



CANJA DE GALINHA

A Canja de Galinha é preparada instantaneamente com carne de primeira qualidade, e temperos naturais. Graças aos modernos processos de fabricação, possuem sabor típico de Canja feita em casa.

INGREDIENTES: Arroz, Amido de milho, Farinha de trigo, Sal, Cenoura, Batata e Repolho desidratado, Proteína de soja, Carne de frango desidratada, Glutamato monossódico, Açúcar, Louro em pó, Cúrcuma em pó, Alho, Cebola e Salsa desidratados, Inosinato de sódio e Aromatizantes.

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

CONSERVAÇÃO: Local seco e arejado.

VALIDADE: 8 meses a partir da data de fabricação.

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

MODO DE PREPARO: Dissolver 1 kg de pó em 16 litros de água. Levar ao fogo mexendo até levantar fervura. Deixe cozinhar por mais ou menos 20 minutos.

RENDIMENTO: Em média 66 porções de 250 ml.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 15 g**(1 colher de sopa)

Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	40 Kcal = 167 kJ	2 %
Carboidratos	8 g	3 %
Proteínas	1,1 g	2 %
Gorduras Totais	0 g	0 %
Gorduras Saturadas	0 g	0 %
Gorduras Trans	0 g	-
Fibra Alimentar	0 g	0 %
Sódio	519 mg	22 %

*%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.

**Quantidade suficiente para preparar uma porção de 250 ml.

SUAS ANOTAÇÕES