

VEGETALES FERMENTADOS

origen y futuro de la alimentación viva



vegano



sin gluten



sin lactosa



sin huevo



**SoriaNatural**[®]
EFICACIA Y CALIDAD

Es una realidad el tremendo miedo que existe, en nuestra cultura, a la conservación de alimentos fuera de la refrigeración.

Algunas bacterias no son nuestros enemigos, si no más bien, pudieron ser el origen de la vida tal como hoy la conocemos y nuestros amigos a la hora de conservar y enriquecer nuestros alimentos.

Los seres humanos de todo el mundo han estado fermentando alimentos desde la antigüedad. Algunos ejemplos, como la fermentación de pan, vino, cerveza, etc., ofrecen beneficios al ser humano, tanto para su salud como económicamente.

Los alimentos fermentados son altamente nutritivos y digeribles. La fermentación predigiere los alimentos y hace que los nutrientes sean más biodisponibles.

Este fue el principal motivo que impulsó a Soria Natural hacia la investigación y el desarrollo de nuevos productos como el **MIX DE VERDURAS FERMENTADAS ecológicas**, sumados a los ya existentes en su catálogo de productos fermentados.

Uno de los principales objetivos que ha conseguido Soria Natural, ha sido elaborar productos fermentados, manteniendo sus propiedades beneficiosas, gracias a otras técnicas de envasado y conservación diferentes a la pasteurización (como por ejemplo el envasado al vacío), ya que el simple hecho de estar fermentados, facilita mucho su conservación.

En Soria Natural hemos combinado el método tradicional de fermentación con las nuevas técnicas de envasado para ofrecer una mayor versatilidad de productos y comodidad a nuestros clientes. Todo ello a partir de productos ecológicos de cosecha propia para garantizar las propiedades beneficiosas de dichos productos.

De este modo, nuestro producto **MIX DE VERDURAS FERMENTADAS ecológicas** contribuye por un lado a la consecución de un Medio Ambiente Sostenible y por otro lado, a una indudable mejora y prevención de nuestra Salud.

