Alcaraz

CONSERVAS GOURMET 1985

FERMENTOS NATURALES AGROECOLOGICOS

Nuestros fermentos se obtienen de verduras agroecológicas provenientes de pequeñas fincas de no más de 2 ha, todas cosechadas a mano.

El mismo día de su cosecha las colocamos en vasijas de 200 litros entre 15 a 90 días, obteniendo distintos grados de fermentación láctica logrando su sabor y acidez mágica y particular.











KIMCHI REPOLLO MORADO SIN CONSERVANTES

Repollo morado, zanahoria, nabo , cebolla , jenjibre y kale.











KIMCHI PICANTE SIN CONSERVANTES

Repollo, zanahoria, nabo, cebolla , jenjibre, aji picante y kale.





















PROCESOS

En Alcaraz Gourmet trabajamos con productores pequeños, en la zona de Fray Luis Beltrán, desde la siembra hasta la cosecha y envasado. Procurando el cuidado de la tierra y reutilizando nuestros recursos naturales. Si bien es nuestra esencia, trabajamos a la par con 9 auditorias de calidad que nos respaldan.

BENEFICIOS DE LOS FERMENTOS

- * Alto contenido de VITAMINA C
- * Fuente de probióticos naturales para tu flora intestinal.
- * Reducen toxinas e impiden el crecimiento de microorganismos patógenos.
- * Proporcionan enzimas.
- * Refuerzan la inmunidad.
- * Mejoran la digestión y reducen inflamación.
- * Nutren con vitaminas y minerales.
- * Favorecen a la estabilidad de la microbióta.



CONSERVAS GOURMET 1985

+54 (261) 492 1154 Los Álamos y Aura. (5.531) Fray Luis Beltrán - Mendoza Argentina

info@alcarazgourmet.com facebook / instagram alcarazgourmet

www.alcarazgourmet.com