

LA SELECCIÓ DEL MES - ELS IMPRESCINDIBLES

ALIMENTACIÓ / RAW FOOD

(Alimentació Crua) Raw Food by Beverley: Pa essení de ceba. Vegetalia

Els nostres lectors diuen: *Espectacular al paladar, 100% saludable!*

Raw food és com es coneix internacionalment l'alimentació crudivegana, basada en aliments vegans crus que en el seu estat original mantenen intactes tots els nutrients i enzims.

Ingredients: Ceba* (52%), oli d'oliva verge extra*, aigua, lli daurat*, llavors de gira-sol*, tamari*(soja, aigua, sal shochu (aigua, arròs, sal i koji)), i xarop d'atzavara*. (El tamari ha estat cuinat a 85°C) (El xarop d'atzavara ha estat cuinat a 95°C).

* De cultiu ecològic

Certificació ecològica: Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE)

Producció i distribució:

Vegetalia, S.L. www.vegetalia.com

Receptes: Beverley Pugh

www.rawfooddietforlife.com



COMPLEMENTES ALIMENTARIS

Concentrat actiu de 59 plantes medicinals

L'Elixir del Sueco posa en mans del professional i a l'abast del consumidor un preparat per al Benestar General amb un marcat accent sobre l'activitat metabòlica, la depuració i l'eliminació de residus. Així mateix beneficia el sistema digestiu hepàtic i millora les funcions orgàniques.

100% Bio, perquè si una de les seves virtuts és la depurativa, que menys que el producte estigui lliure d'ingredients de síntesi.

100% Sense Alcohol, perquè si ho fem servir com a regenerador i protector del fetge millor que el producte estigui lliure d'un ingredient com l'alcohol.

Certificació ecològica: Consell

Regulador d'Agricultura Ecològica (CRAE) Cantàbria.

Producció: Way Diet natural products. www.waydiet.com

Distribució: www.dispronat.com



ALIMENTACIÓ / BISCOTES

Excel·lents Biscotes d'Espelta amb oli d'oliva verge de Sol Natural

Ingredients: Farina d'espelta*, Oli d'Oliva Verge Extra*, Llevat i Sal.
*Productes procedents d'agricultura ecològica.

L'empresa Vivasana Bio, S.L. té implantat un sistema de gestió alimentària basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) que garanteix la seguretat i la qualitat dels seus productes.
Certificació ecològica: Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE).

Distribució:

Sol Natural - Vivasana Bio
www.solnatural.cat



MULTIESPAI

A Barcelona des de l'any 2000, Bio Space és un espai de 500 metres on trobem més de 8.000 referències de producció ecològica

Si et preocupa l'alimentació, la salut, l'ecologia i el benestar... BioSpace és el teu lloc

Com a líders en productes frescos, t'ofereixen una gran varietat d'aliments, procedents de l'agricultura i ramaderia ecològiques, dels que et garanteixen la procedència i el control, sense additius ni colorants, mantenint tota l'energia vital de la natura i on els seus professionals t'atendran personalment.

Bio Space

Carrer de València, 186.

08011 Barcelona - Tel 93 453 15 73

info@bioespacio.com

www.bioespacio.com

compra Bio On Line:

www.biospace.es



ALIMENTACIÓ / BROUS

Nou brou tradicional de verdures ecològiques amb ingredients de proximitat Biocop

L'elabora una empresa familiar de Girona, amb hortalisses de cultiu propi de temporada.

Ingredients: Aigua, porros*, pastanagues*, cebes*, col*, api*, oli d'oliva verge extra*, sal marina atlàntica Biocop.

*Productes procedents d'agricultura ecològica.

Certificació ecològica: Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE)

Distribució: Biocop Productes

Biòlogics. www.biocop.es



ALIMENTACIÓ / PA

Pa rústic integral d'espelta i segó de civada ecològic El Horno de Leña

Marca pionera a Espanya de productes artesans procedents de l'Agricultura Ecològica, elabora aquest pa ecològic, format a mà, rodat i arrebossat en segó de civada ecològica amb llevat mare també d'espelta. El resultat és un pa natural, de sabor intens i amb una fermentació no induïda, que te el color i l'aroma del pa de sempre. Ingredients 100% ecològics: Farina integral d'espelta ecològica, segó de civada ecològica, massa mare ecològica, sal, vinagre de poma ecològic.

Certificació ecològica: Comitè d'Agricultura Ecològica Comunitat de Madrid (CAEM).

Producció i distribució:

El Horno de Leña.

www.elhornodelena.com



LA SELECCIÓ DEL MES
ELS IMPRESCINDIBLES
és un espai no publicitari
on els productes
referenciats són
seleccionats segons el
criteri del consumidor.

Recomana's a
bio@bioecoactual.com
el teu producte preferit