



*Gluten Free*

CATÁLOGO DE  
PRODUCTOS  
ORGRAN



*Orgran - Tu marca sin gluten de confianza*

[www.orgran.es](http://www.orgran.es)

**Orgran España**

Distribuciones Dietéticas El Labrador, S.L.

Laguna del Marquesado, 47 Nave D

28021 Madrid

Telf. 91 798 71 15 - [info@orgran.es](mailto:info@orgran.es)

[www.ellabrador.es](http://www.ellabrador.es)



SGS  
FSAU03/1338





## Más de 50 productos...

- Sin gluten • Sin trigo
- Sin lácteos • Sin huevo
- Sin levadura
- Vegetarianos

*Cada sabor  
Para todos  
Cada día*

### Dedicada a la alimentación saludable y los productos "sin"

Orgran es la marca pionera en la fabricación de alimentos sin gluten. Durante los últimos 20 años, Orgran ha construido una auténtica comunidad de seguidores fieles que han llegado a conocer y confiar en la marca.

Todos los productos Orgran son:

- Sin gluten
- Sin trigo
- Sin levadura
- Sin lácteos
- Sin huevo
- Vegetarianos

Orgran es la única marca que atiende en su totalidad a la categoría de comida sana y alimentos "sin" o "libres de".

Exportando a más de 50 países, Orgran se mantiene al frente de las nuevas tendencias provenientes de la industria de la alimentación saludable a lo largo y ancho del planeta.

### Algunos datos interesantes:

- Pruebas recientes indican que alrededor del 75% de la población mundial es intolerante a la lactosa
- Es sabido que la intolerancia a la lactosa aumenta notablemente con la edad
- La hipersensibilidad a los productos lácteos es responsable de síntomas gastrointestinales en millones de personas; dato que se hace hoy más evidente debido a los derivados lácteos que contienen miles de alimentos procesados
- Existe una tendencia creciente hacia una alimentación y un estilo de vida más saludables, pero la mayoría de los fabricantes del sector alimentario no están considerando los aspectos de formulación de los alimentos producidos específicamente para los mercados de consumidores "sin"
- El éxito continuado de Orgran y el desarrollo de nuevos productos son el motivo por el cual recibimos recomendaciones por parte de grupos más amplios que necesitan evitar lácteos, huevo y otros nutrientes alérgenos



Beneficios Orgran



*Gluten Free*

# índice

Las Pastas

4

Súper Cereales

8

Biscote Clásico  
y Galletas

10

Desayuno y Merienda

11

Línea KIDS

12

Harina, Pan y Tostadas

16

Mixes

18

Sustituto del Huevo  
y del Gluten

22

Recetas

24



# Las Pastas

## Pastas de Arroz y Maíz

Las pastas de arroz y maíz son las pastas libres de gluten más populares. Tienen una calidad superior para cocinar y se asemejan a las pastas de trigo. En comparación a las pastas de trigo éstas son más fáciles de digerir, más versátiles y adecuadas para recetas mediterráneas u orientales tradicionales.



### Espirales de Arroz y Maíz 250 gr

Las espirales de arroz y maíz se elaboran a partir de una mezcla especial de arroz y maíz en forma de espiral. Todas las variedades de pasta de arroz y maíz son sin gluten, sin leche y sin huevo. Pruébala en ensalada.

Ingredientes: Harina de arroz 87,7%, harina de maíz 12,3%.

### Tortelli de Arroz y Maíz 250 gr

Los Tortelli de maíz y arroz, como con la gama entera de arroz y maíz son más fáciles de digerir y más versátiles que las pastas tradicionales de trigo. Prueba esta pasta, premiada por su calidad, con salsa carbonara o salsa boloñesa.

Ingredientes: Harina de arroz 87,7%, harina de maíz 12,3%.



### Macarrones de Arroz y Maíz 250 gr

Los famosos macarrones de arroz y maíz son apropiados para platos mediterráneos. Como la gama entera de las pastas, están libres de gluten, leche y huevo y se asemejan a las pastas de trigo.

Ingredientes: Harina de arroz 87,7%, harina de maíz 12,3%.

## Fideos de Arroz y Maíz 375 gr

Los fideos de arroz y de maíz son ideales como una alternativa ligera y sana sin gluten. Ideales para sopas y especiales para Stir & fry (freír en poco aceite y revolviendo constantemente), para preparar platos Orientales.

Ingredientes: Harina de arroz 87,7%, harina de maíz 12,3%.



## Mini Lasaña de Arroz y Maíz 200 gr

Mini hojas de lasaña de arroz y maíz. Con ellas puedes hacer tu lasaña sin gluten. Como todos los productos Orgran no tienen colorantes, saborizantes y conservantes artificiales.

Ingredientes: Harina de arroz 91%, harina de maíz 9%, agua.

## Espaguetis de Maíz y Arroz 250 gr

Los nuevos espaguetis de maíz y arroz Orgran, son un producto de alta calidad preparados con ingredientes de calidad y libres de gluten, huevo y leche, ideales para quien desea seguir una dieta equilibrada.

Ingredientes: Harina de maíz 80%, harina de arroz 20%, monoglicéridos de origen vegetal.



## Espaguetis en Lata 220 gr

Espagueti en lata con salsa de tomate, listos para calentar y disfrutar de tu plato de pasta.

Ingredientes: Espaguetis - arroz molido a la piedra, guisantes amarillos triturados (34%). Salsa: agua, puré de tomate 15%, jugo de pera concentrado. Espesante: almidón de maíz modificado, sal, aceite de canola. Potenciadores del sabor: cebolla, pimienta, clavo. Goma vegetal: Xantana.



# Las Pastas

La gama se hace a base de cereales siendo una alternativa al trigo. Permite crear platos originales como ensaladas o comidas mediterráneas tradicionales. Toda la gama está libre de gluten y cuenta con un sabor y textura impresionante. Abre emocionantes posibilidades para tu menú agregando nuevos colores, formas y sabores a cualquier comida con pasta.



## Macarrones de Arroz y Verduras 250 gr

Pasta de arroz y vegetales es una pasta maravillosa que alegrará cualquier plato con sus colores, hecha con arroz integral y vegetales.

