Pag 2 - Placa Marron

Primer párrafo ok

Segundo párrafo: El proceso que utilizamos para darle duración a los alimentos es el deshidratado. Que se realiza de 24 a 48hs para mantener las propiedades de los mismos.

Tercer párrafo: Nosotros realizamos la molienda diaria con nuestro molino para realizar harinas de semillas o frutos.

*Placa Turquesa : Activados:*

Al activar las semillas y los frutos buscamos que los nutrientes estén bio-disponibles en su máxima expresión, realizando los procesas más próximos a su naturaleza.  Procesos simples, respetando sus tiempos naturales hasta llegar al alimento deseado.

*Placa verde:* Plant Baked (Horneados): ( poner parentesís horneadas)

Hicimos snacks a base de legumbres, cereales y semillas orgánicas. Crackers, Galletas dulces, Bizcochos y Brownies, Sabores de la tierra y texturas deliciosas. Sin Gluten y sin aditivos. Una línea noble. Y una opción para toda la familia.

Banda final rosa: los textos d la web de hoy están ok

Pagina 3:

Diferentes

No somos alimentos tradicionales, pero tenemos forma de ellos. Nos dimos forma de cookies, crakers , crepes, etc  para que incorpores nutrientes en la comida o colación que desees. Queremos que sea lo más puro desde la tierra hasta tus manos.

Saludables

Tenemos un lema: mantener las bases con las que siempre decidimos hacer Crudencio: sin conservantes, sin aditivos, sin gluten y 100% a base de plantas. Elaboramos con procesos simples y materias primas nobles.

Rico

Porque comer saludable puede ser rico. Somos las semillas, los granos, las frutas, las verduras y los frutos que te gustan llevados a formatos que los puedas llevar donde quieras y facilitarte hacer comidas super ricas!

Pagina 6

Activados:

Si! Activamos las semillas y los frutos! Buscamos que los nutrientes estén bio-disponibles en su máxima expresión, realizando los procesas más próximos a su naturaleza.  Procesos simples, respetando sus tiempos naturales hasta llegar al alimento deseado.

Ingredientes: utilizamos verduras y frutas frescas: Zuchini, Pencas de acelga, zanahorias, manzanas; tomates y coco deshidratados; y semillas de lino . Girasol alto oleico sin tacc.

Momento ideal para comer

Gran opcion en almuerzo y cena. Te resuelven poniendo una base de hummus o mayo preferida, colchon de verdes, tiritas de verduras, rolas y listo! También tipo Lasaña, Tacos, o cortado en cuadrados tipo tapeo

Dato adicional:

Es un alimento deshidratado a baja temperature para ofrecer su nutrientes a la maxima expresión. Recomendamos comerlos así frescos; hay quienes lo llevan un toquesito al horno . No exponerlo de más, ya que se seca. Mantenerlos con Buena refrigaración hasta 6 meses.

Pagina 7

Plant Baked

Las Horneados! Crackers, Cookies y Bizcochos a base de legumbres, cereales y semillas orgánicas. Sabores de la tierra y texturas deliciosas. Sin Gluten y sin aditivos. Una línea noble para incorporar nutrientes de las legumbres. Y una opción para toda la familia.

Ingredientes: A base de legumbres para incorporar todas sus propiedades en la dieta diaria. Legumbres, más un cereal y semillas ( orgánicas/agroecológicas).

Momento ideal para comer   
Desayunos, meriendas, o colaciones. Para acompañar el mate son ideales. La idea incluir en tu dieta las legumbres y que sea rico!

Dato adicional

Son una gran opción para sumar todos los beneficios de las legumbres para todos los integrantes de la familia. Son saciantes con una porción.

Pagina 8

Titular

Nuestras marcas aliadas son 100% saludables. Encontrás orgánicas, kosher, no GMO, sin tacc.

