galleta
- Entre 150 y 180 días de consumo preferente
- Envuelto en papel polipropileno plateado
- Producto de jugosidad y textura único

INFORMACION NUTRICIONAL (valores medios)	Por 100 g	Por unidad* (36 g)
Valor energético	1700 kJ / 406 Kcal	612 kJ / 146 Kcal
Grasas, de las cuales:	18 g	6,5 g
saturadas	1,7 g	0,6 g
monoinsaturadas	12,2 g	4,4 g
poliinsaturadas	4,1 g	1,5 g
Hidratos de carbono	50 g	18 g
de los cuales azúcares	45 g	16,2 g
Fibra alimentaria	6 g	2,2 g
Proteínas	8 g	2,9 g
Sal	0,1 g	0,04 g

VITAMINAS Y MINERALES	Por 100 g	% CDR* por 100 g	Beneficios para la salud
Vitamina E	3,92 mg	32,66%	Acción antioxidante, evita la formación de radicales libres causantes del envejecimiento.
Fósforo	169,6 mg	24,22%	Importante en la formación y mantenimiento del tejido óseo y la salud dental

*CDR - Cantidad diaria recomendada