



GLUTEN  
FREE

SEM  
GLÚTEN

# Pão de Forma MULTICEREAIS

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 com cereais e sementes, isento de glúten. Embalado em atmosfera protetora. Ingredientes:** Água; amido de milho; farinha de arroz (8,5%); óleo de girassol refinado de alto teor de ácido oleico (7,2%); sementes em proporções variáveis (linhaça, girassol, chia) (7%); fibras vegetais (psílio, bambu); amido de tapioca; xarope de glucose-frutose; levedura; açúcar; amido de arroz; estabilizador: hidroxipropilmetilcelulose; farinha de trigo-sarraceno (1%); farinha de quinoa (1%); sal; massa-mãe inativa (0,8%); sementes de linhaça moídas; farinha de millet (0,4%); proteína de ervilha; conservantes: propionato de cálcio, ácido sórbico; aromas.

**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 1196 kJ/286 kcal; Lípidos 12 g, dos quais saturados 1,1 g; Hidratos de carbono 36,2 g, dos quais açúcares 5,7 g; Fibra 9,9 g; Proteínas 2,7 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

Quantidade líquida: **350 g**



350 g

Receita  
melhorada

Sem trigo

Sem ovo

Sem leite

Sem soja

VEGAN



APTO PARA



CELÍACOS

gluten-free multigrain bread • pan de molde  
con cereales sin gluten • pain multigrains sans gluten