



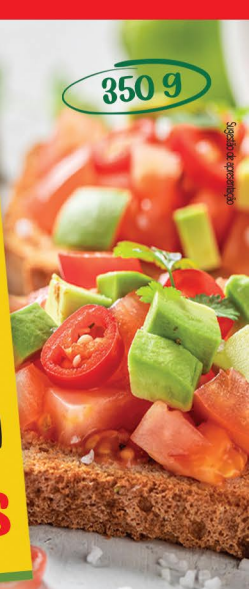
GLUTEN  
FREE

SEM  
GLÚTEN

# Pão de FORMA MULTICEREAIS

350 g

Sigla de apresentação



Sem trigo

Sem ovo\*

Sem leite

Sem soja

VEGAN

\*Sem ovo adicionado.

Com massa mãe · Baixo teor de açúcares  
Alto teor em fibra · Sem óleo de palma

**Sugestões de utilização:** Pronto a consumir. Aquecer na torradeira ou na tostadeira e consumir com sabores doces ou salgados.

**Ingredientes:** Água; amido de milho; farinha de arroz; óleo de girassol alto oleico; sementes (girassol, linhaça, chia) (6,2%); fibras vegetais (psílio, bambu); xarope de glucose e frutose; levedura; farinha de trigo-sarraceno; açúcar; sementes de linhaça moídas; farinha de quinoa; massa mãe inativa (1,25%); amido de arroz; estabilizadores: hidroxipropilmetilcelulose, goma xantana; proteína de ervilha; farinha de milho painço; sal; aromas; amido de tapioca; conservantes: propionato de cálcio, ácido sórbico; emulsionantes: mono e diglicéridos de ácidos gordos.

Produto controlado isento de glúten, especialmente formulado para celiacos.

Pode conter vestígios de ovo, sementes de sésamo e mostarda.

**Declaração Nutricional** (valores médios/100 g): Energia 1217 kJ/292 kcal; Lípidos 13,6 g, dos quais saturados 1,3 g; Hidratos de carbono 31,7 g, dos quais açúcares 2,3 g; Fibra 12,3 g; Proteínas 4,5 g; Sal 0,79 g.

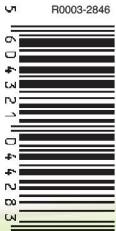
IGNORAMUS - Produtos Naturais, Lda

Av. Nossa Sr.ª de 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

Quantidade líquida: 350 g



APTO PARA



CELIACOS

gluten-free multigrain bread · pan de molde  
con cereales sin gluten · pain multigrains sans gluten

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz. Depois de aberto, manter num recipiente bem fechado e consumir num prazo máximo de 3 dias.  
Embalado em atmosfera protetora. Lote (Consumir de preferência antes de: (ver embalagem))