

# ¿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.



La  
Fermentista



Fermentos en tacos y picoteos.



Fermentos en aliños.

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



Ginger  
330 ml



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

¿Cómo 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!