CEM PORCENTO NATURAL

GLUTEN FREE

SEM GLÚTEN

Pão de Forma multicereais

350 g

Sugestão 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 celíacos.
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.

Quantidade líquida: 350 g

R0003-2846

5 604321 044283

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

ECOPONTO AMARELO

APTO PARA CELÍACOS

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)