



MIX DE ESPECIARIAS GOLDEN MILK TRADICIONAL

Mix de especiarias para preparo de golden milk tradicional com leite de coco em pó. Base pronta para diluir em água quente.

 5 minutos 5 minutos 7 colheres de sopa

INGREDIENTES

- 4 Colheres de sopa de coco Cream - Pura Vida (50 g)
- 5 colheres de sopa de açafrão em pó (11 g)
- 1 colher de chá de pimenta em pó (2g)
- 1 colher de chá de cardamomo em pó (2 g)
- 1 colher de chá de canela em pó (3 g)

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Misturar todos os ingredientes em um pote de vidro com tampa.
- 2º Armazenar em local seco e arejado.
- 3º Validade 30 dias.
- 4º Dica: Caso prefira pode acrescentar gengibre em pó.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR 1 COLHER DE SOPA (10 g)	% DDR
ENERGIA	630 kcal	63 kcal	3 %
CARBOIDRATOS	28 g	3 g	1 %
PROTEÍNA	7 g	1 g	1 %
GORDURA	44 g	4 g	8 %
GORDURAS SATURADAS	43 g	4 g	20 %
FIBRA ALIMENTAR	6 g	1 g	2 %
SÓDIO	240 mg	24 mg	1 %