

Zumo de zanahoria lactofermentado BIO



Precio del producto

3,55 €

Product short description:

Para este zumo lactofermentado de zanahoria, se utilizan solo materias primas Demeter, procedentes de agricultura biodinámica. Las zanahorias, naturalmente aromáticas, se someten a un proceso de prensado para que conserven todos sus nutrientes, antes de combinarlas con el ácido láctico, llevando a cabo todo el proceso sin la adición de sal. El proceso de lactofermentación cambia el valor de pH del...

Descripción del producto

Para este zumo lactofermentado de zanahoria, se utilizan solo materias primas Demeter, procedentes de agricultura biodinámica. Las zanahorias, naturalmente aromáticas, se someten a un proceso de prensado para que conserven todos sus nutrientes, antes de combinarlas con el ácido láctico, llevando a cabo todo el proceso sin la adición de sal. El proceso de lactofermentación cambia el valor de pH del producto favoreciendo su digestión, estabiliza la mezcla y le añade una ligera acidez agradable. Todos los ingredientes utilizados son libres de organismos genéticamente modificados y proceden de agricultura ecológica, apoyando el cultivo regional.

Códigos de producto

Reference: VK005
EAN13: 4015533002366
UPC: -

Características del producto

Valor energético: 0.0000
kcal.: 35.0000
kJ.: 146.0000
Grasas:: 0.1000
de las cuales, saturadas: 0.0000
Hidratos de carbono: 7.8000
de los cuales, azúcares: 7.8000

Proteínas: 0.1000
Sal: 0.0000
Unidad Medida: ml.

Atributos del producto

Formato: Individual, Caja

Galería de imágenes del producto

