



FRUTOSE

ALTERNATIVA À SACAROSE



seleção
COMPLEMENTOS

O consumo de alimentos contendo frutose produz um menor aumento de glicose no sangue do que os alimentos contendo glicose ou sacarose.

A Frutose é um adoçante presente naturalmente na fruta, mel, vegetais e cereais, com um poder adoçante superior ao açúcar refinado (sacarose).

Sugestões de utilização: Utilizar em substituição do açúcar refinado, nas diversas preparações culinárias. 60 g de frutose equivalem a 100 g de açúcar (sacarose).

Ingredientes: Frutose.

Pode conter vestígios de glúten, soja, sementes de sésamo e frutos de casca rija.

Declaração Nutricional (valores médios por 100 g): Energia 1700 kJ/400 kcal; Lípidos 0 g, dos quais saturados 0 g; Hidratos de carbono 100 g, dos quais açúcares 100 g; Fibra 0 g; Proteínas 0 g; Sal 0 g.

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz. Depois de aberto, manter num recipiente bem fechado. Lote (ver embalagem).

IGNORAMUS - Produtos Naturais, Lda.

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

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

250 g

R0005-1089-9173-07261

5

