

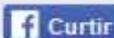
FARINHA DE ARROZ SEM GLÚTEN TIO JOÃO

Voltar

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.

Sobre a Josapar Produzindo qualidade desde 1922 e líder nacional do mercado de arroz, possui unidades industriais em Pelotas (RS), em Recife (PE), Itaqui (RS) e Campo Largo (PR). Além do tradicional Arroz **Tio João**, a Josapar está presente no mercado com o arroz e o feijão Meu Biju, a linha de alimentos em pó à base de proteína isolada de soja - SupraSoy, entre outras marcas, como Azeite Nova Oliva, Soy+, Beleza, Exato, Tio Mingote e No Ponto.



0



G+

0