



Miss LAURA

SEM GLÚTEN E LÁCTEOS



NOSSA HISTÓRIA

Nossa história começa com a ideia de montar um pequeno café, pequeno no tamanho, mas grande no sonho, o plano é um lugar cheio de delícias, sorvetes, bolos recheados, pizzas, hambúrgueres e muito mais, nesse momento você se pergunta, mas o que tem de diferente nisso? O diferente, o ousado vem que nós fomos longe, idealizamos um lugar cheio de comidas gostosas e variadas, mas com um desafio, totalmente livre de glúten e leite. A ideia seria ter um local o mais inclusivo possível, e assim atender pessoas com as mais diversas restrições, alérgicos ao glúten, alérgicos ao leite, intolerantes a lactose, a soja, a ovos, e outras que foram surgindo e fomos logo nos adaptando para atender.

Os primeiros dias de abertura da loja nos mostraram que estávamos no caminho certo. Fila de pessoas enlouquecidas pelos produtos, famílias de várias classes sociais levando filhos ou algum ente que era alérgico e nunca tinha entrando em uma padaria antes. Pessoas chorando de emoção ao ver a vitrine, alguns encomendando o primeiro bolo de aniversário feito em uma padaria. O ano era 2014, e ver isso trouxe gratidão e coragem para seguir em frente e alcançar o maior número de pessoas.

Para atender uma demanda local, começamos a produzir para além da nossa loja, foi então que iniciamos nossa fábrica. Logo fechamos com uma rede de supermercado, e foi então no ano de 2017, que retiramos nossa produção da loja, e inauguramos oficialmente a Fabrica Miss Laura.

Em nossa fábrica fazemos **mais de 200 produtos**, massas de pizzas, recheios doces e salgados, pães, bolos, sorvetes e muito mais. Criamos uma linha especial para revendas, atualmente essa linha conta com 18 produtos, porém com potencial para ser muito maior.



NOSSA FÁBRICA

Em nossa fábrica priorizamos a saúde, por isso trabalhamos com matérias primas in natura, vegetais e hortaliças de verdade. Não fazemos uso de gorduras hidrogenadas nem frituras. O açúcar principal utilizado é o demerara, não fazemos uso de açúcar refinado. Também evitamos temperos industrializados, e temperamos nossa comida do modo mais natural possível!

Tudo isso com foco nos alérgicos, por isso toda matéria prima adquirida vem com laudo do fornecedor para evitar risco de contaminação cruzada, tanto para o glúten quanto para o leite, oferecendo segurança alimentar para nossos clientes.

Nos preocupamos muito com nossa embalagem, focamos na resistência para que os revendedores possam posicionar nossos produtos na gôndola mais estratégica sem se preocupar com os produtos dispostos ao lado. Pois não há risco de abertura da nossa embalagem.



PARTICIPANTES SHARK TANK

Em 2017 a empresa foi participante da franquia do maior reality show de negócios do mundo, o Shark Tank, em sua segunda temporada no Brasil, os tubarões se interessaram pela empresa e pelo potencial da Marca. O programa deu a oportunidade de pessoas de todo o Brasil conhecerem a Miss Laura e fortaleceu nosso marketing. Hoje recebemos mensagens de pessoas de várias localidades pedindo para ter os produtos em sua cidade.



**SHARK
TANK**





Miss
LAURA
SEM GLÚTEN E LÁCTEOS

Dimensão da embalagem
Altura: 15 cm Largura: 22 cm Profundidade: 4,5 cm

BOLINHA DE CARNE

Massa de batata com recheio cremoso de carne com azeitonas e queijo de inhame.

PESO: 300g (6 unidades de 50g)
Validade: 180 dias Congelado a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (1 Unidade)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	93 Kcal = 391 kJ	5%
Carboidrato (g)	14	5%
Proteína (g)	2,2	3%
Gorduras Totais (g)	3,1	6%
Gorduras Saturadas (g)	1,0	5%
Gorduras Trans (g)	Zero	**
Fibra Alimentar (g)	0,61	2%
Sódio (mg)	208	9%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400J. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido

Ingredientes:

Água, flocos de batata, carne bovina, inhame, flocos de batata, farinha de mandioca torrada, tomate, óleo de girasol, gordura de palma, amido de mandioca modificado, azeitona, cebola, polvilho azedo, sal marinho, cebola em pó, salsinha, cebolinha, alho em pó, alho e emulsificante goma xantana. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS.**
ALERGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA, OVOS, AMENDOIM, AMENDOAS, AVELÃS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, MACADAMIAS, NOZES, PECÃS, PISTACHE, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.

Modo de Preparo:

DESCONGELE
Retire as bolinhas da embalagem e descongele-as no microondas ou de um dia para outro na geladeira.
FORNO A GÁS:
Preequeça o forno na temperatura média de 250 °C por 5 minutos. Leve para assar por cerca de 25 minutos.
FORNO ELÉTRICO:
Preequeça o forno na temperatura média de 250 °C por 5 minutos. Leve para assar por cerca de 10 a 15 minutos a 200 °C.
FRITADEIRA SEM ÓLEO
Produto deve ir congelado diretamente para o equipamento e assar de 10 minutos a 180 °C. **FRITURA**
Em uma panela funda coloque o óleo até o ponto que cubra as coxinhas. Aqueça por cerca de 5 minutos e frite-as por cerca de 5 minutos.

