



TEMPERO CAIPIRA

Foram desenvolvidos para temperar alimentos crus e prontos, como massas, salgados, saladas, peixes, aves, carnes, etc. O tempero Caipira é tradicional do homem do campo, onde são apreciados pratos com sabor caseiro do fogão à lenha.

INGREDIENTES: Sal, Colorífico, Pimenta do reino, Pimenta vermelha, Cúrcuma, Alho desidratado, Cebola desidratada, Louro em pó, Coentro em pó e Salsa.

EMBALAGEM: Fardo contendo 10 pacotes de 1,01 kg.

CONSERVAÇÃO: Local seco e arejado.

VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação.

Nº REG. NO M.S.: Produto isento de registro conforme Resolução 23/00 ANVISA.

MODO DE PREPARO: Usar na medida do sal.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 5 g (1 colher de chá)

Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	2 Kcal = 7 kJ	0 %
Carboidratos	0 g	0 %
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras Totais	0 g	0 %
Gorduras Saturadas	0 g	0 %
Gorduras Trans	0 g	-
Fibra Alimentar	0 g	0 %
Sódio	1648 mg	69 %

*%Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.

SUAS ANOTAÇÕES