



SANPIOX

AZIENDA AGRICOLA DAL 1708



SANPIOX

AZIENDA AGRICOLA DAL 1708

Programma salutistico “CIBO SOLARE innovativo”

... dal ns. **ORTO** alla vs. **TAVOLA**

Coltiviamo **Erbe Officinali e Ortaggi** in modo naturale, nel pieno rispetto della Natura, a prescindere da qualsiasi tipo di certificazione. Tutta la **produzione è artigianale e limitata**, perché dipende dalla effettiva resa del campo.

A maturazione il raccolto viene lavorato, preparato e confezionato **nel ns. laboratorio** con massima cura preservando le caratteristiche organolettiche che determinano la qualità dei prodotti che sono così sani da mangiare, vitali, gustosi e profumati. Non utilizziamo alcun tipo di additivo, conservante, zuccheri aggiunti, altro.

Produciamo il programma **salutistico “CIBO SOLARE innovativo Gluten Free”**.

Linee di Condimenti e Preparati per Cucina di **prodotti del campo deidratati** a bassa temperatura e umidità controllata, **crudi e pronti all’uso**, che **conservano tutte le caratteristiche organolettiche del fresco**, idonei alla cucina per Celiaci, Vegani, Crudisti, etc..

Per maggiori dettagli visita il sito: www.sanpiox1708.it

I prodotti sono disponibili anche on line direttamente dal ns. sito con i prezzi al pubblico



SAN-PIO-X
Azienda Agricola dal 1708
Vicolo San Pio X, n. 37 Albignasego PD
+39 049 8010505 | info@sanpiox1708.it

Seguici su



ES·SENZA·SALE

SALI MINERALI delle ERBE
... l’ALTERNATIVA al cloruro di sodio in cucina



www.sanpiox1708.it



**MANGIARE SENZA SALE:
GUSTOSO E SAPORITO!!!**

SALI MINERALI delle ERBE

COSA SONO:

Selezione di Erbe Aromatiche e Vegetali naturalmente ricchi di sali minerali, **SENZA** sale aggiunto, che forniscono la naturale sapidità ai cibi.

Assunti in dosi idonea **forniscono al corpo i Sali naturali che quotidianamente necessita.** Contengono e sono composti esclusivamente dalle erbe e vegetali citate in etichetta, coltivate in azienda nel rispetto e conformità dei principi del Biologico SANO (esclusa ogni aggiunta di sale e/o ogni altro prodotto, conservante colorante etc.).



La Coltivazione/Trasformazione aziendale utilizza tecniche mirate al mantenimento e miglioramento delle qualità nutrizionali del contenuto in vitamine, minerali e sostanze antiossidanti.

COME si USANO:

In **SOSTITUZIONE** del normale sale da cucina quotidianamente utilizzato sui differenti cibi-piatti

Distribuire a pizzichi.

UN CUCCHIAIO al giorno di **"Sale delle Erbe" senza sale** aggiunto, distribuito nei cibi assunti, conferisce la quantità di sali minerali naturali di cui il corpo necessita.



VANTAGGI dall'USO di "Sali delle Erbe" senza sale aggiunto:

- Contribuiscono a **prevenire patologie** importanti (NO cloruro di sodio) grazie alla presenza di sodio e oli essenziali con attività remineralizzante, disinfettante e azione antinfiammatoria, detossificante, antiossidante.
- Contribuiscono al progressivo **RECUPERO dei GUSTI ORIGINALI** e il RITORNO dei sapori naturali.
- Portano al **miglioramento del gusto**, aroma, riducendo l'utilizzo di condimenti grassi o eccessivamente salati.
- Sono **valido aiuto in cucina** sia quella tradizionale che per particolari esigenze dietetiche.
- Conferiscono le proprietà aromatiche contribuendo ad **esaltare la sapidità dell'alimento** e migliorare le caratteristiche organolettiche delle ricette.
- Appartengono agli **"ALIMENTI UTILI"** idonei a generare schermo protettivo contro le sostanze inquinanti quotidianamente introdotte nel ns. organismo.



In confezione da 60 e 200 gr.

