



GLUTEN
FREE

SEM
GLÚTEN

Pão de FORMA CLÁSSICO

Com massa mãe

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.

Pão de forma, isento de glúten. Embalado em atmosfera protetora.

Ingredientes: Água; amido de milho; farinha de arroz; óleo de girassol refinado de alto teor de ácido oleico (9,5%); fibras vegetais (psílio, bambu); amido de tapioca; xarope de glucose-frutose; levedura; açúcar; estabilizadores: hidroxipropilmetilcelulose, goma xantana; proteína de ervilha; massa-mãe inativa (0,8%); sal; amido de arroz; conservantes: ácido sórbico, propionato de cálcio; aromas; emulsionante: mono e diglicéridos de ácidos gordos.

Produto controlado isento de glúten, especialmente formulado para celíacos. Pode conter vestígios de sementes de sésamo e mostarda.

Declaração Nutricional (valores médios por 100 g): Energia 1110 kJ/265 kcal; Lípidos 10,1 g, dos quais saturados 1,0 g; Hidratos de carbono 38 g, dos quais açúcares 5,3 g; Fibra 7,5 g; Proteínas 1,7 g; Sal 0,80 g.

IGNORAMUS - Produtos Naturais, Lda

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

Tel.: +351 263 659 453 • consumidor@ignoramus.pt

www.cemporcento.pt • www.ignoramus.pt

350 g

Sugestão de apresentação

Receita
melhorada

Sem trigo

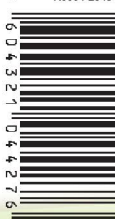
Sem ovo

Sem leite

Sem soja

VEGAN

F0004-2845



Quantidade líquida: 350 g



APTO PARA



CELÍACOS

gluten-free classic bread · pan de molde sin gluten
pain classic sans gluten