

Agave biológico

Uma nova forma de adoçar os alimentos

- Pelo seu poder adoçante, superior ao do açúcar, permite utilizar uma menor quantidade, contribuindo para uma redução do valor calórico.
- De sabor neutro, é ideal para adoçar aveia, iogurtes, chá, café, bolos e sobremesas.
- Realça o sabor de outros alimentos como fruta fresca, sumos e batidos.
- Para cobertura de panquecas e crepes, e para preparação de molhos e assados.

**Substituto do açúcar 100% natural e biológico.
75 g de Xarope de Agave equivalem a 100 g de açúcar.**

Ingredientes: Xarope de agave biológico. **Origem:** México
Sem alergénios. Não sujeito a radiação ionizante.

Declaração Nutricional (valores médios por 100 g): Energia 1308 kJ/312 kcal; Lípidos 1 g, dos quais saturados 0 g; Hidratos de carbono 75 g, dos quais açúcares 75 g; Fibra 0 g; Proteínas 1 g; Sal 0 g.

Conservar a uma temperatura entre 10 e 25°C. Lote/Consumir de preferência antes do fim de: (ver tampa)

Fabricado para: **IGNORAMUS – Produtos Naturais, Lda.**

Av. Nossa Sr.ª Guadalupe, n.º 71 • 2135-015 Samora Correia

Apoio ao Consumidor: Tel.: 263 659 453 • consumidor@ignoramus.pt • www.ignoramus.pt

www.facebook.com/marcacemporcento

370 g



5 604321 029051 >



R0002