



PALATINOSE

Carboidrato funcional de baixo índice glicêmico, a Palatinose é obtida a partir da transformação enzimática da Sacarose em um carboidrato resistente aos processos metabólicos. Sem provocar picos de insulina, possibilita o fornecimento energético de forma gradativa ao organismo. Esse suporte de energia balanceado contribui para evitar a fome e a necessidade de açúcar, além de auxiliar na utilização de gordura corporal promovendo resistência e melhora no rendimento físico.

Sabor natural

palatinose™

ZERO GLÚTEN



**TECNOLOGIA
ALEMÃ**

Ingredientes: Isomaltulose (Palatinose™)

NÃO CONTÉM GLÚTEN

SEM CONSERVANTES

Modo de preparo: Diluir 15g (2 colheres dosadoras) em 200ml de água ou bebida de sua preferência.

Sugestão de uso: Consumir 1 a 2 porções ao dia ou conforme orientação de nutricionista ou médico.

PRODUTO DISPENSADO DE REGISTRO NO MS CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 27, DE AGOSTO DE 2010.

“Este produto não substitui uma alimentação equilibrada e seu consumo deve ser orientado por nutricionista ou médico.”

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 15g (02 colheres dosadoras)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	60kcal = 252KJ	3%
Carboidratos	15g	5%

Não contem quantidades significativas de proteína, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans, fibra alimentar e sódio. (*) % Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valores diários não estabelecidos.



CÓD.	PRODUTO	PORÇÃO	PESO LÍQ.	PESO IND. + EMBALAGEM	PESO CX DE EMBARQUE CHEIA	CÓDIGO DE BARRAS / EAN	CÓDIGO DE BARRAS / DUN	MEDIDAS UNITÁRIAS (A X C) em mm	MEDIDAS CX DE EMBARQUE (C x L x A) em mm	CLASSIFICAÇÃO FISCAL	UNID/ CX. EMBARQUE
44-102	PALATINOSE	400 g	400 g	476,9 g	3,101 kg	7898599211258	17898599214119	180 x 93,5	303 x 203 x 160	2106.90.90	6