Atenção! O tempo pode variar de acordo com a potência do seu equipamento.

CÓD. DE BARRAS: 7898611850878



EMBALADO
Á VÁCUO

0% **ZERO**
GLÚTEN
LACTOSE
CASEÍNA
GORDURA
TRANS





Dimensão da Embalagem

Altura: 15 cm Largura: 22 cm Profundidade: 4,5 cm

PASTEL DE FORNO DE CARNE

Pastel assado com recheio cremoso de carne com requeijão de inhame.

PESO: 240g (3 unidades de 80g)
Validade: 180 dias Congelado a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 40g (1/2 Unidade)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	96 Kcal = 403 kJ	5%
Carboidrato (g)	13	4%
Proteína (g)	2,8	4%
Gorduras Totais (g)	3,8	7%
Gorduras Saturadas (g)	0,63	3%
Gorduras Trans (g)	Zero	**
Fibra Alimentar (g)	0,48	-
Sódio (mg)	130	5%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400J. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido

Ingredientes:

.: Água, farinha de arroz, carne bovina, inhame cozido, ovos, fécula de batata, óleo de girassol, tomate, polvilho doce, açúcar demerara, azeitona verde, polvilho azedo, fermento biológico seco, orégano, sal marinho, vinagre, alho, emulsificante goma xantana.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS.
ALERGICOS: CONTÉM OVOS. PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA, AMENDOIM, AMENDOAS, AVELÃS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, MACADAMIAS, NOZES, PECÃS, PISTACHE, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.

Modo de Preparo:

Forno a gás - Preequeça o forno na temperatura média de 250°C POR 8 MINUTOS. Leve para assar por cerca de 10 a 15 minutos a 200°C

Forno Elétrico - Preequeça o forno na temperatura média de 250°C POR 5 MINUTOS. Leve para assar por cerca de 8 a 15 minutos a 200°C

Microondas - Em potência alta aqueça 1 undiade por 1 minuto.





Miss
LAURA
SEM GLÚTEN E LÁCTEOS

Dimensão da embalagem

Altura: 15 cm Largura: 22 cm Profundidade: 4,5 cm

PASTEL DE FORNO DE FRANGO

Pastel assado com recheio cremoso de frango e requeijão de inhame.

PESO: 240g (3 unidades de 80g)
Validade: 180 dias Congelado a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 40g (½ Unidade)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	92 Kcal = 387 kJ	5%
Carboidrato (g)	13	4%
Proteína (g)	3,1	4%
Gorduras Totais (g)	3,1	6%
Gorduras Saturadas (g)	0,54	2%
Gorduras Trans (g)	Zero	**
Fibra Alimentar (g)	0,43	2%
Sódio (mg)	114	5%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400J. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido

Ingredientes:

Água, farinha de arroz, inhame, ovos, carne de frango, óleo de girassol, fécula de batata, polvilho doce, açúcar demerara, tomate, cebola, polvilho azedo, fermento biológico, sal marinho, gergelim, urucum, vinagre, gordura de palma, salsinha, cebolinha, alho e emulsificante goma xantana.
NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS.
ALERGICOS: CONTÉM OVOS. PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA, AMENDOIM, AMENDOAS, AVELÃS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, MACADAMIAS, NOZES, PECÃS, PISTACHE, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.

Modo de Preparo:

Forno a gás - Preeaqueça o forno na temperatura média de 250°C POR 8 MINUTOS. Leve para assar por cerca de 10 a 15 minutos a 200°C

Forno Elétrico - Preeaqueça o forno na temperatura média de 250°C POR 5 MINUTOS. Leve para assar por cerca de 8 a 15 minutos a 200°C

Microondas - Em potência alta aqueça 1 unidade por 1 minuto.



0% **ZERO**
GLÚTEN
LACTOSE
CASEINA
GORDURA
TRANS





Miss
LAURA

SEM GLÚTEN E LÁCTEOS

Dimensão da Embalagem
Altura: 15 cm Largura: 22 cm Profundidade: 4,5 cm

PASTEL DE FORNO DE LEGUMES

Pastel assado com recheio cremoso de legumes com requeijão de inhame.

PESO: 240g (3 unidades de 80g)
Validade: 180 dias Congelado a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 40g (½ Unidade)			
Quantidade por porção			%VD (*)
Valor energético	87 Kcal	367 kJ	4%
Carboidrato (g)	13		4%
Proteína (g)	1,6		2%
Gorduras Totais (g)	3,1		6%
Gorduras Saturadas (g)	0,48		2%
Gorduras Trans (g)	Zero		**
Fibra Alimentar (g)	0,55		2%
Sódio (mg)	87		4%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400J. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido

Ingredientes:

Água, farinha de arroz, inhame, ovos, óleo de girassol, fécula de batata, palmito, cebola, polvilho doce, cenoura, brócolis, couve-flor, açúcar demerara, tomate, vagem, polvilho azedo, fermento biológico, sal marinho, chia, vinagre, alho e emulsificante goma xantana.
NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS.
ALERGICOS: CONTÉM OVOS. PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA, AMENDOIM, AMENDOAS, AVELÃS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, MACADAMIAS, NOZES, PECÃS, PISTACHE, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.

