



GLUTEN FREE

SEM  
GLÚTEN

CHOCOLATE

SEM AÇÚCARES

para uso culinário

APC  
ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE CELÍACOS



fácil de  
derreter

200 g e

cacau 52% mínimo  
alto teor em fibra

APTO PARA



CELÍACOS

CHOCOLATE

SEM AÇÚCARES • USO CULINÁRIO

Viver sem glúten, com todo o sabor



SEM  
GLÚTEN

Para um reconhecimento mais rápido e cómodo, todos os nossos produtos sem glúten são identificados com esta etiqueta amarela.

Como obter um chocolate cremoso e homogéneo

Partir em pequenos pedaços, colocar numa taça e levar a derreter, sem juntar água.

**Em banho-maria:** Derreter o chocolate em lume brando, mexendo sempre, sem ultrapassar os 45-50°C.

**No micro-ondas:** Aquecer na potência média, em períodos de 30 segundos, mexendo entre cada um deles. Repetir até o chocolate estar completamente derretido.

**Ingredientes:** Maltitol\*, pasta de cacau, manteiga de cacau, inulina, cacau em pó desengordurado, emulsionante: lecitina de girassol; aroma natural de baunilha. Sem OGM.

**Pode conter vestígios de soja, leite, sementes de sésamo e frutos de casca rija.**

Contém edulcorante. \*O seu consumo excessivo pode ter efeitos laxativos.

Dark Cooking Chocolate with sweetener

Sugar free • High fibre

**Ingredients:** Maltitol\*, cocoa mass; cocoa butter; inuline; defatted cocoa powder; emulsifier: sunflower lecithin; natural vanilla flavour. GMO free.

**May contain traces of soy, milk, sesame and nuts.**

Contains sweetener. \*Excessive consumption may produce laxative effects.

**Declaração Nutricional (Nutrition Information)/100 g:** Energia (Energy) 1851 kJ/448 kcal; Lípidos (Fat) 32 g, dos quais saturados (of which saturates) 19 g; Hidratos de carbono (Carbohydrate) 48 g, dos quais açúcares (of which sugars) <0,5 g, dos quais polióis (of which polyols) 45 g; Fibra (Fibre) 10 g; Proteínas (Proteins) 6 g; Sal (Salt) 0,08 g.

Conservar em local fresco e seco. Manter a uma temperatura entre 16 e 20°C.  
Store in a cool, dry place. Maintain a temperature between 16 to 20°C.

**Cacau: 52% mínimo • Cocoa: 52% minimum**

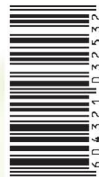
Lote / Consumir de preferência antes do fim de: (ver embalagem)  
Lot / Best before end: (see pack)

Gabinete de Apoio ao Consumidor  
Tel.: 263 659 453 • [www.ignoramus.pt](http://www.ignoramus.pt)  
[consumidor@ignoramus.pt](mailto:consumidor@ignoramus.pt)  
[facebook.com/marcacemporcento](https://facebook.com/marcacemporcento)

Fabricado para / Produced for:  
**IGNORAMUS – Produtos Naturais, Lda.**  
Av. Nossa Srª Guadalupe, n.º 71  
2135-015 Samora Correia, Portugal

Quantidade líquida / Net weight:

200 g e



CHOCOLATE PARA USO CULINÁRIO • SEM AÇÚCARES