



PACHAMAMA

bio, logicamente

## PACHAMAMA, O PÃO DA NATUREZA

O Pachamama é um pão artesanal, que começa na selecção cuidadosa de farinhas biológicas, moídas em mó de pedra, com 100% de massa mãe selvagem e uma fermentação lenta de 24 horas.

### Sabia que:

O *Centeio* é um cereal de cor mais escura, rico em fibra e com menos glúten que o trigo, favorecendo o trânsito intestinal.

### Ingredientes Biológicos

Água filtrada, Farinha de **Centeio** Integral\*, Massa Mãe\*, Farinha de **Trigo** T80\* e Sal. Proveniente de agricultura biológica\*

Certificado por SATIVA PT-BIO-03

Aviso de Alergéneos: Contém Glúten

PRODUZIDO EM PORTUGAL | Peso Líquido Aprox. 450G

### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g | \*DR/\*\*VRN

|                       |         |       |
|-----------------------|---------|-------|
| Energia kJ/kcal       | 787/188 |       |
| Lípidos               | 2g      |       |
| - dos quais saturados | 0g      |       |
| Hidratos de Carbono   | 37g     |       |
| - dos quais açúcares  | 2g      |       |
| Fibra                 | 6g      |       |
| Proteínas             | 7g      | *15%  |
| Sal                   | 1g      |       |
| Ferro                 | 2.24mg  | **16% |

\*Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000kcal)\*\*Valor de Referência do nutriente

**Derradeiros Sabores Lda**  
Estrada dos Miraventos  
Lote 4B, 2900-501 Setúbal  
WWW.PACHAMAMA.PT

 pachamamabiologico  pachamamainsta

Conservar em lugar  
seco e fresco

Consumir de preferência  
até:



PT-BIO-03  
Agricultura UE/Não-UE