Modo de Preparo:

- Forno a gás** - Preequeça o forno na temperatura média de 250°C POR 8 MINUTOS. Leve para assar por cerca de 10 a 15 minutos a 200°C
- Forno Elétrico** - Preequeça o forno na temperatura média de 250°C POR 5 MINUTOS. Leve para assar por cerca de 8 a 15 minutos a 200°C
- Microondas** - Em potência alta aqueça 1 unidade por 1 minuto.



EMBALADO
Á VÁCUO

0% ZERO
GLÚTEN
LACTOSE
CASEÍNA
GORDURA
TRANS



CÓD DE BARRAS: 7898611850564



Dimensão da Embalagem
 Altura: 15 cm Largura: 22 cm Profundidade: 4,5 cm

PASTEL DE FORNO INTEGRAL DE COGUMELOS

Pastel assado vegano integral com massa vegana e recheio cremoso de cogumelos com legumes.

PESO: 240g (3 unidades de 80g)
 Validade: 180 dias Congelado a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Valor de 40g (1/2 unidade)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	61Kcal = 256KJ	3%
Carboidratos (g)	10g	3%
Proteínas (g)	1,1g	1%
Gorduras Totais (g)	1,6g	3%
Gorduras Saturadas (g)	ZERO	-
Gorduras Trans (g)	ZERO	**
Fibra Alimentar (g)	1,3g	5%
Sódio (g)	179mg	7%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400J. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
 (**) VD não estabelecido.

Ingredientes:

Água, farinha de arroz integral, recheio de cogumelos cremoso com legumes. (Cogumelos Paris, cogumelo shimeji, cogumelo shitake, cebola, cenoura, brócolis, couve-flor, vagem, inhame, tomate, palmito, shoyu, polvilho doce, óleo de girasol, alho e sal (marinho), fécula de batata, óleo de girassol, psyllium, açúcar demerara, sal marinho, linhaça dourada, fermento biológico, vinagre de maçã, urucum e emulsificante goma xantana.
NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS.
ALERGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA, OVOS, AMENDOIM, AMENDOAS, AVELÃS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, MACADAMIAS, NOZES, PECÃS, PISTACHE, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.

Modo de Preparo:

- DESCONGELE**
 Retire os pastéis da embalagem e descongele-os no microondas ou de um dia para outro na geladeira.
- FORNO A GÁS:**
 Preaqueça o forno na temperatura média de 250 °C por 5 minutos. Leve para assar por cerca de 25 minutos.
- FORNO ELÉTRICO:**
 Preaqueça o forno na temperatura média de 250 °C por 5 minutos. Leve para assar por cerca de 10 a 15 minutos a 200 °C.
- FRITADEIRA SEM ÓLEO**
 Pré aqueça o equipamento por 5 minutos em 200°C, em seguida coloque as coxinhas diretamente congeladas no equipamento e asse por 10 minutos a 180°C

Atenção! O tempo pode variar de acordo com a potência do seu equipamento.

CÓD. DE BARRAS: 7898611850304





Miss
LAURA
SEM GLÚTEN E LÁCTEOS

Dimensão da embalagem

Altura: 15 cm Largura: 22 cm Profundidade: 4,5 cm

COXINHA DE FRANGO

Massa de batata com recheio cremoso de frango com requeijão de inhame.

PESO: 300g (6 unidades de 50g)

Validade: 180 dias Congelado a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (1 Unidade)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	87 Kcal = 364 kJ	4%
Carboidrato (g)	14	4%
Proteína (g)	2,6	3%
Gorduras Totais (g)	2,3	4%
Gorduras Saturadas (g)	0,91	4%
Gorduras Trans (g)	Zero	**
Fibra Alimentar (g)	0,53	2%
Sódio (mg)	185	8%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400J. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido

Ingredientes:

Água, flocos de batata, farinha de arroz, polvilho doce, fécula de batata, inhame, carne de frango, amido de mandioca modificado, farinha de mandioca torrada, gordura de palma, tomate, cebola, polvilho azedo, óleo de girassol, sal marinho, cebola em pó, alho em pó, urucum, salsinha, cebolinha, alho e emulsificante goma xantana.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS.

ALERGICOS: PODE CONTER TRACOS DE SOJA, OVOS, AMENDOIM, AMENDOAS, AVELÃS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, MACADAMIAS, NOZES, PECÃS, PISTACHE, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.

Modo de Preparo:

DESCONGELE

Retire as coxinhas da embalagem e descongele-as no microondas ou de um dia para outro na geladeira.

FORNO A GÁS:

Preaqueça o forno na temperatura média de 250 °C por 5 minutos. Leve para assar por cerca de 25 minutos.

