
















PA BARRA 0,5 K				
CATEGORIA	PA I COCA RECAPTE	CODI ARTICLE	4021000011	
DESCRIPCIÓ GENERAL	Plat tradicional català, elaborat amb una base de massa de pa i coberta amb ingredients variats, com verdures (normalment pebrot i albergínia), arengades o altres ingredients típics de la regió. La massa és fina i cruixent, cuita al forn amb els ingredients al damunt, la qual cosa li dona un sabor intens i una textura única. És un plat molt versàtil, ideal tant per a àpats informals com per a acompanyar menjars, destacant per la seva riquesa en gustos i arrels tradicionals			
DETALLS				
FORMAT	Barra de 0,5 k	ORIGEN	Origen local	
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	Entre 2 i 3 dies	
GLASSEJAT	---			
ETIQUETATGE	---			
LOGÍSTICA	---			
SOSTENIBILITAT				
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES				
COLOR	Marró clar amb crosta daurada			
OLOR	Aroma fresca i lleugerament torrada de pa acabat de fer			
TEXTURA	Crosta cruixent amb interior tendre i esponjós			
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS		
ENERGIA	250 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>  MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	8,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>  SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	51,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>  DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	2,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>  MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	1,5 g	 LLET	<input type="checkbox"/>  TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,3 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>  GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	2,5 g	 API	<input type="checkbox"/>  CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	1,2 g			

COCA DE RECAPTE					
CATEGORIA	PA I COCA RECAPTE	CODI ARTICLE	4021000018		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Plat tradicional català, elaborat amb una base de massa de pa i coberta amb ingredients variats, com verdures (normalment pebrot i albergínia), arengades o altres ingredients típics de la regió. La massa és fina i cruixent, cuita al forn amb els ingredients al damunt, la qual cosa li dona un sabor intens i una textura única. És un plat molt versàtil, ideal tant per a àpats informals com per a acompanyar menjars, destacant per la seva riquesa en gustos i arrels tradicionals				
DETALLS					
FORMAT	Coca de 1,5 k i 8 racions	ORIGEN	Origen local		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	Entre 2 i 3 dies		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	---				
LOGÍSTICA	---				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Daurat amb trossos de verdures de colors vius				
OLOR	Aroma suau de massa cuita amb tocs de verdures rostides				
TEXTURA	Base cruixent amb una capa lleugerament suau i tova				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	300 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	8,0 g	 PEIX	<input checked="" type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	38,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	2,5 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	12,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	2,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	3,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	1,8 g				