

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 48 g (2 unidades)

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	132 kcal = 554 kJ	7%
Carboidratos	19 g	6%
Proteínas	9,8 g	13%
Gorduras Totais	0 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	(**)
Colésterol	0 mg	0%
Fibra Alimentar	3,5 g	14%
Cálcio	5,8 mg	1%
Ferro	0,3 mg	2%
Sódio	116 mg	5%

(*) Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.



ALMÔNDEGA VEGANA RECHEADA

MODO DE PREPARO:

Recomenda-se utilizar o produto sempre congelado para qualquer forma de preparo.

Frito: Coloque o produto, aos poucos e, ainda congelado em frigideira funda com óleo suficiente para cobrir as almôndegas e já em temperatura ideal para fritar. Ao dourar a parte inferior, com cuidado, vire as almôndegas para que fique dourada por completo.

Assado: Pode ser utilizado forno convencional ou elétrico. Inserir o produto, ainda congelado, em forno aquecido a temperatura 180 graus por aproximadamente 10 minutos.

Cozido: Insira o produto aos poucos e ainda congelado ao molho de preferência já em temperatura de cozimento, mantendo por aproximadamente 3 minutos sem necessidade de misturar.

INGREDIENTES: Proteína de Soja Texturizada, Farinha de Trigo, Queijo Vegano (polvilho azedo, polvilho doce, óleo, amido de milho, sal, essencia de queijo, açafrão e ácido cítrico), Cebola, Farinha de Mandioca, Farinha de Seitan, Óleo de Soja, Alho, Especiarias, Sal, Cominho, Pimenta do Reino.

CONTÉM GLÚTEN

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, NOZES, SOJA E DERIVADOS DE SOJA, E DERIVADOS DE TRIGO.

CONSERVAÇÃO: Congelado (-5º a -10º ou mais frio). Após descongelado, não recongelar. Após aberto, conservar em geladeira e consumir em até 3 dias.



SEM CARNE | SEM OVOS | SEM LEITE

DE MAIS SAÚDE E ALIMENTOS NATURAIS LTDA
RUA FRANCISCO DANTAS, 15 - J.D. GONZAGA
SÃO PAULO SP - CEP 03.756-040
CNPJ: 29.026.288/001-69 - SAC (11) 2038-1622
Produto isento de registro conforme resolução
r# 278 de 2/20/05

