



GLUTEN
FREE

SEM
GLÚTEN

Mix Pão

BREAD MIX



op. 10/2013 de 20.03.2013

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz. Lote(Consumir de preferência antes de: (ver embalagem).

Vegan • Sem leite • Sem ovo • Sem soja

Preparação na máquina de pão: Na cuba da máquina, juntar 250 g de mix de pão, 375 ml de água com 25 g de fermento de padeiro diluído, 45 ml de azeite e por último mais 250 g de mix de pão. Selecionar o programa "Sem Glúten".

Preparado para pão sem glúten. Ingredientes: Farinha de arroz; amido de milho; dextrose; fibras vegetais (*psyllium*, bambú); proteína de ervilha; estabilizante: hidroxipropilmetilcelulose. **Pode conter vestígios de sementes de sésamo e mostarda.**

Declaração Nutricional (valores médios por 100 g): Energia 1470 kJ/346 kcal; Lípidos 0 g, dos quais saturados 0 g; Hidratos de carbono 80 g, dos quais açúcares 2,8 g; Fibra 1,9 g; Proteínas 5,6 g; Sal 0,1 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.ignoramus.pt



500 g

800022843

5 604321 044252



APTO PARA



CELIACOS

solicite folheto de receitas