Ingredientes: Arroz integral 99%, (espinaca, remolacha) 1%.

## Espirales de Arroz y Verduras 250 gr

Espirales de arroz y vegetales. Están hechos de una mezcla de arroz integral, espinaca y remolacha, prepara un sabroso plato acompañado de tu salsa favorita o dale color a tus ensaladas.

Ingredientes: Arroz integral 99%, (espinaca, remolacha) 1%.



## Conchas de Maíz y Verduras 250 gr

Conchas de maíz y vegetales, fácil de cocinar, lista en 10 minutos, un gran plato de pasta para los niños e ideal para preparar horneada.

Ingredientes: Harina de maíz 79,1%, arroz, (espinaca, remolacha, cebolla) 1,2%.

## Pasta de Animales Australianos 200 gr

Conchas de maíz y vegetales, fácil de cocinar, lista en 10 minutos, un gran plato de pasta para los niños e ideal para preparar horneada.

Ingredientes: Harina de arroz 87%, harina de maíz 12%, (espinaca y remolacha) 1%.



## Pasta de Animalitos de Arroz y Maíz con Verduras 200 gr

Pasta de arroz y maíz con vegetales con forma de animales de granja, uno de nuestros productos estrella, sin gluten, sin caseína, una forma divertida para que los niños coman pasta.

Ingredientes: Harina de arroz 86%, harina de maíz 8,3%, (espinaca, remolacha) 5,7%, agua.

Las pastas **Gourmet Orgran** sin gluten, sin leche y sin huevo proporcionan nutrición y variedad para una dieta equilibrada, al tiempo que dan formas y colores atractivos a cualquier comida.

*Dale color a tus platos*



**ORGRAN**  
Gluten Free



ORGRAN ESPAÑA D.D. EL LABRADOR  
C/Laguna del marquesado nº 47, nave D  
CP: 28021-MADRID

[www.ellabrador.es](http://www.ellabrador.es)  
[www.orgran.es](http://www.orgran.es)



# Súper Cereales

Orgran trae de vuelta los poderes nutricionales de la antigüedad. Los súper cereales como la quinoa y el amaranto, conocidos por sus cualidades nutricionales, se incorporan dentro de los productos de la gama.



## Tostadas Multicereales con Quinoa 125 gr

Orgran Tortitas de multicereales con Quinoa es un producto de calidad producido a partir de una combinación nutritiva de cereales saludables y la súper venerada Quinoa. Más ligeras y con menos de 0,4 g de grasa por porción.

Ingredientes: Harina de Arroz integral, Harina de Sorgo integral; Quinoa real integral 10%, almíbar de Arroz, sal.

## Mix para pan Multicereales con Quinoa y semillas de Chía 450 gr

Mix para pan con Quinoa y semillas de Chía, es una mezcla fácil de preparar. Completamente saludable y nutritiva gracias a cereales como la Quinoa y enriquecido con semillas de Lino y Chía, muy ricas en aceites grasos esenciales Omega-3.

Ingredientes: Almidón de Maíz, harina de Arroz 18%, harina de Sorgo integral 9%, harina de Quinoa integral 9%, impulsor: glucono delta lactona, semillas de Lino 3%, semillas de Girasol 3%, pepitas 3%, dextrosa de Maíz, bicarbonato sódico, semillas de Chía 2%, psyllium, emulgente: Monoglicéridos vegetales, goma vegetal: Metilcelulosa.



## Multicereales O's con Quinoa 300 gr

El desayuno debe ser rico en cereales integrales, fibra dietética y bajo en azúcares simples, que nos proporcione energía para todo el día. O's Multicereales con Quinoa es un súper desayuno nutritivo a partir de cereales integrales 80%, 15% de legumbres y sin azúcar añadido.

Ingredientes: Arroz integral 70%, guisante amarillo 15%, quinoa 10%, sirope de arroz integral, dextrosa de maíz, psyllium 2%, concentrado de jugo de pera, carbonato cálcico 1%, emulgente: monoglicéridos vegetales, vainilla natural, sal, cúrcuma.



## Migas para rebozar con Quinoa 300 gr

El rebozado Orgran multicereales con Quinoa es un producto versátil y nutritivo. Realza el sabor de los platos de carne, pescado y verduras agregando este cereal venerado por los Incas, proporciona una excelente textura con los beneficios nutricionales únicos de la Quinoa.

Ingredientes: Harina de Arroz integral, Sorgo integral, Quinoa integral tostada 10%, sal.



## Pasta Espirales Multicereales con Amaranto 250 gr

El Amaranto es una maravilla nutricional y era un alimento básico de los antiguos Incas y Aztecas. Es por ello un alimento muy interesante para los niños. El Amaranto fue uno de los alimentos seleccionado por la Nasa para alimentar a los astronautas. Ellos necesitan alimentos que nutran mucho, que pesen poco y que se digieran fácilmente.

Ingredientes: Harina de Arroz, harina de Maíz, Amaranto 10%, Mijo.

## Pasta Espirales Multicereales con Quinoa 250 gr

Espirales multicereales con Quinoa producidas con una combinación de arroz, maíz, mijo y Quinoa. La Quinoa contiene el doble de proteínas que los cereales habituales, menos carbohidratos, vitaminas del grupo B, muchos minerales y grasas saludables. Descubre las maravillosas propiedades de esta semilla e inclúyela en tu dieta.

Ingredientes: Harina de Arroz, harina de Maíz, Quinoa Real 10%, Mijo.



## Pasta Macarrones Multicereales con Quinoa 250 gr

Macarrones multicereales con Quinoa producidos con una combinación de arroz, maíz, mijo y Quinoa. La Quinoa contiene el doble de proteínas que los cereales habituales, menos carbohidratos, vitaminas del grupo B, muchos minerales y grasas saludables. Descubre las maravillosas propiedades de esta semilla e inclúyela en tu dieta.

Ingredientes: Harina de Arroz, harina de Maíz, Quinoa Real 10%, Mijo.





