

INDÚSTRIA | LANÇAMENTOS

# FARINHA DE ARROZ SEM GLÚTEN TIO JOÃO CHEGA COMO ALTERNATIVA À FARINHA DE TRIGO

Embalagem vem com duas sugestões de receitas

DA REDAÇÃO - MAIO 13, 2016

COMPARTILHE ESSA NOTÍCIA: f t S+ t in



A marca **Tio João** apresenta 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: Bolo de laranja com coco e Pão com linguiça calabresa e queijo parmesão.

TAGS:

4NEWS | ARROZ | FARINHA | LANÇAMENTO | TIO JOÃO