



ES-ECO-022-GA  
Agricultura UE

79%  
FIBRA NATURAL

# Agar agar

**biológico em flocos**

*Substituto vegetal da gelatina de origem animal,  
de prática utilização e rápida solidificação*

**Sobremesas • Compotas • Molhos**

**Sugestões de utilização:** Utilizar como gelificante ou espessante em preparações doces e salgadas. Gelatina (1 c. de sopa = 500 ml líquido); Pudim (1 c. de sopa = 1 L líquido); Compota (1 c. de chá = 1 kg de fruta). Adicionar a quantidade de agar-agar pretendida ao preparado e deixar ferver durante 8 minutos, mexendo sempre até total dissolução.

**Dedaração Nutricional** (valores médios por 100 g): Energia 657 kJ/164 kcal; Lípidos 0,2 g, dos quais saturados 0 g; Hidratos de carbono 0,4 g, dos quais açúcares 0 g; Fibra 79,4 g; Proteínas 0,4 g; Sal 1 g.

**Ingredientes:** Agar-agar (extrato de *Gelidium sesquipedale*) biológico. Sem OGM.  
Pode conter vestígios de crustáceos, glúten, soja, sementes de sésamo e aipo.

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

**50 g**



*Solicite grátis folheto de receitas*

A Ignoramus é controlada pela Certipianet P1-BIO-04

Sugestão de apresentação