

Última Atualização

rod amplia portfólio com a chegada de novos destilados » ARTIGO: Grafé: Vinho fortificado

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

🕒 mai 17, 2016 👤 Redação 📄 A, N Comentários desativados em Farinha de Arroz Sem Glúten **Tio João** chega como alternativa à farinha de trigo

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.

visite o site:

[www.tiojoao.com.br](http://www.tiojoao.com.br)

