



FITXA TÈCNICA  
FICHA TÉCNICA  
TECHNICAL DATA SHEET

FT1410447 – FARINA DE CIGRÓ FREE

GLUTEN 500 g

Revisió: 13/01/2022

v.0

**Descripció de producte /Descripción de producto /Product description**

<b>Denominació del producte /Denominación del producto /Name of the product</b>	
Farina De Cigró FREE GLUTEN ECO Harina de garbanzo FREE GLUTEN ECO Chickpea Flour FREE GLUTEN ECO	
<b>Descripció del producte /Descripción del producto /Product description</b>	
La farina de cigró s'obté de moldre el gra de cigró sec i sencer. Manca de gluten, i conserva tots els beneficis nutricionals d'aquest llegum; aporta gran quantitat de proteïnes, de fibra alimentària, de minerals com calci, ferro i potassi, i bones dosis de vitamina B6 entre d'altres. La harina de garbanzo se obtiene de moler el grano de garbanzo seco y entero. Carece de gluten, y conserva todos los beneficios nutricionales de esta legumbre; aporta gran cantidad de proteínas, de fibra alimentaria, de minerales como calcio, hierro y potasio, y buenas dosis de vitamina B6 entre otras. Chickpea flour is obtained by grinding whole dried chickpea grain. It is gluten-free and retains all the nutritional benefits of this legume; It provides a large amount of protein, dietary fiber, minerals such as calcium	
<b>Marca comercial /Marca comercial /Commercial brand</b>	
Hort del Silenci	

**Ingredients /Ingredientes /Ingredients**

<b>Ingredient /Ingrediente /Ingredient</b>	<b>Origen /Origen /Origin</b>
100% Farina de Cigró ecològic 100% Harina de Garbanzo ecológico 100% Organic Chickpea Flour	Lleida

**Conservació i usos /Conservación y usos /Conservation and uses**

<b>Condicions de conservació /Condiciones de conservación /Storage conditions</b>	En un lloc fresc i sec, lluny de la llum solar En un sitio fresco y seco, lejos de la luz solar In a cool, dry place, away from sunlight
<b>Vida útil /Fecha de duración máxima /Shelf Life</b>	180 dies 180 dias 180 days
<b>Destinació /Destinación /Destination</b>	Població general Población general General Population
<b>Mode d'ús /Modo de empleo /Intended Use</b>	La farina de cigró és molt versàtil, i de sabor subtil, pels quals es pot utilitzar tant en receptes saludables com en rebosteria. En barrejar-la amb líquids, s'obté una textura molt cremosa, per això és molt utilitzada sobretot com a espessidor en brous, sopes i salses. Per la seva capacitat de donar consistència a les masses, és un bon substitut de l'ou en dietes vegetarianes i veganes; els arrebossats que s'obtenen són tendres i sucosos, especialment per a peix; els fregits andaluses típiques es realitzen amb





	<b>FITXA TÈCNICA</b> <b>FICHA TÉCNICA</b> <b>TECHNICAL DATA SHEET</b>	FT1410447 – FARINA DE CIGRÓ FREE GLUTEN 500 g
		Revisió: 13/01/2022
		v.0

	<p>aquesta farina. També es pot fer servir per a pizzes, creps, pastes i pans, sola o barrejada amb altres farines panificables.</p> <p>La harina de garbanzo es muy versátil, y de sabor sutil, por los que se puede utilizar tanto en recetas saladas como en repostería. Al mezclarla con líquidos, se obtiene una textura muy cremosa, por lo es muy utilizada sobre todo como espesante en caldos, sopas y salsas. Por su capacidad dar consistencia a las masas, es un buen sustituto del huevo en dietas vegetarianas y veganas; los rebozados que se obtienen son tiernos y jugosos, especialmente para pescado; las frituras andaluzas típicas se realizan con esta harina. También puede emplearse para pizzas, crepes, pastas y panes, sola o mezclada con otras harinas panificables.</p> <p>Chickpea flour is very versatile, and has a subtle flavor, which is why it can be used in both salty recipes and pastries. When mixed with liquids, a very creamy texture is obtained, which is why it is widely used, especially as a thickener in broths, soups and sauces. Due to its ability to give dough consistency, it is a good substitute for eggs in vegetarian and vegan diets; the batters obtained are tender and juicy, especially for fish; typical Andalusian fritters are made with this flour. It can also be used for pizzas, crepes, pasta and bread, alone or mixed with other bread flours.</p>
--	---

### Caractertístiques organolèptiques /Características organolèpticas /Organoleptical characteristics

<b>Aspecte /Aspecto /Aspect</b>	Pols Polvo Powder
<b>Color /Color /Colour</b>	Groguenc Amarillento Yellowish
<b>Olor /Olor /Smell</b>	Típic del producte Tipico del producto Typical of the product
<b>Gust /Sabor /Taste</b>	Típic del producte Tipico del producto Typical of the product

### Certificacions /Certifications /Certifications

RSIPAC		40.15607/CAT
RGSEAA		40.073410/B
Venda proximitat		VP/P/2494/2017
CCPAE		CT 006123 E
Agricultura UE		ES-ECO-019-CT
Marca Registrada "Espiga Barrada" (ELS)		ES-053-007

	<b>FITXA TÈCNICA</b> <b>FICHA TÉCNICA</b> <b>TECHNICAL DATA SHEET</b>	FT1410447 – FARINA DE CIGRÓ FREE GLUTEN 500 g
		Revisió: 13/01/2022
		v.0

