

Pão Vegano

Ingredientes: Batata Doce, Polvilho Azedo, Polvilho doce, Azeite de Oliva, Cebola desidratada, Chia, Sal do Himalaia.

Conservar no congelador ou freezer. Após descongelar, não recongelar. Modo de preparo: Forno convencional ou elétrico: retirar os pães da embalagem e acomodar em tabuleiro, deixando um espaço entre os pães para que não grudem e assar em temperatura média por aproximadamente 30 minutos. Retirar quando estiverem dourados. Airfryer: retirar os pães da embalagem e acomodar no cesto deixando um espaço entre os pães para que não grudem assar por aproximadamente 15 minutos na temperatura de 180° mexendo de vez em quando. ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER PREPARADO NO MICROONDAS.

Pão vegano Informações Nutricionais

Porção de 20 g (1 colher de sopa)	Quantidade por porção	% VD*
Valor energético	45 kcal = 189 kj	2
Carboidratos	8,4g	3
Proteínas	0,0g	0
Gorduras Totais	0,1g	0
Gorduras Saturadas	0,0g	0
Gorduras Trans	0,0g	***
Fibra Alimentar	0g	2
Sódio	11mg	0
Cálcio	8,7mg	1

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Diabéticos: contém açúcares naturalmente presentes nas matérias – primas. Consumir preferencialmente sob orientação médica e/ou nutricionista. *** VD não estabelecido.

Quibe de Patinho com Quinoa

Ingredientes: Patinho moído, quinoa em grão, cebola, hortelã, sal do Himalaia, pimenta Síria e especiarias.

Conservar no congelador ou freezer. Após descongelar, não recongelar. Modo de preparo: Assar em forno convencional ou elétrico em temperatura média por aproximadamente 30 minutos. Retirar quando estiverem dourados. Na Airfryer recomenda-se assar por aproximadamente 20 minutos em temperatura de 180°.

Quibe de patinho com quinoa Informações Nutricionais

Porção de 20 g (1 colher de sopa)	Quantidade por porção	% VD*
Valor energético	25 kcal = 105 kj	1
Carboidratos	2,4g	1
Proteínas	2,5g	3
Gorduras Totais	0,6g	1
Gorduras Saturadas	0,2g	1
Fibra Alimentar	0,3g	1
Sódio	16mg	1

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Diabéticos: contém açúcares naturalmente presentes nas matérias – primas. Consumir preferencialmente sob orientação médica e/ou nutricionista.

Quibe de Frango com Quinoa

Ingredientes: Peito de frango moído, quinoa em grão, cebola, hortelã, sal do Himalaia, pimenta Síria e especiarias.

Conservar no congelador ou freezer. Após descongelar, não recongelar. Modo de preparo: Assar em forno convencional ou elétrico em temperatura média por aproximadamente 30 minutos. Retirar quando estiverem dourados. Na Airfryer recomenda-se assar por aproximadamente 20 minutos em temperatura de 180°.

Quibe de frango com quinoa Informações Nutricionais

Porção de 20 g (1 colher de sopa)	Quantidade por porção	% VD*
Valor energético	24 kcal = 100 kj	1
Carboidratos	2,4g	1
Proteínas	2,5g	3
Gorduras Totais	0,5g	1
Gorduras Saturadas	0,1g	1
Fibra Alimentar	0,3g	1
Sódio	16,6mg	1

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Diabéticos: contém açúcares naturalmente presentes nas matérias – primas. Consumir preferencialmente sob orientação médica e/ou nutricionista.

Pão de Batata doce

Ingredientes: Batata doce, polvilho doce, polvilho azedo, queijo parmesão, azeite, cebola desidratada, chia e sal do Himalaia. Alérgicos: contém leite e derivados.

Conservar no congelador ou freezer. Após descongelar, não recongelar. Modo de preparo: Forno convencional ou elétrico: retirar os pães da embalagem e acomodar em tabuleiro, deixando um espaço entre os pães para que não grudem e assar em temperatura média por aproximadamente 30 minutos. Retirar quando estiverem dourados. Airfryer: retirar os pães da embalagem e acomodar no cesto deixando um espaço entre os pães para que não grudem assar por aproximadamente 15 minutos na temperatura de 180° mexendo de vez em quando. ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER PREPARADO NO MICROONDAS.

Pão funcional de batata doce com cebola

Informações Nutricionais

Porção de 20 g (1 colher de sopa)	Quantidade por porção	% VD*
Valor energético	43 kcal = 202 kj	2
Carboidratos	7,9g	3
Proteínas	0,9g	1
Gorduras Totais	1,4g	3
Gorduras Saturadas	0,4g	2
Fibra Alimentar	0,4g	2
Sódio	39,8mg	2

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Diabéticos: contém açúcares naturalmente presentes nas matérias – primas. Consumir preferencialmente sob orientação médica e/ou nutricionista.

Pão de Inhame

Ingredientes: Inhame, polvilho doce, polvilho azedo, queijo parmesão, azeite, cebola desidratada, chia e sal do Himalaia. Alérgicos: contém leite e derivados. Conservar no congelador ou freezer. Após descongelar, não recongelar.

Modo de preparo: Forno convencional ou elétrico: retirar os pães da embalagem e acomodar em tabuleiro, deixando um espaço entre os pães para que não grudem e assar em temperatura média por aproximadamente 30 minutos. Retirar quando estiverem dourados. Airfryer: retirar os pães da embalagem e acomodar no cesto deixando um espaço entre os pães para que não grudem assar por aproximadamente 15 minutos na temperatura de 180° mexendo de vez em quando. ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER PREPARADO NO MICROONDAS.

Pão funcional de inhame com cebola **Informações Nutricionais**

Porção de 20 g (1 colher de sopa)	Quantidade por porção	% VD*
Valor energético	50 kcal = 208 kj	2
Carboidratos	8,3g	3
Proteínas	1,0g	1
Gorduras Totais	1,4g	3
Gorduras Saturadas	0,4g	2
Fibra Alimentar	0,5g	2
Sódio	34,9mg	1

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Diabéticos: contém açúcares naturalmente presentes nas matérias – primas. Consumir preferencialmente sob orientação médica e/ou nutricionista.