Gluten Free

# Biscotes y Galletas

Una fantástica gama de galletas libres de gluten con grandes sabores. Con los ingredientes especialmente seleccionados y combinados para proporcionar la galleta cocida al horno más exquisita sin gluten, libres de trigo, leche, levadura, huevo y caseína.



## Galletas de Té 150 gr

Orgran Rico Tea Biscuits son el acompañamiento perfecto para una taza de té o café. Proporcionan fibra dietética 6,9%, se cuecen al horno meticulosamente y pueden ser tu postre favorito.

Ingredientes: Almidón de maíz, azúcar sin refinar, harina de arroz, aceite vegetal de palma, harina de guisante, jarabe de arroz, psyllium (2%), goma vegetal: Guar. Gasificantes: bicarbonato de sodio, carbonato de calcio, sal, emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos.

## Mantecado Dulce 150 gr

Orgran Thistle Shortbread Biscuits son unas deliciosas galletas al estilo escocés con sabor a mantequilla pero hábilmente hechas sin mantequilla. Es un delicioso mantecado dulce que no contiene gluten ni lácteos, pero ofrece un rico sabor típico de un clásico como la galleta dulce estilo escocés.

Ingredientes: Almidón de maíz, aceite vegetal de palma, azúcar, harina de arroz integral, harina de tapioca, sal, sabor natural de vainilla, colorante natural betacaroteno, gomas vegetales, metil celulosa y goma guar



## Galleta Clásica de Chocolate 150 gr

La classic Choc Biscotti es un producto de calidad elaborado con ingredientes libres de gluten. Con una selección especial de ingredientes para proporcionar un exquisito biscotti entero cocido al horno.

Ingredientes: Almidón de maíz, agua, azúcar, aceite vegetal de palma, harina de arroz integral, coco deshidratado (fuente de sulfitos), harina de guisante, cacao 3%, sirope de arroz integral, goma guar, impulsor: bicarbonato de sodio, carbonato cálcico, sal, emulgente: monoglicéridos de vegetales, sabor natural de vainilla.



## Corazones de Mantecado 150 gr

Tradicionales mantecados elaborados sin mantequilla, compártelos con tus amigos y disfruta de los placeres de los corazones de Orgran sabiendo que están libres de gluten, huevo o leche.

Ingredientes: Almidón de maíz, aceite vegetal de palma, azúcar, harina de arroz integral, harina de tapioca, aroma natural, sal, vainilla, colorante natural: betacaroteno, gomas vegetales: metilcelulosa, guar.



## Galletas de Frambuesa Silvestre 175 gr

Delicias sin gluten, rellenas con un 40% de futas silvestres. ¡Simplemente irresistibles!

Ingredientes: Pasas sultanas 38,5%, harina de garbanzo, harina de tapioca, aceite vegetal de palma, azúcar, sirope de azúcar, frambuesas 1,5%, aroma natural, colorante natural, goma xantana Impulsor: bicarbonato sódico. Antioxidante: vitamina E.

\*Puede contener trazas de soja, cacahuetes, frutos de cáscara.





# Desayuno y Merienda

La gama entera no contiene trigo, gluten, leche, caseína, huevo ni levadura y está libre de derivados animales.

## Mezcla para Tortitas y Crepes 375 gr

Las auténticas tortitas de Orgran con su receta casera, sanas y sin ingredientes artificiales. Fáciles y rápidas de preparar, pruébalas no te defraudarán.

Ingredientes: Trigo sarraceno molido a la piedra 48%, harina de arroz, almidón de maíz, tapioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sodio.

### Preparación

1. Vaciar el contenido de este paquete en un tazón y añadir 240 ml de agua fría, 90 ml de leche, 3 huevos batidos y mezclar bien todos los ingredientes.
2. Engrasar bien una sartén y precalentar
3. Poner la cantidad de mezcla deseada en la sartén y cocinar a fuego medio, cuando los bordes estén hechos y las burbujas deshechas, dar la vuelta y cocinar el otro lado hasta que se dore.

### Opción SIN: (libre de huevo y leche)

Añadir el contenido de este paquete en 450 ml de agua, 3 cucharadas de aceite o margarina vegetal y continuar con los pasos 2 y 3.



## Tortitas de Manzana y Canela 375 gr

Las tortitas de Orgran se han condimentado con verdadera fruta, azucarado con fructosa natural y perfeccionado con un toque de canela. Puedes hacerlas sin utilizar leche, mantequilla o huevos y tendrás unos crepes o tortitas muy sabrosas.

Ingredientes: Almidón de maíz, sorgo, harina de maíz, fructosa, fosfato monocálcico, manzana deshidratada 3% (contiene dióxido de azufre), bicarbonato de sodio, canela, goma guar, guisante amarillo, aroma natural de manzana.

## Multicereales O's con Quinoa 300 gr

Multigrain O's con Quinoa Orgran es un desayuno y nutritivo compuesto de una gran variedad de cereales y legumbres.

Ingredientes: Arroz integral 70%, guisante amarillo 15%, quinoa 10%, sirope de arroz integral, dextrosa de maíz, psyllium 2%, concentrado de jugo de pera, carbonato cálcico 1%, emulgente: monoglicéridos vegetales, vainilla natural, sal, cúrcuma.



## Itsy Bitsy O's Cereales con Cacao 300 gr

Nuestros especialistas en nutrición han ideado un delicioso desayuno que los niños de todas las edades disfrutarán. Orgran Itsy Bitsy O's de Cacao, se hacen a partir de cereales integrales con psyllium para añadir fibra dietética.

Ingredientes: Arroz integral 65%, azúcar sin refinar, harina integral de sorgo 8%, psyllium 2%, colorante natural: caramelo, carbonato de calcio, sal, sirope de arroz integral, emulgente: monoglicéridos vegetales, aroma natural de chocolate.



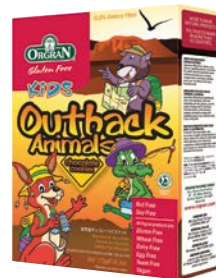
# Línea KIDS

Una fantástica gama de galletas libres de gluten con grandes sabores. Con los ingredientes especialmente seleccionados y combinados para proporcionar la galleta cocida al horno más exquisita sin gluten, leche, levadura, huevo ni caseína.

