



## TEMPERO BAIANO

Foram desenvolvidos para temperar alimentos crus e prontos, como massas, salgados, saladas, peixes, aves, carnes etc. O tempero Baiano é tradicional da região nordeste brasileiro, onde são apreciados em pratos com forte sabor e apimentado.

**INGREDIENTES:** Sal, Alho, Cebola, Pimenta vermelha, Colorífico, Pimenta do reino 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	0 Kcal = 1 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	1518 mg	63 %

\*%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