



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 Einkorn e o Espelta são das espécies de cereais mais antigas de que há memória não tendo sido alteradas ou modificadas, mantendo assim a sua forma mais pura e original. Tratam-se de espécies de cereais mais digeríveis e com baixo teor de glúten.

100% Ingredientes Biológicos

Água filtrada, Farinha de **Espelta***, Massa Mãe de **Espelta***, Farinha de **Einkorn*** 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	855/204	
Lípidos	1.2g	
- dos quais saturados	0.1g	
Hidratos de Carbono	39g	
- dos quais açúcares	1.8g	
Fibra	2.5g	
Proteínas	8.2g	*16%
Sal	0.8g	

*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 600317 473846



PT-BIO-03
Agricultura UE/Não-UE