## Galletas de Chocolate 175 gr

Estas deliciosas galletas sabor chocolate con formas de animales típicos australianos son el perfecto snack para los niños. Son sin gluten, sin leche, sin huevo, sin nueces y con un 12% de fibra dietética.

Ingredientes: Almidón de maíz, azúcar, harina de arroz integral, harina de guisantes, aceite vegetal de palma, sirope de arroz, polvo de cacao 4%, psyllium 2%, impulsor: bicarbonato sódico, carbonato de calcio, emulgente: monoglicéridos de vegetales, goma vegetal: goma guar, sal, vainilla.



## Galletas de Vainilla 175 gr

Estas deliciosas galletas sabor vainilla con formas de animales típicos australianos son el perfecto snack para los niños. Son sin gluten, sin leche, sin huevo, sin nueces y con un 12% de fibra dietética.

Ingredientes: Almidón de maíz, azúcar sin refinar, harina de arroz integral, aceite de palma, sirope de arroz, harina de guisantes, psyllium 2%, impulsor: bicarbonato sódico, carbonato de calcio, goma guar, emulgente: monoglicéridos vegetales, vainilla 2%, sal.



## Galletas de Chocolate Multipack 175 gr

Este multipack contiene 8 divertidos paquetes de mini galletas con forma de animales, son perfectas para llevar a cualquier sitio, a los más pequeños les encantarán y tú no podrás resistir la tentación de probarlas.

Ingredientes Almidón de maíz, azúcar sin refinar, harina de arroz integral, harina de guisante, aceite vegetal de palma, sirope de arroz, polvo de cacao 4%, psyllium 2%, impulsor: bicarbonato de sodio, carbonato de calcio, emulgente: monoglicéridos de vegetales, goma vegetal: goma guar, sal, vainilla.



## Mini Galletas de Vainilla Multipack 175 gr

Mini Outback Multipack de vainilla, presentadas en ocho paquetes de mini galletas con formas de animales australianos, añaden una divertida variedad a tu almuerzo.

Ingredientes: Almidón de maíz, azúcar sin refinar, harina de arroz, aceite vegetal de palma, almíbar de arroz, harina de guisantes amarillos, psyllium 2%, bicarbonato sódico, carbonato de calcio, goma guar, emulgente: monoglicéridos vegetales, vainilla 0,2%, sal.



## Pasta de Animales Australianos 200 gr

Divertida pasta con forma de animales típicos de Australia. Sin colorantes, conservantes o aromas artificiales añadidos.

Ingredientes: Harina de arroz 87%, harina de maíz 12%, (espinaca y remolacha) 1%.



## Pasta de Animalitos de Arroz y Maíz con Verduras 200 gr

Pasta de arroz y maíz con vegetales con forma de animales de granja, uno de nuestros productos estrella, sin gluten, sin caseína, una forma divertida para que los niños coman pasta.

Ingredientes Harina de arroz 86%, harina de maíz 8,3%, (espinaca, remolacha) 5,7%, agua.



## Caritas de Vainilla 150 gr

Faces Orgran son deliciosas galletas para niños que pondrán una gran sonrisa en su cara. Este producto contiene hidratos de carbono y tiene el beneficio añadido del psyllium como fibra dietética adicional.

Ingredientes: Almidón de maíz, azúcar sin refinar, harina de arroz integral, aceite vegetal de palma, jarabe de arroz integral, harina de guisante, psyllium (2%), gasificante: bicarbonato de sodio, carbonato de calcio, goma vegetal, estabilizador: guar, emulgente: mono y vegetal derivado diglicéridos de ácidos grasos sabor vainilla natural (0,2%), sal.



## Itsy Bitsy O's Cereales con Cacao 300 gr

Nuestros especialistas en nutrición han ideado un delicioso desayuno que los niños de todas las edades disfrutarán. Orgran Itsy Bitsy O's de Cacao, se hacen a partir de cereales integrales con psyllium para añadir fibra dietética.

Ingredientes: Arroz integral 65%, azúcar sin refinar, harina integral de sorgo 8%, psyllium 2%, colorante natural: caramelo, carbonato de calcio, sal, sirope de arroz integral, emulgente: monoglicéridos vegetales, aroma natural de chocolate.



## Itsy Bitsy Galletas de Ositos con Chocolate 175 gr

Las Itsy Bitsy de Orgran son galletas con formas de ositos con sabor a vainilla y chocolate, enriquecidas con fibra dietética y calcio no láctico, lo que las convierte en el producto perfecto para los niños.

Ingredientes: Almidón de maíz, harina de arroz integral, azúcar sin refinar, trozos de chocolate 14% (azúcar de caña, aceite vegetal de palma, cacao), aceite vegetal de palma, sirope de arroz, harina de guisantes amarillos, psyllium, impulsor: bicarbonato sódico, carbonato cálcico, goma guar, emulgente: monoglicéridos vegetales. Vainilla, sal marina.

## Itsy Bitsy Galletas de Ositos con Chocolate y Frambuesa 175 gr

Ahora tus gallegas favoritas con chocolate y frambuesa. La combinación perfecta, deliciosas y divertidas.

Ingredientes: Almidón de maíz, azúcar sin refinar, pepitas con chocolate y aroma de frambuesa 20% (azúcar de caña, aceite vegetal de palma, almidón de maíz, harina de guisante amarillo, cacao, remolacha, aroma natural de frambuesa, ácido cítrico), harina de arroz integral, aceite vegetal de palma, harina de guisante amarillo, sirope de arroz integral, psyllium, aroma natural frambuesa, goma guar, colorante natural caramelo, impulsor: bicarbonato sódico, carbonato de calcio, aroma natural chocolate, sal, emulgente: mono y diglicéridos de origen vegetal.





Gluten Free

KIDS

¡Pensado para tus hijos!

