



NATUREBA

MERCADO SALUDABLE

LIOFILIZACIÓN

Es la técnica de deshidratación que conserva todos los nutrientes y propiedades de los alimentos.

Además, permite mantener su textura y sabor inalterados sin necesidad de conservantes, aditivos ni refrigeración por al menos un año.

¿QUÉ ES LA LIOFILIZACIÓN?

Es la técnica de deshidratación de alimentos que permite mantener todos sus nutrientes, textura, propiedades y sabor inalterados sin el uso de conservantes ni aditivos.

De una excelente materia prima se obtiene un excelente producto, liviano, de larga vida útil, que permite el almacenamiento a temperatura ambiente.

La liofilización consiste en supercongelar el agua presente en los alimentos a muy bajas temperaturas y luego extraer esa agua, que se encuentra congelada dentro del alimento en forma de microcristales (hielos muy muy pequeños), a través de un proceso de alto vacío. En este proceso, los microcristales congelados pasan a estado de vapor (fenómeno conocido como sublimación) en el cual el agua pasa del estado sólido (microcristales) directamente al estado gaseoso (vapor).

Todo este proceso y tecnología es el que garantiza que el agua contenida en el alimento no rompa las estructuras ni tejidos de las frutas, verduras y demás alimentos; y mantenga las propiedades y nutrientes inalterados.

Es una técnica ampliamente utilizada por la industria farmacéutica y desde hace un tiempo la industria alimenticia la ha comenzado a utilizar cada vez más para la conservación de alimentos.

EN NATUREBA TENEMOS DISPONIBLES BLENDS DE FRUTAS LIOFILIZADAS LISTAS PARA LICUAR



ABRÍ

tu blend Ikai e incorporalo a la licuadora.



LICUÁ

45 segundos agregando un vaso (240 ml) de agua, leche ¡o lo que quieras!



DISFRUTÁ

un delicioso licuado con todos los nutrientes, textura y sabor de la fruta fresca.

Esta técnica permite brindarte todos los nutrientes de la fruta fresca de una manera en la cual puedes consumirla de forma rápida y fácil sin preocuparte por nada ya que puedes guardarla en la alacena por hasta un año entero!

¿Qué diferencia hay con la fruta seca que consigo en las tiendas saludables?

La mayoría de las frutas secas que se encuentran actualmente en el mercado son deshidratadas por medio de otras técnicas que no mantienen un nivel tan alto de nutrientes como sí lo hace la técnica llamada liofilización.

CONSUMIR ESTOS BLENDS, TIENE MUCHOS BENEFICIOS!

- Ahorro de tiempo: elimina las tareas de selección, compra, almacenamiento, limpieza y preparación de las frutas y verduras.
- Disponibilidad inmediata de deliciosos licuados en cualquier momento con las más ricas frutas y verduras.
- Bienestar y calidad de vida: cada blend individual de IKAI ayuda a alcanzar la porción de frutas y verduras diaria recomendada



BLEND S IKAI

¿Cuántos sobres necesito para preparar un licuado?

1 pack 1 licuado ... tu momento!

Cada sobre contiene las combinaciones y proporciones exactas de las frutas que elegimos para que puedas preparar un rico y nutritivo licuado. ¡Según la consistencia que más te guste y dependiendo si usas agua o leche, y le agregas hielo, tendrás entre 400 y 500 ml para disfrutar!

¿Son frutas de verdad?

¡Si! Son frutas 100 %, sin aditivos ni colorantes ni conservantes. Solo fruta, 100% fruta! Cuando abras el paquete vas a ver los trozos de fruta!

¿Son apto celíacos?

Los productos no contienen gluten pero aun no cuentan con la certificación.

¿Son apto veganos?

Si, nuestros blends tienen solo la fruta y stevia como endulzante. El único producto que no se podría consumir es el de bananas, almendras y miel porque tiene miel! El resto es apto veganos!

¿Se pueden comer directamente del paquete como snack?

No recomendamos consumir el producto como snack dado que los Blends Ikai tienen stevia y están formulados para usar en licuados, aguas de frutas, smoothies y helados. La fruta liofilizada tiene bastante dulzor por estar deshidratada, y combinada con la stevia directo sobre la fruta puede resultar muy dulce.

¿Es necesario guardarlo en la heladera o el freezer?

Los Blends Ikai se almacenan a temperatura ambiente. Los puedes guardar en tu alacena! Es como tener la góndola de la verdulería en tu cocina al alcance de tu mano en cualquier momento. Y no necesitas preocuparte porque se ponga fea la fruta porque los Blends Ikai duran hasta un año en tu alacena ... aunque esperamos que los disfrutes mucho antes de ese tiempo!

BLEND S IKAI

❑ ¿Porque está endulzado con stevia?

Hicimos (y todos los días seguimos haciendo!) muchas pruebas para darte el licuado más rico y delicioso! Decidimos ponerle stevia para que puedas disfrutar de un producto natural que este muy levemente endulzado de una manera natural y que no tengas que agregarle nada más! De todas maneras, si te gusta más dulce, le podés agregar cualquier otro endulzante!

❑ ¿Esto reemplaza a la fruta fresca?

Los Blends Ikai son el complemento perfecto de la fruta fresca! No reemplazan a la fruta fresca sino que te ayudan a alcanzar tu porción de frutas diaria recomendada de una manera muy fácil, rica y divertida! Si actualmente no consumís fruta los Blends Ikai son una muy buena forma de empezar!

❑ ¿Puedo hacer un agua de frutas?

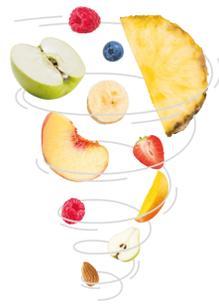
Si! Los Blends Ikai son geniales para que puedas preparar 1,5 lts. de una muy rica agua de frutas para disfrutar en cualquier momento del día!

A nosotros nos gusta prepararla de esta manera:

- 1 blend Ikai
- 1,5 litros de agua
- Jugo de 1 limón
- Endulzante a gusto
- Opcionales: menta (5-6 hojas), jengibre

❑ ¿Qué otras cosas puedo hacer con los blends IKAI?

Los blends son geniales para que puedas preparar ricos y prácticos smoothies, helados y aguas de frutas!





100% FRUTA
SIN COLORANTES NI
CONSERVANTES.

RICO, PRÁCTICO, NATURAL.

DELICIOSAS COMBINACIONES
DE FRUTAS LIOFILIZADAS CON
EL SABOR, LA TEXTURA Y
TODOS LOS NUTRIENTES DE
LA FRUTA FRESCA.



www.natureba.com.ar



DELIVERY

1. *Hacé tu pedido*
2. *Recibilo en el día*
3. *Pagá como quieras*

(efectivo, tarjetas, mercado pago, transferencia)



H. Yrigoyen 693. Ciudad.



NaturebaArgentina



261 417 8606



Natureba