

# PRODOTTI NON CERTIFICATI BIO

**vivi**  
ferments



Conservare sempre in frigorifero a 4°C.  
Consumare entro 7 giorni dall'apertura.  
Torbidità, eventuali residui sul fondo  
e accumuli di gas all'apertura sono il  
risultato di fermentazione spontanea  
naturale, di vitalità e qualità.

**Valori nutrizionali per 100 g**  
Energia 196 Kcal/798 KJ  
Grassi 1,3 g; di cui acidi grassi saturi 0,4 g  
Carboidrati 5,4 g; di cui zuccheri 1,2 g  
Fibre 11 g; Proteine 4,2 g; Sale 2,5 g

**vivi**  
ferments

**ALGHE**  
IN KOMBUCHA

Prodotto e confezionato da  
VIVIFERMENTS società benefit srl,  
V.le A. De Gasperi 35/37,  
Bassano del Grappa (VI) presso  
la sede in V.le Romagnosi 26/D,  
Salsomaggiore Terme (PR)

[www.viviferments.it](http://www.viviferments.it)

Ingredienti: alghe arame,  
kombucha (tè fermentato,  
zucchero, coltura di  
kombucha), sale

RACCOLTA DIFFERENZIATA	
VAIETTO	TAPPO
VETRO	ALLUMINIO
GLIO	C/FESI

VERIFICA LE ESPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

200 g - 80 g e  
peso sgocciolato



Da consumare preferibilmente  
entro / Lotto

€ 6,90



L'aglio nero si ottiene attraverso  
un processo di fermentazione e  
ossidazione che dura due mesi e  
lo rende piacevole al palato  
e facilmente digeribile.

**Valori nutrizionali per 100 g**  
Energia 218 Kcal/912 KJ  
Grassi 0,6 g; di cui acidi grassi saturi 0 g  
Carboidrati 8,4 g; di cui zuccheri 8,4 g  
Fibre 3,1 g; Proteine 0,9 g; Sale 0 g

**vivi**  
ferments

**AGLIO NERO**  
FERMENTATO

Prodotto per VIVIFERMENTS  
società benefit srl, Via A. De  
Gasperi 35/37, Bassano del  
Grappa (VI) presso Via Antignoli  
7a-7b, Reggio Emilia

[www.viviferments.it](http://www.viviferments.it)

Ingredienti: aglio

Conservare a temperatura ambiente,  
dopo l'apertura conservare in frigo  
fino alla scadenza

RACCOLTA DIFFERENZIATA	
VAIETTO	TAPPO
VETRO	ALLUMINIO
GLIO	C/FESI

VERIFICA LE ESPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

100 g e



Da consumare preferibilmente  
entro / Lotto

€ 11,90