

¿Sabías que? en tus manos tienes un **producto VIVO y 100% natural**

¡Bienvenidos al fascinante mundo de los alimentos fermentados!



Fermentos
al desayuno.



Fermentos
en ensaladas.



Fermentos
cuando tienes sed.



Fermentos
en aliños.



Fermentos en
sándwiches y
hamburguesas.



Fermentos en
tacos y picoteos.

La
Fermentista

Los fermentos vivos son alimentos milenarios saludables, **llenos de probióticos naturales y fitonutrientes beneficiosos para tu salud.** Son deliciosos y vienen listos para servir, ideales para acompañar con cualquier comida.

Tips para disfrutar tus fermentos

- 1 Sólo debes abrirlos y agregar a tus comidas. Evita calentarlos para que no pierdan sus maravillosas propiedades.
- 2 Consúmelos DIARIAMENTE para obtener sus beneficios.
- 3 ¡Combinan muy bien con cualquier comida! Solo agrégalos a tus ensaladas, arroz, pastas, pan, fajitas y a disfrutar :)

¿Qué bacterias estás a punto de comer?

Todos nuestros fermentos VIVOS tienen

Más de 25 tipos de Lactobacillus naturales en cada cucharada



Beneficios para la salud

Fortalece el sistema inmune

Regula el tránsito intestinal y la hinchazón

Excelente desintoxicante intestinal

Antioxidante natural

Antiinflamatorio natural

Mejora la absorción de nutrientes

¡Dato importante!

Se recomienda consumir fermentos a diario para cuidar la salud. Y no lo decimos nosotros, esto lo dicen estudios clínicos, como un artículo publicado en la revista Cell.

Ref: Wastyk y cols (2021). Gut - microbiota - targeted diets modulate human immune status



¡Haz los fermentos parte de tu día, estarás cuidando tu salud y harás más deliciosas tus comidas!

Conoce toda nuestra familia La Fermentista



Sauerkraut
Clásico Púrpura
400 g / 680 g



Sauerkraut
Verdes Vivos
400 g / 680 g



Sauerkraut
Raíces Nobles
400 g / 680 g



Sauerkraut
Original
680 g



Sauerkraut
Tesoros Marinos
680 g



Kimchi
400 g / 680 g



Beetroots XL
400 g / 1 kg



Bebida
Ginger
330 ml



Vinagre
Vinagre de manzana
500 ml



¡Todos vienen listos!
Llegar y servir.

¿Sabías también que?

El 80%
de tu sistema
inmune está en
tu intestino.

*Para tener un sistema
inmune fuerte, la
clave está en tener
un intestino sano*

¿Como está tu salud
intestinal?

La Fermentista
es pionera en
la producción de
chucrut VIVO
en Chile .

*Hace más de 9 años, nuestra
fundadora Nutricionista
se inspiró en la salud de
sus pacientes, para revivir
el proceso milenario de la
fermentación y traer
fermentos vivos a la mesa
de los chilenos.*

Tenemos
más bacterias
que células
en nuestro
organismo.

*Debemos cuidar las tri-
llones de bacterias que
conviven con nosotros,
y eso se logra
consumiendo fibra,
fermentos y llevando
un estilo de vida
saludable.*

¿Quedaste con ganas de más?



¡Síguenos en redes sociales!

¡HAZ CLIC!

