



GLUTEN
FREE

SEM
GLÚTEN

Pão de Forma CLÁSSICO

**Com massa mãe · Baixo teor de açúcares
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.

Ingredientes: Água; amido de milho; farinha de arroz; óleo de girassol alto oleico; fibras vegetais (psílio, bambu); levedura; xarope de glucose e frutose; açúcar; massa mãe inativa (0,74%); amido de arroz; amido de tapioca; proteína de ervilha; estabilizadores: hidroxipropilmetilcelulose, goma xantana; sal; regulador de acidez: fosfato monocalcico; levedante: carbonato de sódio; aromas; conservantes: propionato de cálcio, ácido sórbico; emulsionantes: mono e diglicéridos de ácidos gordos; antioxidante: ácido ascórbico.

Produto controlado isento de glúten, especialmente formulado para celiacos.

Pode conter vestígios de ovo, sementes de sésamo e mostarda.

Declaração Nutricional (valores médios por 100 g): Energia 1009 kJ/242 kcal; Lípidos 9,9 g, dos quais saturados 1,0 g; Hidratos de carbono 29,9 g, dos quais açúcares 1,9 g; Fibra 11,3 g; Proteínas 2,6 g; Sal 1,24 g.

IGNORAMUS - Produtos Naturais, Lda

Av. Nossa Sr.ª de Guadalupe, n.º 71 • 2135-015 Samora Correia, Portugal
Tel.: +351 263 659 453 (Chamada para a rede fixa nacional)

consumidor@ignoramus.pt • www.ignoramus.pt

Quantidade líquida: 350 g



Sem trigo

Sem ovo*

Sem leite

Sem soja

VEGAN

**Sem ovo adicionado.*

APTO PARA



CELIÁCOS

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

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz. Depois de aberto, manter num recipiente bem fechado e consumir num prazo máximo de 3 dias.
Enlatado em atmosfera protetora. Lateral Consumir de preferência antes de (ver embalagem)

Sugestão de apresentação