- ✓ sin gluten
- ✓ sin huevo
- ✓ sin leche
- ✓ sin levaduras



ORGRAN ESPAÑA, D.D. EL LABRADOR  
C/Laguna del marquesado nº 47, nave D, 28021 - MADRID

[www.orgran.es](http://www.orgran.es)  
[www.ellabrador.es](http://www.ellabrador.es)





# Harina, Pan y Tostadas

No dejes de probar las mezclas de harina y pan sin trigo, sin gluten, sin leche, lactosa, caseína, sin huevo, ni levadura.



## Harina Auto Fermentante 500 gr

La harina auto fermentante Orgran contiene agentes fermentantes para evitar la utilización de la clásica levadura. La harina Orgran es ideal para cocinar, empanar o preparar dulces.

Ingredientes: Almidón de maíz, harina de tapioca, harina de arroz, agentes fermentantes (Glucono Delta Lactona, bicarbonato de sodio), goma vegetal: goma de guar.

## Harina sin Gluten 500 gr

Ideal para hornear, rebozar, espesar y hacer postres. Desarrollado con características similares a la harina de trigo, este producto tiene propiedades funcionales similares, para asegurar la preparación de la mayoría de las recetas que requieren harina.

Ingredientes: Almidón de maíz, harina de tapioca, harina de arroz, goma vegetal: goma de guar.



## Tostadas de Maíz 125 gr

Uno de los productos más populares.  
¡Pruébalas, su textura y sabor no te defraudarán!

Ingredientes: Harina de maíz 74%, arroz, sal, monoglicéridos vegetales.







### Migas de Arroz 300 gr

Hechas a partir de arroz australiano cocido al horno, las migas Orgran son la alternativa perfecta al pan de trigo rallado tradicional. Las migas Orgran son ideales para empanar el pescado, la carne o tus verduras favoritas. Las migas de Orgran son ideales como nutritivo relleno o rebozado. Son también ideales para usarlas en las bases de las tartas de manzana, de queso y arándanos o como espesante en sopas.

Ingredientes: 100% Arroz tostado al horno.

### Migas de Maíz Crujientes 300 gr

Maíz Molido Crujiente de Orgran, es un producto de calidad que permite alcanzar un rebozado crujiente y dorado para la carne, el pescado o las verduras. Absorbe un 25% menos de aceite que las migas de pan.

Ingredientes: 100% Maíz al horno.



### Mezcla para Pan sin Gluten 450 gr

La mezcla de pan de Orgran no contiene productos lácteos o azúcar de caña, no se necesita utilizar huevos para cocinar un pan crujiente que se puede cortar en rebanadas, congelar, tostar y disfrutar de la misma forma que con un pan de trigo ordinario.

Ingredientes: Almidón de maíz, harina del arroz, impulsores (Gluco Delta Lactona), bicarbonato sódico, dextrosa, emulgente: monoglicéridos vegetales, gomas vegetales (carbometilcelulosa, goma de guar, metilcelulosa), sal marina.

#### Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C (165° ventilación forzada).
2. Engrasar un molde para pan.
3. Mezclar 1 paquete de 450 gr de Orgran Easy Bread Mix con 425 ml de agua a temperatura ambiente y 30 ml de aceite vegetal en un tazón mediano.
4. Inmediatamente verter la mezcla en el molde engrasado.
5. Dejar reposar en un lugar cálido durante 15-20 minutos o hasta que la masa haya aumentado un poco más de la parte superior del molde.
6. Hornear durante 35 minutos a 180°C (165° ventilación forzada).
7. Extraer del molde tan pronto como sea posible y dejar enfriar sobre una rejilla antes de cortarlo.



# Mixes

Orgran tiene una extensa gama de mezclas preparadas. Con ingredientes de calidad, sin aditivos ni conservantes artificiales. La gama entera no contiene trigo, gluten, leche, caseína, huevo ni levadura y está libre de derivados animales.

## Mezcla para Pastel de Chocolate 375 gr

La mezcla para el pastel de chocolate produce un bizcocho de chocolate delicioso para cualquier ocasión. Es fácil de preparar, Pruébalo con tu relleno favorito.

Ingredientes: Azúcar sin refinar, harina de arroz, almidón de maíz, fécula de patata, harina de maíz, polvo de cacao 9%, dextrosa de maíz, impulsor: Bicarbonato sódico, fosfato monocálcico, monoglicéridos de origen vegetal, sal, aroma natural de vainilla, gomas vegetales: carboximetilcelulosa, carragenato, goma de guar.

### Preparación

Añadir el contenido del paquete en 165 ml de agua, 2 huevos y 60 gr de margarina vegetal. Con la mezcladora eléctrica hay que mezclar a baja velocidad y después mezclar a máxima velocidad durante 4 minutos.

Verter en un molde engrasado con margarina (aprox. 20 cm x 5 cm).

Hornear en horno precalentado a 180°C durante 30-35 min. (Horno con ventilación forzada 160°C).

### Para preparar sin huevo

Añadir el contenido del paquete en 250 ml de agua y 15 gr. de aceite vegetal o margarina.

Con la mezcladora eléctrica mezclar a baja velocidad y después mezclar a máxima velocidad durante 4 minutos.

Verter en un molde engrasado con margarina (aprox. 20 cm x 5 cm).

Hornear en horno precalentado a 180°C durante 30-35 min. (Horno con ventilación forzada 160°C).



## Mezcla para Pastel de Vainilla 375 gr

Produce un bizcocho libre de gluten delicioso. Es fácil de preparar y totalmente vegetal, puede hacerse con o sin leche.

Ingredientes: Azúcar sin refinar, harina de arroz, almidón de maíz, fécula de patata, harina de maíz, dextrosa de maíz, impulsor: bicarbonato sódico, fosfato monocálcico, emulgente: monoglicéridos de origen vegetal, sal, aroma natural de vainilla 0,4%, gomas vegetales: carboximetilcelulosa, carragenato, goma de guar.

### Preparación

Añadir el contenido del paquete en 165 ml de agua, 2 huevos y 60 gr de margarina vegetal. Con la mezcladora eléctrica mezclar a baja velocidad y después mezclar a máxima velocidad durante 4 minutos.

Verter en un molde engrasado con margarina (aprox. 20 cm x 5 cm).

