



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:

A *Farinha Espelta* possui todos os aminoácidos essenciais, assim como mais vitaminas e minerais que o trigo comum. É rica em Fósforo, Magnésio, Cálcio e Triptofano substância que favorece o bem-estar mental. O seu glúten é também de melhor qualidade que dos outros trigos.

100% Ingredientes Biológicos

Água filtrada, Farinha de **Espelta** 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

Energia kJ/kcal	736.4/176	
Lípidos	1g	
- dos quais saturados	0g	
Hidratos de Carbono	36g	
- dos quais açúcares	1g	
Fibra	4g	
Proteínas	7g	*16%
Sal	1.1g	

*Dose de referência para um adulto médio
(8400 kJ/2000kcal)

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:



5 600244 397161



PT-BIO-03
Agricultura UE/Não-UE