

GIRASOL

AL CURRY CON PIMIENTA

Horma a base de semillas de girasol agroecológicas



DESCRIPCIÓN

Alimento fisiológico 100 % natural de origen vegetal, vivo (raw) elaborado con semillas activadas, fermentado y estacionado.

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. activación de semillas 2. molienda 3. adición de cultivos 4. moldeado 5. prensado 6. estacionado

PRESENTACIÓN

Hormas de 180 g

EMPAQUE

Al vacío 100% compostable

DURACIÓN

+ de 3 meses

INGREDIENTES

Semillas de girasol agroecológicas, agua, sal rosada del himalaya, pimienta negra en granos, curry, cúrcuma, azúcar mascabó

CÁSCARA

Carbón activado, fécula de mandioca

ESTACIONAMIENTO

Mínimo 21 días

PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN

Férico: fábrica de elaboración de alimentos vegetales, Las Compuertas, Luján de cuyo, Mendoza, Argentina. RNE: 13010573

VALORES DIFERENCIALES

Alimento verdadero con semillas agroecológicas con fermentación láctica, próbióticos y enzimas vivas, No contiene productos de origen animal, sin colesterol, sin aditivos químicos, saborizantes ni conservantes; empaque 100% compostable.



Compostable

En condiciones de compost doméstico e industrial