Hicimos alianzas con las marcas con las que elaboramos nuestros alimentos y las distribuimos. 100% a base de plantas

Ingredientes ( puede ser : MARCAS) ¿

God Bless You ( Aceites de coco, MCT, Azúcar de coco); Pampas Organic ( Arroces y Legumbres ); Amande ( Leches vegetales); Simply Blue ( Polvo de Arándanos); Probioticos Argentina ( Vitacomplexc Plus); Seis Marias ( Aceite Oliva Premium)

Momento ideal:

Tenes para crear variedad de ideas y recetas con las legumbres, arroces, aceites, leches y polvo de arándanos! La calidad de las materias primas hacen la diferencia.

Dato adicional:

Tenes variedad de opciones y propuestas : orgánicas, sin tacc, Kosher, no GMO entre otras.

Pagina 12

Somos las CRUNCHIS

Ideales para tapeo, para cuando queres eso crocante y saladito!   
Además de los muchos beneficios nutricionales que aportan!

Ingredientes:

La base es lino y girasol activados, un toque de sarraceno molido y especias, sal marina! Nada más!

Momento ideal

Las podes incluir para acompañar tu comidas y sumas el aporte de las vitaminas del lino y girasol. Podes crear variedad de tapas. Podes triturar sobre ensaladas.

Dato adicional

Son excelentes para el movimiento intestinal ayudando a la constipación.

Pagina 13

Somos las crackers!

Acompañamos tus picoteos, tapeos, comidas y porque no meriendas y desayunos! Aportamos todas las vitaminas de las verduras, el lino y girasol!

Ingredientes:  
las bases son el lino y el girasol y le sumamos puerros frescos o tomates! Nada más!

Momento ideal

A nosotros nos gustan como colación, pero también podes jugar con distintas mayo, o salsas por arriba con toques de oliva, o tomatitos, y hacer un plato variado de tapeo.

Dato adicional

Nos lleva mucho para las dietas Keto. Es una manera práctica de incorporar verduras y vitaminas!

Pagina 14

Somos las cookies

Somos tu opción dulce alta en nutrición! Además somos super saciantes, con una porción quedas felíz!

Ingredientes

Las bases son de girasol y almendras, luego sumamos limón exprimido fresco o bananas frescas, o cacao puro, o coco. Tiene apenas de mascabo, y nada más!

Momento idea:

Cuando tenes muchas ganas de algo dulce, como tapitas tipo alfajor, como snack, troceado en tu yogurt, o en la merienda, o con tu cafecito.

Dato adicional:

El gran aporte de nutrientes hace que sea un snack saciante y nutritivo.

Pagina 15

Somos los esenio

De la receta ancestral de los esenios de germinar y crear un pan, surgen el concepto de elaborar panes germinados y deshidratados.

Ingredientes:

Las bases son el trigo sarraceno germinado, y se le suman semillas de lino, girasol, coco, especias, y aceite girasol alto oleico sin tacc. La Bruschetta lleva una salsa de tomate raw. ( sin cocción)

Momento ideal:

Podes crear sándwiches, tapas con palta tomate, hummus de garbanzo o arvejas! En desayuno con tu untable y mermelada, o así solo! Es super saciante con un sabor intenso delicioso.

Dato adicional:

El sarraceno germinado hace que las propiedades estén con mayor biodisponibilidad, lo hace más digerible, y nos vuelve a conectar con la ancestralidad intrínseca de los alimentos.

Familia Crudencio!

Contás con variedad de alimentos, Rawmesan, Granola, Mantequillas, Rebozadores!

Ingredientes: ( puede ser PRODUCTOS?

Rawmesan, tipo queso parmesano; Granola a base de sarraceno germinado; Mantequillas de Coco, y de Girasol; Rebozador a base de sarraceno germinado y semillas.

Momento ideal:

El rawmesan es ideal para tus ensaladas, sopas, arriba de tapas, incluís nutrición ya que lavamos, activamos, deshidratamos y molemos todo nosotros! La Granola en tu desayuno y ensaladas! La mantequilla de coco para pastelería dulce, y girasol para dipear; y el rebozador para verduras y lo que te guste!