FORNO ELÉTRICO:

Preaqueça o forno na temperatura média de 250 °C por 5 minutos. Leve para assar por cerca de 10 a 15 minutos a 200 °C.

FRITADEIRA SEM ÓLEO

Pré aqueça o equipamento por 5 minutos em 200°C, em seguida coloque as coxinhas diretamente congeladas no equipamento e asse por 10 minutos a 180°C

Atenção! O tempo pode variar de acordo com a potência do seu equipamento.



EMBALADO
Á VÁCUO

0% **ZERO**
GLÚTEN
LACTOSE
CASEÍNA
GORDURA
TRANS



CÓD DE BARRAS: 7898611850298



Miss LAURA

SEM GLÚTEN E LÁCTEOS

Dimensão da embalagem
 Altura: 15 cm Largura: 22 cm Profundidade: 4,5 cm

COXINHA DE LEGUMES

Massa de batata com recheio cremoso de legumes com requeijão de inhame.

PESO: 300g (6 unidades de 50g)
 Validade: 180 dias Congelado a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1 Unidade)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	80 Kcal = 335 kJ	4%
Carboidrato (g)	13	5%
Proteína (g)	0,87	1%
Gorduras Totais (g)	2,3	4%
Gorduras Saturadas (g)	0,83	4%
Gorduras Trans (g) ⁶	Zero	**
Fibra Alimentar (g)	0,65	3%
Sódio (mg)	15	6%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400J. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
 (**) VD não estabelecido

Ingredientes:

Água, flocos de batata, farinha de arroz, inhame, farinha de mandioca torrada, palmito, cebola, cenoura, gordura de palma, amido de mandioca modificado, brócolis, couve-flor, óleo de girassol, sal marinho, tomate, vagem, polvilho azedo, alho, cebola em pó, alho em pó, açafrão e emulsificante goma xantana.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS.

ALERGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA, OVOS, AMENDOIM, AMÊNDOAS, AVELÃS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, MACADAMIAS, NOZES, PECÁS, PISTACHE, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.

Modo de Preparo:

DESCONGELE

Retire as bolinhas da embalagem e descongele-as no microondas ou de um dia para outro na geladeira.

FORNO A GÁS:

Preaqueça o forno na temperatura média de 250 °C por 5 minutos. Leve para assar por cerca de 25 minutos.

FORNO ELÉTRICO:

Preaqueça o forno na temperatura média de 250 °C por 5 minutos. Leve para assar por cerca de 10 a 15 minutos a 200 °C.

FRITADEIRA SEM ÓLEO

Pré aqueça o equipamento por 5 minutos em 200°C, em seguida coloque as coxinhas diretamente congeladas no equipamento e asse por 10 minutos a 200°C

Atenção! O tempo pode variar de acordo com a potência do seu equipamento.

CÓD DE BARRAS: 7898611850403





Miss
LAURA

SEM GLÚTEN E LÁCTEOS

Dimensão da Embalagem

Altura: 15 cm Largura: 22 cm Profundidade: 4,5 cm

COXINHA MAROMBA

Massa de batata doce com recheio cremoso de frango com requeijão de inhame.

PESO: 300g (6 unidades de 50g)

Validade: 180 dias Congelado a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (1 Unidade)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	70 Kcal = 295 kJ	4%
Carboidrato (g)	11	4%
Proteína (g)	2,4	3%
Gorduras Totais (g)	1,8	3%
Gorduras Saturadas (g)	0,63	3%
Gorduras Trans (g)	Zero	**
Fibra Alimentar (g)	0,6	2%
Sódio (mg)	260	11%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400J. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido

Ingredientes:

Água, batata doce, inhame, farinha de arroz, carne de frango, farinha de mandioca torrada, flocos de batata, gordura de palma, tomate, cebola, alho, óleo de girassol, polvilho azedo, sal marinho, salsinha, cebolinha, urucum e emulsificante goma xantana. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS.**

ALERGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA, OVOS, AMENDOIM, AMENDOAS, AVELÃS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, MACADAMIAS, NOZES, PECÃS, PISTACHE, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.

Modo de Preparo:

DESCONGELE

Retire as coxinhas da embalagem e descongele-as no microondas ou de um dia para outro na geladeira.

FORNO A GÁS:

Preaqueça o forno na temperatura média de 250 °C por 5 minutos. Leve para assar por cerca de 25 minutos.

FORNO ELÉTRICO:

Preaqueça o forno na temperatura média de 250 °C por 5 minutos. Leve para assar por cerca de 10 a 15 minutos a 200 °C.

FRITADEIRA SEM ÓLEO

Pré aqueça o equipamento por 5 minutos em 200°C, em seguida coloque as coxinhas diretamente congeladas no equipamento e asse por 10 minutos a 180°C

Atenção! O tempo pode variar de acordo com a potência do seu equipamento.



