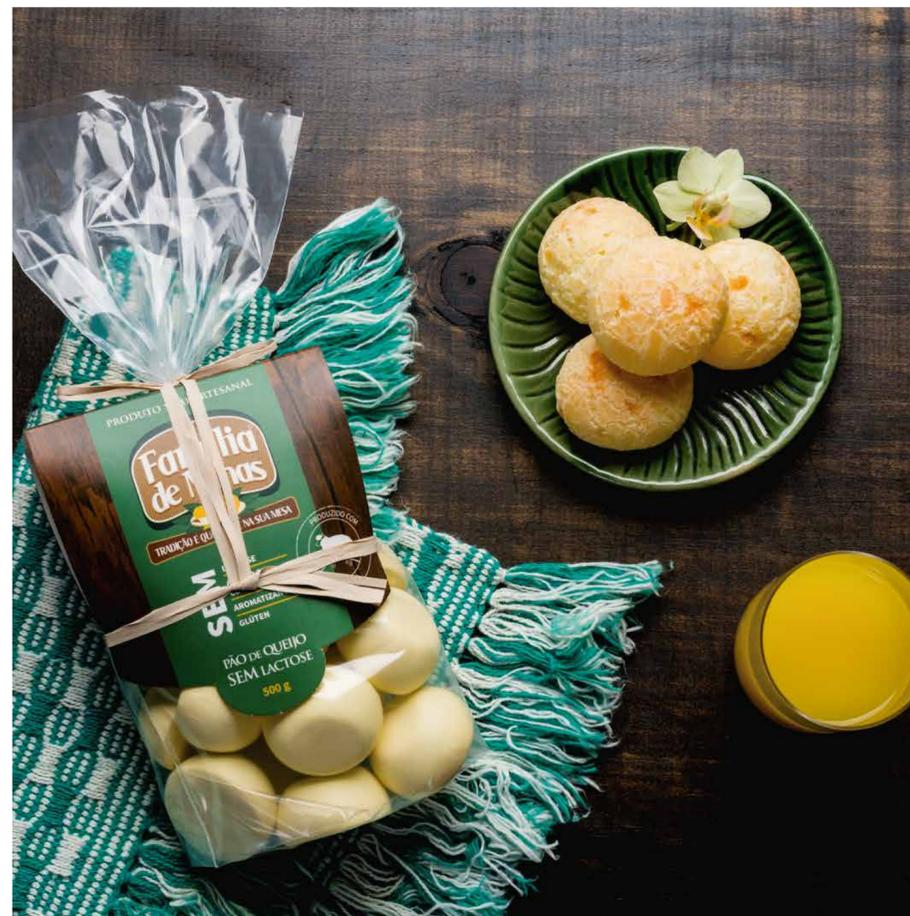


Família
de Minas



TRADIÇÃO E QUALIDADE NA SUA MESA





Pão de Queijo Sem Lactose

A Família de Minas uniu a tradição do pão de queijo de Minas Gerais com a qualidade do melhor queijo de ovelha do país.

Produzido com queijo pecorino toscano, tem qualidade garantida e é naturalmente isento de lactose, devido ao seu processamento.



SEM
LACTOSE



SEM
GLÚTEN



SEM ADIÇÃO DE
CONSERVANTES



SEM
AROMATIZANTES



Pão de Queijo Sem Lactose



Informação Nutricional Porção de 40g		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Calórico	85 kcal / 355 kJ	4 %
Carboidrato	14 g	4 %
Lactose	0 mg	**
Galactose	0 mg	**
Proteína	2,0 g	3 %
Gorduras Totais	3,3 g	6 %
Gorduras Saturadas	1,3 g	6 %
Gorduras Trans	0 g	**
Fibras	0 g	0 %
Cálcio	45 mg	5 %
Sódio	135 mg	6 %

(*)% Valores Diários de referência 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

Ingredientes

Polvilho de mandioca, amido modificado de mandioca, água, ovo, queijo de ovelha, óleo de soja e sal. **NÃO CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, DERIVADOS DE LEITE DE OVELHA E SOJA. PODE CONTER TRAÇOS DE CASTANHA DE CAJU POR SER PROCESSADO EM MESMO EQUIPAMENTO.**

Disponível em embalagens de 500g e 1,5kg.

Conheça nossa linha completa de produtos!

Pão de Queijo Tradicional

Pão de Queijo Vegano

Pão de Queijo Sem Lactose

Biscoito 3 Queijos





TRADIÇÃO E QUALIDADE NA SUA MESA

www.familiademinas.com.br

+55 48 3206 0162

comercial@familiademinas.ind.br

[f](#) [@](#) /familiademinas