



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

ART. NR.	OB3106	Nome:	ORIGENS BIO BAGAS INCA 100GR
EAN	5608394431063		
IVA	6%		

Descrição do Produto:

As Bagas Inca têm um sabor doce que combina com um final amargo.
Ricas em vitamina C e minerais, são uma enorme fonte de fibras.
62% dos seus componentes são hidratos de carbono essenciais no processo de produção de energia.
FONTE DE FIBRA

O que é:

As Bagas Inca são uma forma deliciosa e nutritiva de complementar uma dieta saudável, providenciando inúmeros benefícios nutricionais para quem as consome. Geralmente apreciadas como fruto seco, consumidas sozinhas ou com mistura de outros frutos, podem também ser adicionadas a inúmeras receitas. Conhecidas pelo seu delicioso sabor, têm uma textura suave e elástica bastante agradável. Esta textura combinada com o seu sabor agridoce, tornam este fruto numa sensação culinária.

Ingredientes:

Bagas Inca *
* Produto de Agricultura Biológica

Modo de Utilização:

Adicione diariamente aos seus cereais, saladas, iogurtes ou batidos.
Pode ainda utilizar na confeção de bolos e sobremesas.

Valores nutricionais médios (por 100g):

Valor Energético (Kcal)	294
Valor Energético (KJ)	1229
Lípidos (g)	7,5
dos quais saturados (g)	0,8
H.Carbono (g)	62
dos quais açúcares (g)	33,9
Fibra (g)	21,9
Proteína (g)	6,8
Sal (g)	0
Vitamina C (mg)	21,5
Vitamina A (ug)	570
Vitamina B1 (mg)	0,4
Potássio (mg)	1200
Magnésio (mg)	97,1
Ferro (mg)	2,6

O teor de sal deve-se exclusivamente à presença de sódio naturalmente presente.

Alérgenos:

- Isento de Glúten

Preservação

Conservação: Conservar em local seco e fresco e ao abrigo da luz solar
Consumir de preferência antes do fim de: Ver data impressa na embalagem

Embalagem

	uni
Altura (cm)	23
Largura (cm)	13
Profundidade (cm)	3,5

Distribuição

Empresa: Equanto, Intercâmbio Comercial e Industrial SA
Morada: Zona Industrial das Corredouras Lote 8, 2630-369 Arruda dos Vinhos - Portugal
Contactos: Telefone: 00 351 263 977 250 | Fax: 00 351 263 977 250
Site: www.origensbio.com
email: equanto@equanto.pt
Sistema de controlo CE: ECOCERT PORTUGAL - PT-BIO-02
Produzido na UE