

SUBSTITUTO DE OVO EM PÓ • 100% VEGETAL

Uma escolha sustentável  
e amiga dos animais



SEM OVO VEGAN

tem uma validade longa e não ocupa espaço no seu frigorífico.  
Guarde-o no seu armário.

PT | Preparado em pó vegan para substituto de ovo. **Ingredientes:** Proteína de ervilha; corante natural: beta-caroteno; fibras vegetais; estabilizador: metilcelulose. Pode conter vestígios de glúten, soja, sésamo e frutos de casca rija. **Sugestões de utilização:** Utilizar na preparação de bolos, bolachas, queques, panquecas, tartes e polmes. Não utilizar na preparação de ovos mexidos ou omeletes. 1 porção de 11 g = 1 ovo. SEM OVO VEGAN não se destina a ser um produto autónomo.

ES | Preparado en polvo vegano para sustituto del huevo. **Ingredientes:** Proteína de gusante; colorante natural: beta-caroteno; fibra vegetal; estabilizante: metilcelulosa. Puede contener trazas de gluten, soja, sésamo y frutos de cáscara. **Sugerencias de uso:** Utilizar en la preparación de pasteles, bizcochos, magdalenas, panqueques, tartes y rebazados. No utilizar en la preparación de huevos revueltos o tortillas. 1 ración de 11 g = 1 huevo. SEM OVO VEGAN no está destinado a ser un producto independiente.

EN | Vegan egg substitute powder mix. **Ingredients:** Pea protein; natural colour: beta-carotene; vegetable fibres; stabiliser: methyl cellulose. May contain traces of gluten, soy, sesame and nuts. **Suggestions for use:** Use in the preparation of cakes, biscuits, muffins, pancakes, pies and batters. Do not use for scrambled eggs or omelettes. 1 portion of 11 g = 1 egg. SEM OVO VEGAN is not intended to be a stand-alone product.

FR | Préparation en poudre vegan pour substitut d'œuf. **Ingredients:** Protéines de pois; colorant naturel: bêta-carotène; fibres végétales; stabilisant: méthylcellulose. Peut contenir des traces de gluten, soja, sésame et fruits à coque. **Suggestions d'utilisation:** Utiliser dans la préparation de gâteaux, biscuits, muffins, crêpes, tartes et pâtes. Ne pas utiliser pour les œufs brouillés ou les omelettes. 1 portion de 11 g = 1 œuf. SEM OVO VEGAN n'est pas destiné à être un produit autonome.



equivalente a

10



SEM OVO VEGAN

- Facil utilização
- 39 g de proteína
- Alto teor em fibra
- Apto para vegetarianos e veganos
- Ideal para pastelaria e polmes

SEM OVO VEGAN



Una opción sostenible  
y respetuosa con los animales!

A sustainable and  
animal-friendly choice!

Un choix soutenable  
et respectueux des animaux!



## BOLO DE CANELA

Facil, rápido e 100% vegetal

### Ingredientes:

- 2 c. de sopa (≈ 22 g) de preparado **sem ovo vegan**
- 2 cháv. de farinha de trigo
- 1 cháv. de açúcar de cana integral
- 1 c. de bicarbonato de sódio
- 1 c. de chá de canela em pó
- 1/3 cháv. de bebida vegetal
- 4 c. de sopa de água
- 1+1/3 cháv. óleo de vegetal (girassol ou coco)
- 1 c. de sopa de vinagre de sidra

### Preparação:

1. Numa taça, misturar o preparado **sem ovo vegan**, a farinha, o açúcar, o bicarbonato e a canela.
2. Numa outra taça, misturar a bebida vegetal, a água, o óleo vegetal e o vinagre de sidra.
3. Juntar os dois preparados anteriores, de forma gradual, mexendo sempre.
4. Deitar o preparado numa forma, previamente untada.
5. Levar ao forno, previamente aquecido a 180°C, cerca de 45 minutos.
6. Deixar arrefecer o bolo, desenformar e servir.

Descubra mais receitas aqui

www.ignoramus.pt



IDEAL PARA PASTELARIA

SUBSTITUTO DE OVO EM PÓ • 100% VEGETAL

PASTELERÍA • PASTRY • PÂTISSERIE

PT | Preparado em pó vegan para substituto de ovo.  
ES | Preparado en polvo vegano para sustituto del huevo.  
EN | Vegan egg substitute powder mix.  
FR | Préparation en poudre vegan pour substitut d'œuf.

Declaração Nutricional / Información Nutricional		Nutrition Declaration / Déclaration Nutritionnelle	
Valores médios por / Average values per / Valeurs moyennes pour		100 g	
		11 g*	
Energia / Valor energético / Energy / Energie	1447 kJ/344 kcal	159 kJ/38 kcal	
Lípidos / Graxos / Fat / Matières grasses	4,4 g	0,5 g	
dos quais saturados / de los cuales saturados / of which saturated / dont acides gras saturés	1,3 g	0,1 g	
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides	24 g	2,6 g	
dos quais açúcares / de los cuales azúcares / of which sugars / dont sucres	17 g	1,9 g	
Fibra / Fibra alimentaria / Fibre / Fibres alimentaires	27 g	3,0 g	
Proteínas / Protein / Protéines	39 g	4,3 g	
Sal / Salt / Sel	2,13 g	0,23 g	

Quantidade líquida / Cantidad neta / Net weight / Quantité nette: **110 g**

PT | Este embalagem contém 10 porções de 11 g.  
ES | Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en un recipiente bien cerrado.  
EN | Store in a cool, dry place. Once opened, keep in a tightly closed container.  
FR | Ce paquet contient 10 portions de 11 g. A conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, conserver dans un récipient bien fermé.