Hornear en horno precalentado a 180°C durante 30-35 min. (Horno con ventilación forzada 160°C).

### Para preparar sin huevo

Añadir el contenido del paquete en 250 ml de agua y 15 gr. de aceite vegetal o margarina.

Con la mezcladora eléctrica mezclar a baja velocidad y después mezclar a máxima velocidad durante 4 minutos.

Verter en un molde engrasado con margarina (aprox. 20 cm x 5 cm).

Hornear en horno precalentado a 180°C durante 30-35 min. (Horno con ventilación forzada 160°C).

## Mezcla para Muffin de Chocolate 375 gr

La mezcla Orgran para magdalenas o bollos es una deliciosa alternativa a los basados en trigo. ¡Agrega simplemente el agua, mézclalo y hornéalo!

Ingredientes: Azúcar sin refinar, harina de arroz, harina de maíz, almidón de maíz, fécula de patata, harina de guisante, polvo de cacao (5%), dextrosa de maíz, impulsor: bicarbonato sódico, fosfato monocálcico, emulgente: monoglicéridos vegetales, aroma natural de vainilla, sal, gomas vegetales: goma de guar, carboximetilcelulosa, carragenato.



### Preparación

Precalentar el horno a 180°C o 170°C con ventilación forzada. Añadir el contenido de este paquete en un bol, añadir 140 ml de agua, un huevo batido y 60 ml de aceite vegetal\*. Mezclar con la batidora o tenedor y rellenar 3/4 partes de los moldes para muffin. Hornear inmediatamente durante 18-20 minutos.

\* el aceite vegetal ayuda a mantener una textura más blanda.

### Para preparar sin huevo

Precalentar el horno a 180°C o 170°C con ventilación forzada.

Añadir el contenido de este paquete en un bol, añadir 250 ml de agua y remover. Mezclar con la batidora o tenedor y rellenar 3/4 partes de los moldes para muffin. Hornear inmediatamente durante 18-20 minutos.



## Brownie Mix Choc 400 gr

Con Orgran Brownie Mix Choc aromatizado podrás preparar de forma fácil deliciosos bizcochos de chocolate, libres de gluten, ideales para toda la familia. Ahora podrás disfrutar de los Brownies recién horneados.

### Preparación

1. Precalentar el horno a 175°C.
2. Engrasar un molde cuadrado de 20 cm.
3. Derretir 150 g de margarina en el microondas, removiendo cada 1-2 minutos hasta derretirse totalmente. (Opcionalmente se puede añadir a la margarina 150 g de pepitas de chocolate o chocolate de untar).
4. En un bol, mezclar la mezcla Orgran Brownie Mix con la margarina derretida (o mezcla hecha) y añadir 2 huevos o equivalente (Orgran No Egg) y remover hasta mezclar totalmente.
5. Verter en el molde y alisar con la parte trasera de una cuchara.
6. Hornear durante aproximadamente 15-20 minutos.
7. Dejar enfriar en el molde durante 5 minutos antes de remover, cortar en cuadrados mientras esté caliente.



## pudding Mix Choco 300 gr

Es fácil de preparar y con este mix podrás cocinar un delicioso pudding sin gluten, ideal para toda la familia. Disfruta del delicioso pastel de chocolate sólo o acompañado de un chorrito de crema o cucharada de helado.



### Preparación en Horno y Microondas

1. Precalear el horno a 180°C si se cocina en horno. Si se cocina en microondas, ir al paso 2.
2. Engrasar un ramequín o molde pequeño de cocina de unos 20 cm apto para el horno o el microondas.
3. En un bol añadir la mezcla base (la de color más claro), 35 g de margarina derretida, 80 ml de leche o sustituto y 1 huevo o sustituto equivalente (Orgran No Egg), mezclar todo muy bien.
4. Poner la mezcla en el molde o ramequín y alisar con la parte trasera de una cuchara.
5. Espolvorear la mezcla Saucing Mix uniformemente sobre el pudding.
6. Verter suavemente sobre la parte posterior de una cuchara 375 ml de agua caliente sobre la mezcla.
7. Cocinar en el horno durante 25-30 minutos o en el microondas durante 12 minutos, asegurándose que la salsa no se desborde.



## Mezcla para Hojaldre 375 gr

Pastry Mix Orgran es ideal para realizar multitud de dulces o salados hojaldres, fácil de preparar y con un delicioso sabor.

Ingredientes: Almidón de maíz, harina de arroz, harina de tapioca, almidón de patata, salvado de arroz, sal, harina de guisante amarillo, goma vegetal: metilcelulosa, carbometilcelulosa, goma guar, impulsor: carbonato cálcico, emulgente: moniglicéridos vegetales.

### Preparación

1. Mezclar el mix en 30 g de mantequilla.
2. Preparar una fuente y verter los 235 ml de agua con gas.
3. Mezclar hasta que la masa esté bien formada.
4. Cubrir la masa y dejarla reposar 10 minutos.
5. Extender la masa con el rodillo y hacer una forma rectangular tres veces más larga que ancha y aproximadamente de 5 mm. de grosor.
6. Entre dos hojas de papel de hornear, amasar 220 g de mantequilla fría con forma rectangular.
7. Poner la mantequilla sobre la masa de modo que las 2/3 partes queden cubiertas.
8. Plegar el tercio de masa remanente sobre la mantequilla y después plegar de nuevo para cubrir completamente la mantequilla. Esto es la 1ª media vuelta.
9. Girar la masa para que la abertura quede a la derecha. Repetir el proceso de plegado amasando en forma rectangular de nuevo (paso 7). Esto es una 2ª media vuelta. \*dar un total de 6 medias vueltas.
10. Cubrir y dejar reposar la masa en el congelador durante 15 minutos después de cada 2º giro.



## Mezcla Crema de Vainilla 200 gr

La mezcla de crema de vainilla de Orgran es una mezcla ligera y cremosa, hecha con ingredientes libres de gluten y complementados con aroma natural de vainilla. Disfruta de tus postres sin la necesidad del trigo, la leche, el gluten o el huevo.

Ingredientes: Almidón de maíz, aroma natural de vainilla, sal, colorante natural: Beta caroteno.