EMBALADO
Á VÁCUO

0%
ZERO
GLÚTEN
LACTOSE
CASEÍNA
GORDURA
TRANS





Miss
LAURA
SEM GLÚTEN E LÁCTEOS

Dimensão da embalagem

Altura: 15 cm Largura: 22 cm Profundidade: 4,5 cm

NHOQUE DE BATATA DOCE

Massa Vegana feita com batata doce. Sem adição de molho.

PESO: 250g

Validade: 180 dias Congelado a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100g (1 Xicara)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	180 Kcal = 753 kJ	9%
Carboidrato (g)	43	14%
Proteína (g)	0,93	1%
Gorduras Totais (g)	Zero	-
Gorduras Saturadas (g)	Zero	-
Gorduras Trans (g)	Zero	**
Fibra Alimentar (g)	1,6	7%
Sódio (mg)	256	11%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400J. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido

Ingredientes:

Batata doce, amido de milho, farinha de arroz, sal marinho e emulsificante carboximetilcelulose sódica.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS.

ALERGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA, OVOS, AMENDOIM, AMENDOAS, AVELÃS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, MACADAMIAS, NOZES, PECÃS, PISTACHE, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.

Modo de Preparo:

FOGÃO:

Em uma panela coloque 500 ml de água juntamente com duas pitadas de sal, após ferver acrescente o nhoque e deixe cozinhar por cerca de 3 a 5 minutos. Escorra bem e acrescente o molho de sua preferência.



EMBALADO Á VÁCUO



0% **ZERO**
GLÚTEN
LACTOSE
CASEÍNA
GORDURA
TRANS





Miss
LAURA

SEM GLÚTEN E LÁCTEOS

Dimensão da embalagem

Altura: 15 cm Largura: 22 cm Profundidade: 4,5 cm

PÃO SEM QUEIJO

Massa alimentícia de fécula de batata e batata salsa congelada pronta para assar, semelhante ao pão de queijo tradicional.

PESO: 300g (12 unidades de 25g.)

Validade: 180 dias Congelado a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (2 Unidades)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	102 Kcal 427 kJ	5%
Carboidrato (g)	16	5%
Proteína (g)	Zero	-
Gorduras Totais (g)	4,2%	7%
Gorduras Saturadas (g)	1,7	8%
Gorduras Trans (g)	Zero	**
Fibra Alimentar (g)		
Sódio (mg)	191	8%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400J. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido

Ingredientes:

Água, fécula de mandioca, amido de mandioca modificado, batata salsa, gordura de palma, óleo de girassol e sal marinho. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS.**
ALERGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA, OVOS, AMENDOIM, AMENDOAS, AVELÃS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, MACADAMIAS, NOZES, PECÃS, PISTACHE, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.

Modo de Preparo:

Não é necessário descongelar para preparar.

FORNO A GÁS:

Preaqueça o forno na temperatura média de 250 °C por 5 minutos. Leve para assar por cerca de 25 minutos.

FORNO ELETRICO

Preaqueça o forno na temperatura média de 250 °C por 5 minutos. Leve para assar por cerca de 25 minutos a 200 °C

FRITADEIRA SEM ÓLEO

Pré-aqueça o equipamento por 5 minutos em 200 °C em seguida coloque os pães sem queijo diretamente congelados no equipamento e asse por 17 minutos a 200°C.

Atenção! O tempo pode variar de acordo com a potência do seu equipamento.



EMBALADO
Á VÁCUO



0% **ZERO**
GLÚTEN
LACTOSE
CASEÍNA
GORDURA
TRANS





Miss
LAURA
SEM GLÚTEN E LÁCTEOS

Dimensão da Embalagem

Altura: 15 cm Largura: 22 cm Profundidade: 4,5 cm

QUIBE INTEGRAL DE CARNE

Quibe de carne feito com arroz integral

PESO: 300g (6 unidades de 50g)

Validade: 180 dias Congelado a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (1 Unidade)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	65 Kcal_ 270 kJ	3%
Carboidrato (g)	5,2	2%
Proteína (g)	5,4	7%
Gorduras Totais (g)	2,5	4%
Gorduras Saturadas (g)	0,53	2%
Gorduras Trans (g)	Zero	**
Fibra Alimentar (g)	Zero	-
Sódio (mg)	183	8%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400J. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido

Ingredientes:

Carne bovina, cebola, arroz integral, água, farinha de arroz, óleo de girassol, hortelã e sal marinho.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS.

ALERGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA, OVOS, AMENDOIM, AMENDOAS, AVELÃS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, MACADAMIAS, NOZES, PECÃS, PISTACHE, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.

Modo de Preparo:

MODO DE PREPARO:

Retire os quibes da embalagem e descongele-as no microondas ou de um dia para outro na geladeira.

FORNO A GÁS

Preaqueça o forno na temperatura média de 240 °C por 5 minutos. Leve para assar por cerca de 15 minutos.

FORNO ELÉTRICO

Preaqueça a 250 ° por 5 minutos. Asse-os por cerca de 10 a 15 minutos a 200 °C

FRITADEIRA SEM ÓLEO

Produto deve ir congelado diretamente para o equipamento e assar por 15 minutos a 200 °C. Este tempo pode variar de acordo com a potência do equipamento.

