

✍ Farinha de Arroz Sem Glúten **Tio João** chega como alternativa à farinha de trigo

Alimentos | 2016-06-20 23:03:49



Se alimentar com prazer, de forma saudável e variada agora está mais fácil para quem possui alergia ou prefere evitar o glúten. Para atender estas pessoas, a marca **Tio João**, líder de mercado no segmento de arroz, apresenta seu mais novo produto: a Farinha de **Arroz Tio João**. Considerado um cereal hipoalergênico - que tem menor capacidade de provocar alergias, o arroz não contém glúten, é de fácil digestão, possui 0% de gorduras totais e, em forma de farinha, é uma excelente alternativa para substituir a farinha de trigo em receitas diversas.

Indicada para bolos, pães e empanados, a farinha de arroz torna os pratos mais leves e fáceis de serem digeridos pelo organismo. Para o consumidor que não está habituado a fazer esta substituição, a embalagem vem com duas sugestões de receitas práticas e deliciosas: Bolo de laranja com coco e Pão com linguiça calabresa e queijo parmesão.

Média de preço: Entre R\$5 e R\$6

SAC **Josapar**: (53) 3284-1000

AtitudeCom - Estratégia em Comunicação