



SEM GLÚTEN

Lote / Consumir de preferência
antes do fim de: (ver embalagem)

CHOCOLATE CULINÁRIA

sem açúcares

Chocolate derretido, cremoso e homogéneo

Como obter o chocolate perfeito: Partir em pedaços uniformes, colocar numa taça e levar a derreter. Não juntar água.

Em banho-maria: Derreter o chocolate em lume brando, mexendo sempre, sem ultrapassar os 45-50°C.

No micro-ondas: Aquecer na potência média, em sequências de 30 segundos. Mexer o chocolate entre cada sequência. Repetir 3 a 4 vezes, até o chocolate estar completamente derretido.

Ingredientes: Maltitol*; pasta de cacau; manteiga de cacau; inulina; cacau em pó desengordurado; emulsionante: lecitina de girassol; aroma natural de baunilha. Sem OGM.

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

Contém edulcorante. *O seu consumo excessivo pode ter efeitos laxativos.

Declaração Nutricional (valores médios por 100 g): Energia 1851 kJ/448 kcal; Lípidos 32 g, dos quais saturados 19 g; Hidratos de carbono 48 g, dos quais açúcares <0,5 g, dos quais polióis 45 g; Fibra 10 g; Proteína 6 g; Sal 0,08 g.

Cacau: 52% mínimo

Quantidade líquida: **200 g e**

Gabinete de Apoio ao Consumidor

263 659 453

consumidor@ignoramus.pt
www.ignoramus.pt
facebook.com/marcacemporcento

Conservar em local fresco e seco.
Manter a uma temperatura entre 16 e 20°C.



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

Av. Nossa Sr.ª Guadalupe, n.º 71

2135-015 Samora Correia - Portugal

