



PT-BIO-04
Agricultura UE

Alga Kombu

biológica

alto teor em fibra • fonte de proteína

Complemento vegetal para enriquecer
a sua alimentação

Sopas • Estufados • Saladas

Sugestões de utilização: Demolhar previamente as algas cerca de 10 minutos, ou colocar no fimo durante 5 minutos (sem demolhar), para adicionar a sopas, saladas, legumes estufados/salteados, tartes e hambúrgueres. Colocar de molho e cozinhar juntamente com leguminosas, para facilitar o seu processo de cozedura, torná-las mais macias e digeríveis, e aumentar o valor nutricional da refeição.

Ingredientes: Alga Kombu desidratada (*Laminaria ochroleuca*) biológica. Sem OGM.

Pode conter vestígios de crustáceos, glúten, peixe e moluscos.

D Declaração Nutricional (valores médios por 100 g): Energia 1017 kJ/243 kcal; Lípidos 0,1 g, dos quais saturados 0 g; Hidratos de carbono 36 g, dos quais açúcares 0 g; Fibra 31 g; Proteínas 9,3 g; Sal 2,4 g.

Conservar em local fresco e seco. Lote./Consumir de preferência antes do fim de: (ver embalagem)

Fabricado para: **IGNORAMUS – Produtos Naturais, Lda.**

Av. Nossa Sr.ª Guadalupe, n.º 71 • 2135-015 Samora Correia • Tel.: 263 659 453

consumidor@ignoramus.pt • www.ignoramus.pt • www.facebook.com/marcacemporcento

50 g



0001-1181-9716



Solicite grátis folheto de receitas