

O pão dos antigos marinheiros

Produto de padaria, seco e crocante, com suave sabor a azeite.

Ingredientes: Farinha de TRIGO; azeite extra virgem (9%); sal marinho; extrato de malte de CEVADA; emulsionante: lecitina de SOJA; farinha de malte de CEVADA; levedura.

Ingredientes não geneticamente modificados.

Para alérgicos ver ingredientes realçados.

Pode conter vestígios de produtos lácteos.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Valores médios por	100 g	8 g (1 unidade)
Energia	1746 kJ	140 kJ
	416 kcal	33 kcal
Lípidos	12 g	1 g
dos quais saturados	1,8 g	0,2 g
Hidratos de carbono	65 g	5,2 g
dos quais açúcares	1,5 g	0,1 g
Fibra	5,3 g	0,4 g
Proteínas	11 g	0,9 g
Sal	1,5 g	0,1 g

Contém aproximadamente 25 unidades de 8 g.

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz.
Lote/ Consumir de preferência antes do fim de:
(ver lateral)

Gabinete de Apoio ao Consumidor

Tel.: 263 659 453

consumidor@ignoramus.pt

www.ignoramus.pt

facebook.com/marcacemporcento

Fabricado para:

IGNORAMUS - Produtos Naturais, Lda.
Avenida Nossa Sr.^a Guadalupe, lote 71
2135-015 Samora Correia, Portugal

200 g



MARINHEIRAS[®]

MARINHEIRAS[®]
NATURAL

com azeite extra virgem



A RECEITA ORIGINAL
utilizada pelos antigos marinheiros

SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Contém açúcares naturalmente presentes

MARINHEIRAS[®]

AUTÊNTICAS

CROCANTES

IRRESISTÍVEIS

Marinheiras Natural

Receita Original

Elaboradas com os ingredientes mais simples e autênticos, livres de OGM

Processo tradicional de fermentação natural e sem conservantes

Preparadas com azeite extra virgem, fonte natural de gorduras insaturadas

A substituição das gorduras saturadas por gorduras insaturadas na alimentação contribui para a manutenção de níveis normais de colesterol no sangue

Sem adição de açúcar* nem gorduras hidrogenadas, nutricionalmente equilibradas para todos os momentos

Versáteis e de sabor irresistível, para desfrutar como snack, com sabores doces ou salgados

Textura crocante e resistente à humidade, ideais para preparar canapés

*Contém açúcares naturalmente presentes