### Preparación

1. Poner 2 cucharas soperas rasas de Orgran Custard Mix y 1 de azúcar\* en una cazuela. (Usar 3 cucharadas para una crema más espesa). \*Puede ser fructosa o glucosa.
2. Medir 500 ml de leche (puede ser de arroz) y poner 2 cucharadas a la mezcla y remover hasta suavizarla.
3. Gradualmente añadir la leche restante sin dejar de remover y llevar al punto de ebullición a fuego medio-alto.
4. Bajar el fuego y hervir a fuego lento durante 1 minuto.

*Nota: la crema será más espesa en el fondo.*

## Mezcla para Pizza y Pastelería 375 gr

El Multimix de pizza y pastelería de Orgran libre de trigo y gluten es una mezcla rápida y fácil de preparar. Este producto se puede utilizar como harina auto fermentante. Cocina una gama de productos deliciosos tales como pasteles, empanadas, quiches y por supuesto tu pizza favorita.

Ingredientes: Almidón de maíz, almidón de patata, harina de maíz, impulsor: glucona delta lactone, bicarbonato sódico, harina de guisante, sal, estabilizador: carboximetil celulosa, metilcelulosa, goma xantana.



### Preparación Pizza

1. Precalear el horno a 200°C y engrasar bandejas para pizza de 3 x 25 cm.
- Nota: dependiendo de la dieta permitida, la levadura y el azúcar pueden ser quitados del paso 2.*
2. Diluir 4 g de azúcar (1 cucharada) en 250 ml de agua templada o leche (vaca, soja, arroz) añadir y remover 7 g de levadura seca instantánea. Permitir reposar la masa con levadura durante 5 minutos en un lugar cálido o hasta que esté activa, si se usa agua el tiempo será mayor.
  3. Vaciar el contenido de este pack en un bol grande y hacer un pozo en el centro.
  4. Añadir 20 ml de aceite de oliva a la mezcla líquida y añadir a la harina. Mezclar con una cuchara hasta que la masa pueda ser acumulada en una bola y amasada a mano. Amasar brevemente la masa en una superficie espolvoreada con harina de arroz o almidón de maíz, dividir en tres piezas y estirar con el rodillo hasta hacer un círculo que se ajuste a las dimensiones de la bandeja.
  5. Añadir los ingredientes deseados y hornear durante 15-20 minutos.



## Mousse de Chocolate 120 gr

El mousse de chocolate Orgran se ha desarrollado teniendo en mente tu bienestar y es la alternativa al típico mousse de chocolate basado en huevos y leche. ¡Fácil de preparar, agrega agua, mézclalo bien y sírvelo!

Ingredientes: Dextrosa de maíz, harina de tapioca, polvo de cacao 10%, almidón de maíz, maltodextrina de maíz, goma vegetal: metilcelulosa, carboximetilcelulosa, carragenato, goma garrofín, agente emulgente: monoglicéridos de origen vegetal, sal, aroma natural de vainilla.

### Preparación

Vaciar el contenido de este paquete en un bol, agregar 250 ml de agua, mezcla completamente y sirve de inmediato o meterlo en el frigorífico para servir frío.



## Sustituto del Huevo 375 gr

No egg es el sustituto del huevo, no tiene lactosa, huevo o derivados. Es perfecto para usar en tartas, galletas, crepes y en la mayoría de las recetas que requieren el huevo, haz mayonesa o incluso una tortilla de patatas. 1 cucharada de postre equivale a un huevo.

Ingredientes: Almidón de patata, harina de tapioca, gomas vegetales: metilcelulosa, carbonato de calcio, ácido cítrico.



### Preparación

Añadir 1 cucharada de postre de Orgran No Egg y 2 cucharadas soperas de agua para obtener el equivalente a un huevo líquido. También puede ser añadido directamente como un ingrediente seco en muchas recetas, una cucharada de postre equivale a un huevo.

1 cucharadita de No Egg equivale a 3g.

## Receta de Tortilla de patatas sin huevo

### Ingredientes:

- Una patata grande
- Un cuarto de cebolla (opcional)
- 4 cucharadas soperas del Sustituto del Huevo No Egg
- 12 cucharadas soperas de agua
- Aceite de oliva para hacer la tortilla

### Preparación:

Pelar la patata y cortarla en trozos muy pequeños, hacer lo mismo con la cebolla.

Freír conjuntamente la patata y la cebolla. Una vez listas, escurrirlas en un colador grande y dejar que se enfríen completamente.

En un bol hacer la mezcla de la harina con el agua, mezclar todo muy bien sin dejar grumos y a continuación verter la patata que se ha estado enfriando (comprobar que ya no está caliente).

Mezclar todo muy bien y echar a una sartén pequeña y honda con una cucharadas de aceite de oliva.

Dejar que se haga por ambos lados. Sacar y ya está lista para comer.

*Por Meigue Aline Leonardo de Souza*

## Sustituto del Gluten (GfG) 200 gr



El sustituto del gluten Orgran (GfG) es un nuevo desarrollo revolucionario que funciona como el gluten y proporciona manejabilidad y resistencia en la panificación y la cocina, GfG, otorga propiedades funcionales para el control de volumen, textura y uniformidad.

Ingredientes: Harina superfina de arroz, extracto de guisante, almidón de maíz, gomas vegetales y celulosa: goma guar, metilcelulosa, carbometilcelulosa, monoglucósidos vegetales.

### GfG - ¿Qué es y cómo funciona?

En términos sencillos, GfG consiste en añadir gluten a la harina, funcionando como un gran sustituto de la goma xantana (o xantano), que ha sido utilizada tradicionalmente como "ligador" o aglutinante en recetas con harina libre de gluten.

### Combinación recomendada de harinas con GfG

2 partes de harina de arroz + 1 parte de almidón de maíz + 1 parte de almidón de patata.

Añade 1 parte de GfG a 5 partes de esta mezcla de harinas (20 g/0.6oz GfG a 100 g/3.5oz harina).



# ¿Comer Sin Huevo?

El sustituto de huevo **Orgran No Egg** es perfecto para usar en tartas, galletas, crepes y en la mayoría de las recetas que requieren huevo. Haz mayonesa o incluso una tortilla de patatas.



