



GLUTEN FREE

SEM
GLÚTEN

MIX PÃO
BREAD MIX

com linhaça e trigo-sarraceno

Vegan • Sem leite • Sem ovo • Sem soja

Preparação na máquina de pão: Na cuba da máquina, juntar 250 g de mix pão, 370 ml de água, 65 ml de azeite e por último mais 250 g de mix pão. Adicionar 20 g de fermento de padeiro e selecionar o programa "Sem glúten".

Preparado para Pão Sem Glúten. Ingredientes: Farinha de arroz; amido de milho; sementes de linhaça (8,9%); fibra de milho; fibra de *psyllium*; sal; espessante: hidroxipropilmetilcelulose; açúcar; sementes de linhaça castanha; farinha de trigo-sarraceno integral (0,8%); proteína de ervilha; farinha de alfarroba.

Declaração Nutricional (valores médios por 100 g): Energia 1503 kJ/360 kcal; Lípidos 3,6 g, dos quais saturados 0,3 g; Hidratos de carbono 73 g, dos quais açúcares 1,8 g; Fibra 7,4 g; Proteínas 5,1 g; Sal 1,6 g.

Fabricado para: **IGNORAMUS - Produtos Naturais, Lda.**
Av. Nossa Sr.ª Guadalupe, n.º 71 • 2135-015 Samora Correia • Tel.: 263 659 453
Visite a nossa loja online em www.ignoramus.pt • consumidor@ignoramus.pt

solicite folheto de receitas



500 g



R0001



APTO PARA



CELÍACOS