



Veganísimos

ÁGAR ÁGAR

ALGA EM FLOCOS

AGRICULTURA BIOLÓGICA

Substituto vegetal da gelatina de origem animal
Prática utilização e rápida solidificação

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

Ingredientes: Alga ágar-ágar desidratada biológica (extrato de *Gelidium sesquipedale*). Pode conter vestígios de glúten.

Declaração Nutricional (valores médios/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.

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

IGNORAMUS - Produtos Naturais, Lda.

Av. N. Sr.ª Guadalupe, n.º 71 • 2135-015 Samora Correia, Portugal
Tel.: +351 263 659 453 (Chamada para a rede fixa nacional)
consumidor@ignoramus.pt • www.ignoramus.pt

50 g



PT-BIO-04
Agricultura UE

79%
Fibra



Sugestão de apresentação

Gelificante vegetal
para sobremesas
e compotas

R0003-6140-9715-01 241



5 604321 024193

100% Vegetal