### Logística i formats /Logística y presentación /Logistics and presentation

Format /Formato /Size	Envàs /Envase /Packaging	Unitat de venda /Unidad de venta /Invoice Unit	Codi Producte /Código Producto /Product ID	GTIN
500 g	RPET RPET RPET	1x6	1410447	8436566726238

### Informació Nutricional /Información Nutricional /Nutrition Facts

PARÁMETRES /PARÁMETROS /PARAMETERS	Per 100g /Por 100g /Per 100g
Valor energètic /Valor energético /Energy	1575 Kj/ 373 Kcal
Greixos /Grasas /Total Fat	6.2 g
Greixos saturats /Grasas saturadas /Saturated Fat	0.64 g
Hidrats de carboni/ Hidratos de carbono /Total Carbohydrate	53.7 g
Sucres /Azúcares /Sugars	10 g
Fibra alimentaria /Fibra alimentaria /Dietary Fiber	9.6 g
Proteïnes /Proteínas /Protein	21 g
Sal /Sal /Salt	0.01 g

### Declaració de OMG's /Declaración de OMG's /Declaration Of GMO

No s'utilitzen ingredients modificats genèticament.

No utilizamos ingredientes modificados genéticamente

We confirm that the above mentioned product does not contain any GMO product.



**FITXA TÈCNICA  
FICHA TÉCNICA  
TECHNICAL DATA SHEET**

FT1410447 – FARINA DE CIGRÓ FREE  
GLUTEN 500 g

Revisió: 13/01/2022

v.0

**Declaració d'al·lèrgens /Declaración de alérgenos /Declaration of allergens**

Al·lèrgens /Alérgenos /Allergens (Reglament (EU) N° 1169/2011)	Presència com ingredient Presence Presencia		Contaminació creuada Contaminación cruzada Cross Contamination	
	SI /SI /YES	NO /NO /NO	SI /SI /YES	NO /NO /NO
Cereals que continguin gluten /Cereales que contengan gluten y derivados /Cereals containing gluten and products derived therefrom		X		X
Crustacis i derivats /Crustáceos y derivados /Crustaceans and products derived therefrom		X		X
Peix i derivats /Pescado y derivados /Fish and derivatives		X		X
Ous i derivats /Huevos y derivados /Eggs and derivatives		X		X
Cacauets i derivats /Cacahuets y derivados /Peanuts and derived products		X		X
Soja i derivats /Soja y derivados /Soya beans and derived products		X		X
Llet i derivats /Leche y derivados /Milk and derivatives		X		X
Fruits secs de closca i derivats /Frutos con cáscara y derivados /Nuts and nut products		X		X
Api i derivats /Apio y derivados /Celery and derivatives		X		X
Mostassa i derivats /Mostaza y derivados /Mustard and derivatives		X		X
Sèsam i derivats /Sésamo y derivados /Sesame y derivatives		X		X
Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg /Sulfites y dióxido de azufre en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado en SO2 /Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO2.		X		X
Tramussos i derivats /Altramuces y derivados /Lupins and derivatives		X		X
Mol·luscos i derivats /Moluscos y derivados /Molluscs and derivatives		X		X

**ADREÇA DEL PROVEÏDOR/ DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR /SUPPLIER ADDRESS**

Nom de l'empresa /Nombre de la empresa /Name of the company	ECO ARTESA 2058 S.L.U
Direcció Comercial /Dirección Comercial /Comercial Address	Avda. Eduard Maluquer , 9 25730 Artesa de Segre LLEIDA
Cultiu propi /Cultivo Propio /Production	A les finques de l'Alta Segarra En las fincas de la alta segarra From our own crops – At Alta Segarra
Telèfon /Teléfono /Telephone	+34 644 55 03 85
E-mail	ramon@hortdelsilenci.cat
Web	www.hortdelsilenci.cat



**FITXA TÈCNICA  
FICHA TÉCNICA  
TECHNICAL DATA SHEET**

FT1410447 – FARINA DE CIGRÓ FREE  
GLUTEN 500 g

Revisió: 13/01/2022

v.0

Aquest producte ecològic s'ajusta al Reglament (CEE) nº 834/2007, 889/2008 i posteriors disposicions i modificacions. La informació que facilitem en el present document es refereix exclusivament al producte i al nostre coneixement i saber d'aquest moment. ECO ARTESA 2058 S.L.U. es reserva el dret de canviar les especificacions en qualsevol moment com a conseqüència de l'origen natural del producte. Degut a que no podem preveure o controlar les diferents condicions sota les quals aquesta informació i els nostres productes poden ser emprats, no garantitzem l'aplicabilitat o la conveniència dels nostres productes en cap situació individual. Qualsevol informació o instrucció respecte a l'ús dels nostres productes seran considerades únicament com a suggerències no obligatòries.

Este producto ecológico se ajusta al Reglamento (CEE) nº 834/2007, 889/2008 y posteriores disposiciones y modificaciones. La información que facilitamos en el presente documento se refiere exclusivamente al producto y en nuestro conocimiento y saber de ese momento. Eco Artesa 2058 S.L.U. se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. Debido a que no podemos prever o controlar las diferentes condiciones bajo las que esta información y nuestros productos pueden ser empleados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Cualquier información o instrucción respecto al uso de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias.

This organic product complies with Regulation (EEC) No 834/2007, 889/2008 and subsequent provisions and amendments. The information we provide in this document relates exclusively to the product and our current knowledge and knowledge. ECO ARTESA 2058 S.L.U. reserves the right to change specifications at any time as a result of the natural origin of the product. Because we cannot foresee or control the different conditions under which this information and our products may be used, we do not guarantee the applicability or suitability of our products in any individual situation. Any information or instructions regarding the use of our products will only be considered as non-mandatory suggestions.