



FARINHA de MILHO

INTEGRAL



seleção
FARINHAS

Versátil e nutritiva • Vegan
Alto teor em fibra

As farinhas integrais são naturalmente mais equilibradas que as farinhas brancas. Não sofrem qualquer processo de refinação, conservando todos os seus constituintes e mantendo intacto todo o seu valor nutricional, em especial o alto teor em fibra.

Sugestão de utilização: Utilizar na preparação de pães, bolos, bolachas, caldos e sobremesas. Em receitas de panificação e pastelaria, combinar com farinha de trigo espelta, trigo ou centeio integral para obter melhores resultados. Confere um sabor adocicado e suave às diferentes preparações.

Ingredientes: Farinha de milho integral.

Para alérgenos ver ingredientes realçados.

Pode conter vestígios de glúten, soja, sésamo e frutos de casca rija.

Declaração Nutricional (valores médios/100 g): Energia 1625 kJ/384 kcal; Lípidos 3,9 g, dos quais saturados 0,5 g; Hidratos de carbono 76,9 g, dos quais açúcares 0,6 g; Fibra 7,3 g; Proteínas 6,9 g; Sal 0,01 g.

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz. Depois de aberto manter num recipiente fechado, de preferência no frigorífico. Lote/Consumir de preferência antes de: (ver embalagem)

IGNORAMUS – Produtos Naturais, Lda.

Av. Nossa Sr.ª de Guadalupe, n.º 71 • 2135-015 Samora Correia, Portugal

Tel.: +351 263 659 453 • consumidor@ignoramus.pt • www.cemporcento.pt

500 g

R0005-9214