[www.orgran.es](http://www.orgran.es)

Te chuparás los dedos!

ORGRAN ESPAÑA, D.D. EL LABRADOR  
C/Laguna del marquesado nº 47, nave D, 28021 - MADRID

[www.ellabrador.es](http://www.ellabrador.es)





## Ensalada de Fusilli con Hortalizas

### Ingredientes:

- 300 g de champiñones laminados
- 200 g de espirales de pasta de colores vegetales de Orgran
- 4 tomates cherry
- 1 cebolla roja
- 1 pimiento verde
- 1 diente de ajo
- Agua
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal, pimienta y una ramita de orégano
- El zumo de un limón

### Preparación:

- Precalienta el horno a 100°C y, cuando esté caliente, mete los tomatitos con un poco de sal y aceite. Espera a que estén blanditos y reserva.
- Para la vinagreta, mezcla en un bol, un poco de aceite, el zumo de limón y una pizca de sal. Bátelo bien y déjalo macerar.
- Cuece la pasta hasta que esté a tu gusto. Escúrrela y refréscala bajo el chorro de agua fría.
- En una sartén con aceite, dora el diente de ajo cortado en láminas y los champiñones. Salpimenta y añade los champiñones a la pasta.
- Corta la cebolla en juliana, lava el pimiento y trocéalo. Añade las verduras crudas a la pasta.
- Aliña la pasta con la vinagreta y sívela en platos individuales con los tomatitos cherry, no te olvides de decorarla con una ramita de orégano. Le dará un sabor especial a la ensalada.







## Tortitas de Manzana y Canela

### Ingredientes:

- 1 paquete de Tortitas de Manzana y Canela
- 400 ml de agua
- 2 huevos

### Preparación:

- Vaciar el contenido de este paquete en un tazón y añadir 400 ml de agua\*, 2 huevos ligeramente batidos. Mezclar bien todos los ingredientes.
- Engrasar ligeramente una sartén y precalentar.
- Poner la cantidad de mezcla deseada en la sartén y cocinar a fuego medio, cuando los bordes estén hechos y las burbujas deshechas, dar la vuelta y cocinar el otro lado hasta que se dore.

\* El agua se puede sustituir por leche o por otras alternativas.

### Preparación libre de huevo y leche:

Añadir el contenido de este paquete en 450 ml de agua, mezclar bien y continuar con los pasos segundo y tercero.





## Rosquillas

### Ingredientes:

- 150 g Harina Autofermentante Orgran
- 150 g de puré de patatas
- ½ cucharadita de sal
- 1 huevo ligeramente batido
- 60 gr de margarina derretida
- Aceite para freír
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharada de canela



### Preparación:

- Mezclar bien el puré de patatas con la margarina, la harina y la sal. Añadir a la mezcla el huevo batido para formar una suave masa.
- Amasar con un espesor de 5 mm. Cortar círculos con un cortador redondo de 8 cm y retirar el centro con un cortador redondo de 4 cm.
- Colocar los círculos en la bandeja del horno enharinada. Cubrir con un paño de cocina y dejar reposar en un lugar cálido durante 15-20 minutos.
- Combinar el azúcar y la canela en un recipiente aparte.
- Freír a 190°C durante 1-2 minutos por cada lado o hasta que estén doradas.
- Escurrir las rosquillas sobre el aceite y luego colocar en la taza de azúcar y canela y dar una capa por cada lado hasta que estén cubiertas.

**Descarga nuestra app de recetas gratuitas para tu móvil y tablet**



# Tabla de alérgenos

La compra de productos adecuados a veces puede ser difícil y llevarte tiempo si tienes múltiples alergias alimentarias, para ayudar a hacerte la vida más fácil Orgran ha elaborado esta guía rápida y fácil de usar. Recuerda siempre leer el envase y en caso de duda llama a Orgran directamente.

 Gluten Free <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Sin Gluten	Sin Trigo	Sin Huevo	Sin Leche	Sin Levadura	Sin Soja	Sin Cacahuete	Sin Frutos secos de Cáscara	Sin Fructosa	Sin Azúcar	Vegan	No GMO	kosher
Desayuno multicerales con Quinoa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mezcla para pizza	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mezcla para hojaldre	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mezcla para pan sin gluten	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gama de harinas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mezcla muffin de chocolate	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Mousse de chocolate	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mezcla pastel de chocolate	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Mezcla pastel de vainilla	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Sustituto del huevo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Corazones de mantecados	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Gama galletas outback animals caja	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Gama galletas outback animals multipack	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Galletas de dinosaurios con frutas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gama pastas con verdura	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gama pasta arroz y maíz	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gama pasta en lata	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Itsy Bitsy Cereales	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Itsy Bitsy gama galletas ositos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Mezcla para tortitas y crepes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mezcla tortitas manzana y canela	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓
Migas de arroz	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Migas de maíz	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sustituto de gluten	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Galleta clásica chocolate	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Galletas de frambuesa	✓	✓	✓	✓	✓	•	•	•	✓	✗	✓	✓	✓
Mezcla para crema de vainilla	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tostadas de maíz	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Súper cereales	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Caritas de vainilla	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Mantecado dulce	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓
Brownie mix	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Pudding mix	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Galletas de té	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓

- ✗ Indica que el alérgeno se añade directamente o indirectamente a través de otros ingredientes. Según lo declarado en la etiqueta del producto.
- ✓ Indica que el producto no contiene el alérgeno o trazas del mismo.
- Indica que puede contener trazas del alérgeno por contaminación cruzada, según lo declarado en la etiqueta del producto. Esta información es correcta en el momento de la impresión, mayo de 2013. Para más información ponerse en contacto con Orgran.  
[info@organ.es](mailto:info@organ.es)



*Gluten Free*

*www.orgran.es*

**Orgran España**

Distribuciones Dietéticas El Labrador, S.L.  
Laguna del Marquesado, 47 Nave D  
28021 Madrid  
Telf. 91 798 71 15

**info@orgran.es**  
**www.ellabrador.es**