



# FRUTOSE

ALTERNATIVA À SACAROSE



seleção  
COMPLEMENTOS

O consumo de alimentos contendo frutose produz um menor aumento de glicose no sangue do que os alimentos contendo glicose ou sacarose.

A Frutose é um adoçante presente naturalmente na fruta, mel, vegetais e cereais, com um poder adoçante superior ao açúcar refinado (sacarose).

**Sugestões de utilização:** Utilizar em substituição do açúcar refinado, nas diversas preparações culinárias. 60 g de frutose equivalem a 100 g de açúcar (sacarose).

**Ingredientes:** Frutose.

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

**Declaração Nutricional** (valores médios por 100 g): Energia 1700 kJ/400 kcal; Lípidos 0 g, dos quais saturados 0 g; Hidratos de carbono 100 g, dos quais açúcares 100 g; Fibra 0 g; Proteínas 0 g; Sal 0 g.

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz. Depois de aberto, manter num recipiente bem fechado. Lote: (ver embalagem)

Embalado por: **IGNORAMUS - Produtos Naturais, Lda.**

Av. Nossa Sr.ª de Guadalupe, n.º71 • 2135-015 Samora Correia, Portugal

Loja online em [www.ignoramus.pt](http://www.ignoramus.pt) • [consumidor@ignoramus.pt](mailto:consumidor@ignoramus.pt) • Tel.: 263 659 453

500 g

R0004-9426-04231