EMBALAGEM
Á VÁCUO

0%
ZERO
GLÚTEN
LACTOSE
CASEÍNA
GORDURA
TRANS

CÓD. DE BARRAS: 7898611850557



Miss
LAURA

SEM GLÚTEN E LÁCTEOS

Dimensão da embalagem

Altura: 15 cm Largura: 22 cm Profundidade: 4,5 cm

QUIBE DE LENTILHA

Massa de batata com recheio cremoso de carne com azeitonas e queijo de inhame.

PESO: 300g (6 unidades de 50g)

Validade: 180 dias Congelado a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Valor de 100g (2 unidades)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	147Kcal = 614KJ	7%
Carboidratos (g)	24g	8%
Proteínas (g)	7,0g	9%
Gorduras Totais (g)	2,4g	4%
Gorduras Saturadas (g)	0,28g	1%
Gorduras Trans (g)	ZERO	**
Fibra Alimentar (g)	4,9g	20%
Sódio (g)	400mg	17%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400J. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido

EMBALADO
Á VÁCUO

**PRODUTO
egan**

0% **ZERO**
GLÚTEN
LACTOSE
CASEÍNA
GORDURA
TRANS

Ingredientes:

Lentilha, cebola, cenoura, amido (arroz, batata e mandioca), óleo de girassol, salsinha, cebolinha, alho, ervas-finas, açafrão, páprica doce, sal marinho e emulsificante goma xantana. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS.**

ALERGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA, OVOS, AMENDOIM, AMENDOAS, AVELÃS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, MACADAMIAS, NOZES, PECÃS, PISTACHE, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.

Modo de Preparo:

MODO DE PREPARO:

Retire os quibes da embalagem e descongele-as no microondas ou de um dia para outro na geladeira.

FORNO A GÁS

Preaqueça o forno na temperatura média de 240 °C por 5 minutos. Leve para assar por cerca de 15 minutos.

FORNO ELÉTRICO

Preaqueça a 250 ° por 5 minutos. Asse-os por cerca de 10 a 15 minutos a 200 °C

FRITEIRA SEM ÓLEO

Produto deve ir congelado diretamente para o equipamento e assar por 15 minutos a 200 °C. Este tempo pode variar de acordo com a potência do equipamento.



CÓD. DE BARRAS: 7898611850878



Miss
LAURA

SEM GLÚTEN E LÁCTEOS

Dimensão da Embalagem

Altura: 15 cm Largura: 22 cm Profundidade: 4,5 cm

TALHARIM

Massa fresca congelada de fácil preparo. Sem adição de molho.

PESO: 250g

Validade: 180 dias Congelado a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Valor de 100g (1 prato raso)		
Quantidade por porção (100g cozido)		%VD (*)
Valor Energético	189Kcal = 791KJ	9%
Carboidratos (g)	37g	12%
Proteínas (g)	5,2g	7%
Gorduras Totais (g)	2,1g	4%
Gorduras Saturadas (g)	0,60g	3%
Gorduras Trans (g)	ZERO	**
Fibra Alimentar (g)	1,2g	5%
Sódio (g)	276mg	12%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400J. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido.

Ingredientes:

Água, farinha de arroz integral, polvilho doce, óleo de girassol, psyllium, açúcar demerara, sal marinho, fermento biológico, vinagre de maçã, alho, emulsificante goma xantana.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS.

ALERGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA, OVOS, AMENDOIM, AMENDOAS, AVELÃS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, MACADAMIAS, NOZES, PECÃS, PISTACHE, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.

Modo de Preparo:

FOGÃO:

Em uma panela coloque 500ml de água juntamente com duas pitadas de sal, após ferver adicione o talharim e deixe cozinhar por 1 a 3 minutos, escorra bem e acrescente o molho de sua preferência.



EMBALADO
Á VÁCUO





Miss
LAURA
SEM GLÚTEN E LÁCTEOS

Dimensão da Embalagem

Altura: 15 cm Largura: 22 cm Profundidade: 4,5 cm

TALHARIM INTEGRAL VEGANO

Massa fresca congelada, vegana e integral, feita com psyllium, de fácil preparo. Sem adição de molho.

PESO: 250g

Validade: 180 dias Congelado a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Valor de 100g (1 prato raso)

Quantidade por porção (100g cozido) %VD (*)

Valor Energético	169Kcal = 706KJ	8%
Carboidratos (g)	30g	10%
Proteínas (g)	2,7g	4%
Gorduras Totais (g)	4,1g	7%
Gorduras Saturadas (g)	6,44g	2%
Gorduras Trans (g)	ZERO	**
Fibra Alimentar (g)	3,3g	13%
Sódio (g)	439mg	18%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400J. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.

Ingredientes:

Água, farinha de arroz integral, polvilho doce, óleo de girassol, psyllium, açúcar demerara, sal marinho, fermento biológico, vinagre de maçã, alho, emulsificante goma xantana.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS.

ALERGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA, OVOS, AMENDOIM, AMENDOAS, AVELÃS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, MACADAMIAS, NOZES, PECÃS, PISTACHE, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.

