

# GIRASOL

## AL PIMENTÓN AHUMADO

## 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, pimentón ahumado, azúcar mascabó

### CÁSCARA

Pimentón dulce, fécula de mandioca

### ESTACIONAMIENTO

Mínimo 21 días

### PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN

Férrico: 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

