

# LUPINES

## Horma a base de porotos lupines y almendras



### DESCRIPCIÓN

Alimento 100% natural de origen vegetal, libre de gluten

### PROCESO DE ELABORACIÓN

1. activación de semillas 2. cocción 3. desamarizado 4. molienda  
5. adición de cultivos 6. moldeado 7. prensado 8. estacionado

### TIEMPO DE ELABORACIÓN

+ de 35 días

### PRESENTACIÓN

Hormas de 1,4 k aprox

### EMPAQUE

Al vacío 100% compostable

### DURACIÓN

3 meses

### INGREDIENTES

Porotos lupines, almendras, agua, sal rosada del himalaya, psyllium, 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 libre de gluten con fermentación láctica alto en proteínas y grasas benéficas. No contiene productos de origen animal, sin colesterol, sin aditivos químicos, saborizantes ni conservantes; empaque 100% compostable. Contiene Almendras.



#### Compostable

En condiciones de compost doméstico e industrial