Modo de Preparo:

FOGÃO:

Em uma panela coloque 500ml de água juntamente com duas pitadas de sal, após ferver adicione o talharim e deixe cozinhar por 1 a 3 minutos, escorra bem e acrescente o molho de sua preferência.



EMBALADO
Á VACUO



CÓD. DE BARRAS: 7898611850304

Bolo de Banana Com especiarias

PESO LÍQUIDO 280G



INGREDIENTES: Banana, açúcar demerara, ovos, óleo de girassol, farinha de rosca sem glúten, canela, cravo, noz moscada, acidulantes INS 270 e INS 330, conservantes INS 282 e INS 200, emulsificante INS 415, fermentos químicos INS 450, INS 500 e INS 341 e umectante INS 422. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-BRASIL, MACADÂMIA, PECÃS, PISTACHES, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.**

VALIDADE:
180 dias Congelados a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de: 50g (1 Fatia)		
	Qtd.	%VD (*)
VALOR CALÓRICO	122kcal - 511kJ	6%
CARBOIDRATOS	17g	6%
PROTEÍNAS	1,2g	2%
GORDURAS TOTAIS	5,5g	10%
GORDURAS SATURADAS	0,68g	3%
GORDURAS TRANS	Zero	**
FIBRA ALIMENTAR	Zero	-
SÓDIO	227mg	9%

* % Valores diários 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.

CÓD. DE BARRAS: 7898611850182



0% **ZERO**
GLÚTEN
LACTOSE
CASEÍNA
GORDURA
TRANS

Bolo de Laranja

PESO LÍQUIDO 280G



INGREDIENTES: Ovos, amido (arroz, batata), açúcar demerara, laranja, óleo de girasol, acidulantes INS 270 e INS 330, conservantes INS 282 e INS 200, emulsificante INS 415, fermentos químicos INS 450, INS 500 e INS 341 e umectante INS 422. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-BRASIL, MACADÂMIA, PECÃS, PISTACHES, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.**

VALIDADE:

180 dias Congelados a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de: 50g (1 Fatia)		
	Qtd.	%VD (*)
VALOR CALÓRICO	154kcal - 646kJ	8%
CARBOIDRATOS	22g	7%
PROTEÍNAS	2,5g	3%
GORDURAS TOTAIS	6,4g	12%
GORDURAS SATURADAS	0,94	4%
GORDURAS TRANS	Zero	**
FIBRA ALIMENTAR	0,53	2%
SÓDIO	118mg	5%

* % Valores diários 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.

CÓD. DE BARRAS: 7898611850199



Bolo de Milho

PESO LÍQUIDO 280G



INGREDIENTES: Açúcar demerara, farinha de milho, milho verde, leite de coco, ovos, óleo de girassol, acidulantes INS 270 e INS 330, conservantes INS 282 e INS 200, emulsificante INS 415, fermentos químicos INS 450, INS 500 e INS 341 e umectante INS 422. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-BRASIL, MACADÂMIA, PECÃS, PISTACHES, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.**

VALIDADE:

180 dias Congelados a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de: 50g (1 Fatia)		
	Qtd.	%VD (*)
VALOR CALÓRICO	180kcal - 755kJ	9%
CARBOIDRATOS	25g	8%
PROTEÍNAS	2,2g	3%
GORDURAS TOTAIS	7,9g	14%
GORDURAS SATURADAS	0,82g	4%
GORDURAS TRANS	Zero	**
FIBRA ALIMENTAR	1,0g	4%
SÓDIO	119mg	5%

* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas

CÓD. DE BARRAS: 7898611850205



feito com
leite de coco



Pão de Abóbora

PESO LÍQUIDO 450G



INGREDIENTES: Amido (Arroz, batata e mandioca), água, ovos, óleo de girassol, abóbora, açúcar demerara, gordura de palma orgânica, sal marinho, fermento biológico, chia, acidulantes INS 270 e INS 330, conservantes INS 282 e INS 200, emulsificante INS 415, fermentos químicos INS 450, INS 500 e INS 341 e umectante INS 422. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-BRASIL, MACADÂMIA, PECÃS, PISTACHES, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.**

VALIDADE:

180 dias Congelados a -18°C

EMBALADO A VÁCUO



**PÃO DE ABÓBORA CABOTIÁ
SEM GLÚTEN
SEM LEITE**



PROCESSADO EM LUGAR SEM GLÚTEN

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de: 30g (1 fatia)		
	Qtd.	%VD (*)
VALOR CALÓRICO	78kcal - 325kJ	4%
CARBOIDRATOS	12g	4%
PROTEÍNAS	1,4g	2%
GORDURAS TOTAIS	2,6g	5%
GORDURAS SATURADAS	0,42g	2%
GORDURAS TRANS	Zero	**
FIBRA ALIMENTAR	0,58g	2%
SÓDIO	94mg	4%

* % Valores diários 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.

CÓD. DE BARRAS: 7898611850090



0% ZERO
GLÚTEN
LACTOSE
CASEÍNA
GORDURA
TRANS

Pão de Batata Doce

PESO LÍQUIDO 450G



INGREDIENTES: Farinha de arroz, água, ovos, fécula de batata, batata doce, óleo de girassol, polvilho doce, açúcar demerara, fermento biológico, sal marinho, óleo de palma, acidulante ácido cítrico, emulsificante goma xantana, fermento químicos bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico e conservante propionato de cálcio.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS.

ATENÇÃO ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. PODE CONTER TRAÇOS DE LATÉX

VALIDADE:

180 dias Congelados a -18°C



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de: 30g (1 fatia)		
VALOR CALÓRICO	Qt.	%VD (*)
76kcal - 318kJ		4%
CARBOIDRATOS	12g	4%
PROTEÍNAS	1,3g	2%
GORDURAS TOTAIS	2,5g	5%
GORDURAS SATURADAS	0,41g	2%
GORDURAS TRANS	Zero	**
FIBRA ALIMENTAR	0,53	2%
SÓDIO	92mg	4%

* % Valores diários 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.

CÓD. DE BARRAS: 7898611850076

EMBALADO A VÁCUO



NOSSA EMPRESA PROCESSA APENAS ALIMENTOS SEM GLÚTEN E SEM LEITE



FEITO COM BATATA DOCE IN NATURA



Pão de Quinoa

PESO LÍQUIDO 450G



INGREDIENTES: Amido (Arroz, batata e mandioca), água, ovos, óleo de girassol, quinoa, açúcar demerara, gordura de palma orgânica, sal marinho, fermento biológico, acidulantes INS 270 e INS 330, conservantes INS 282 e INS 200, emulsificante INS 415, fermentos químicos INS 450, INS 500 e INS 341 e umectante INS 422.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS.

ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-BRASIL, MACADÂMIA, PECÃS, PISTACHES, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.

VALIDADE:

180 dias Congelados a -18°C



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de: 30g (1 Fatia)		
	Qtd.	%VD (*)
VALOR CALÓRICO	77kcal - 322kJ	4%
CARBOIDRATOS	12g	4%
PROTEÍNAS	1,4g	2%
GORDURAS TOTAIS	2,6g	5%
GORDURAS SATURADAS	0,41g	2%
GORDURAS TRANS	Zero	**
FIBRA ALIMENTAR	0,51g	2%
SÓDIO	92mg	4%

* % Valores diários 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.

CÓD. DE BARRAS: 7898611850038



Pão Broa de Milho

PESO LÍQUIDO 450G



INGREDIENTES: Amido (Arroz, batata e mandioca), água, farinha de milho, ovos, óleo de girassol, açúcar demerara, gordura de palma orgânica, sal marinho, fermento biológico, erva-doce, acidulantes INS 270 e INS 330, conservantes INS 282 e INS 200, emulsificante INS 415, fermentos químicos INS 450, INS 500 e INS 341 e umectante INS 422. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-BRASIL, MACADÂMIA, PECÃS, PISTACHES, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.**

VALIDADE:

180 dias Congelados a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de: 30g (1 fatia)		
	Qtd.	%VD (*)
VALOR CALÓRICO	82kcal - 341kJ	4%
CARBOIDRATOS	12g	4%
PROTEÍNAS	1,4g	2%
GORDURAS TOTAIS	2,8g	5%
GORDURAS SATURADAS	0,44g	2%
GORDURAS TRANS	Zero	**
FIBRA ALIMENTAR	0,74g	3%
SÓDIO	99mg	4%

* % Valores diários 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.

CÓD. DE BARRAS: 7898611850021



Pão de Inhames



PESO LÍQUIDO 450G

INGREDIENTES: Amido (Arroz, batata e mandioca), água, ovos, inhame, óleo de girassol, açúcar demerara, gergelim, gordura de palma orgânica, sal marinho, fermento biológico, acidulantes INS 270 e INS 330, conservantes INS 282 e INS 200, emulsificante INS 415, fermentos químicos INS 450, INS 500 e INS 341 e umectante INS 422. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LÁCTEOS.

ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-BRASIL, MACADÂMIA, PECÃS, PISTACHES, CASTANHAS E LÁTEX NATURAL.

VALIDADE:

180 dias Congelados a -18°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de: 30g (1 Fatia)		
	Qtd.	%VD (*)
VALOR CALÓRICO	77kcal - 324kJ	4%
CARBOIDRATOS	12g	4%
PROTEÍNAS	1,4g	2%
GORDURAS TOTAIS	2,6g	5%
GORDURAS SATURADAS	0,41g	2%
GORDURAS TRANS	Zero	**
FIBRA ALIMENTAR	0,51g	2%
SÓDIO	91	4%

* % Valores diários 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.

CÓD. DE BARRAS: 7898611850052

EMBALADO A VÁCUO



SUCESSO É A
DIFERENÇA
QUE FAZEMOS NA **VIDA** DAS
PESSOAS

 COMERCIAL@MISSLAURA.COM.BR

 FÁBRICA DE ALIMENTOS MISS LAURA
SEM GLÚTEN E SEM LEITE