

Súmate a la
**Revolución
Saludable**
de **Vitafood**



VITAFOOD & JARMINO

En Vitafood nos comprometemos a seleccionar los mejores productores, ya que buscamos la calidad anteponiéndola a cualquier otro parámetro.

Para nosotros, JARMINO es sinónimo de **calidad**, **compromiso con la salud y por el medio ambiente**.

Elaboran caldos ecológicos de huesos de animales criados en pastos todo el año, que tras 20 horas de cocción se vuelven un elixir para la salud.

 **Los caldos de JARMINO son fuente natural de colágeno, proteínas, aminoácidos y minerales.** 

Los productos de JARMINO no contienen colorantes, conservantes, estabilizantes ni antiaglomerantes y están libres de gluten.

A partir de los 25 años nuestra producción de colágeno va disminuyendo.

El caldo de huesos es ideal para mantener los huesos y articulaciones en forma.

 **Reduce los síntomas de la artritis y otros problemas articulares** 

Además, es un potente antiinflamatorio para molestias intestinales y reequilibra la flora bacteriana.

Para beneficiarse de las propiedades del caldo de huesos, es recomendable incorporar el caldo de huesos a su dieta, al menos **3** veces por semana.

Caldo de huesos concentrado

El beneficio principal de los caldos concentrados de JARMINO es el aporte de colágeno y aminoácidos a los huesos.

También contienen glutamina, que mejora el metabolismo y protege la mucosa intestinal y glicina, que regula el colesterol en sangre.

Con solo una cucharadita de 10 g, su potente sabor dará a tus comidas un aporte extra de minerales y nutrientes, siendo perfecto para consumir tanto directamente como para utilizar de base en sopas o guisos.



ECOLÓGICO



SIN AZÚCAR



SIN GLUTEN



KETO





Caldo de huesos de ternera concentrado

440g

Para la elaboración de este caldo, sólo utilizamos huesos 100% provenientes de ganado ecológico.

Cada tarro cuenta con 44 porciones. Destaca sobre todo por su textura miel.



Ingredientes & valor nutricional

Información nutricional	cada 100g	por porción (10g)
Valor energético	800Kj/190kcal	80Kj/19kcal
Grasas	1,3g	0,1g
De las cuales saturadas	0,5g	0,1g
Hidratos de carbono	<1,0g	<0,1g
De los cuales azúcares	<1,0g	<0,1g
Proteína	46g	4,6g
Sal	14g	1,4g

Huesos de vacuno* (70%), agua, sal.

*procedente de cultivo ecológico controlado



Caldo de huesos de pollo concentrado

410g

Con un sabor más suave, este caldo se elabora con huesos de pollos criados en libertad, aportando al organismo nutrientes naturales.

Cada tarro cuenta con 41 porciones.



Ingredientes & valor nutricional



Información nutricional	cada 100g	por porción (10g)
Valor energético	621Kj/149kcal	62Kj/15kcal
Grasas	0,5g	0,1g
De las cuales saturadas	<0,5g	<0,1g
Hidratos de carbono	<0,5g	<0,1g
De los cuales azúcares	<0,5g	<0,1g
Proteína	36g	3,6g
Sal	13g	1,3g

Agua, carcasas de pollo* (45%), sal.

*procedente de cultivo ecológico controlado

Caldo de huesos

Los caldos de huesos de JARMINO se elaboran con huesos 100% ecológicos, procedentes de animales criados en libertad.

Los huesos se cuecen a fuego lento durante 20 horas, lo que libera el colágeno, los aminoácidos, los glicosaminoglicanos y los minerales de los huesos y los une al caldo.

Todos estos nutrientes y minerales hacen que nuestro sistema digestivo funcione de manera más eficiente, facilitando la digestión y complementando las comidas.



ECOLÓGICO



SIN AZÚCAR



SIN GLUTEN



KETO





Caldo de ternera

350ml

Si eres un amante del caldo de carne, el de JARMINO te encantará.

Elaborado con huesos 100% ecológicos, te aporta valiosos minerales y nutrientes.

COLÁGENO
11,9G
POR TARRO

Ingredientes & valor nutricional



Información nutricional	cada 100g
Valor energético	87Kj/20kcal
Grasas	0,0g
De las cuales saturadas	0,0g
Hidratos de carbono	1,1g
De los cuales azúcares	0,3g
Proteína	4,0g
Sal	0,53g

Agua, huesos de vacuno* (29%), cebollas*, zanahorias*, puerros*, pasta de tomate*, sal de roca*, vinagre de sidra de manzana*, perejil*, pimienta*, tomillo*, hojas de laurel*.

*procedente de cultivo ecológico controlado



Caldo de ternera lechal

350ml

Para este caldo de ternera, se utilizan huesos con alto contenido de colágeno.

Gracias a su bajo contenido en calorías, es ideal para incorporarlo en cualquier tipo de dieta.

COLÁGENO
3,5G
POR TARRO

Ingredientes & valor nutricional

Información nutricional	cada 100g
Valor energético	36Kj/8kcal
Grasas	0,2g
De las cuales saturadas	0,1g
Hidratos de carbono	0,3g
De los cuales azúcares	0,0g
Proteína	1,0g
Sal	0,5g

Agua, huesos de ternera* (24%), cebollas*, apio*, pasta de tomate*, sal de roca*, perejil*, pimienta*, bertram*, tomillo*, hisopo*, hojas de laurel*.

*procedente de cultivo ecológico controlado



Caldo de pollo

350ml

Los huesos con los que se elabora este caldo provienen de pollos de granjas ecológicas.

Puede consumirse directamente o de base para distintas recetas, ¡su sabor te sorprenderá!



Ingredientes & valor nutricional

Información nutricional	cada 100g
Valor energético	49Kj/11kcal
Grasas	0,2g
De las cuales saturadas	0,1g
Hidratos de carbono	0,8g
De los cuales azúcares	0,0g
Proteína	1,6g
Sal	0,98g

Agua, huesos de pollo* (30%), cebollas*, zanahorias*, apio*, puerros*, sal de roca*, perejil*, pimienta*, sage*, hojas de laurel*, chili*.

*procedente de cultivo ecológico controlado

BENEFICIOS DEL CALDO DE HUESOS

1 Salud articular

El caldo de huesos contiene colágeno y otros compuestos que son muy beneficiosos para la salud de las articulaciones, ayudando a reducir la inflamación y el dolor.

2 Mejor digestión

El caldo de huesos proporciona nutrientes como la gelatina, el colágeno y los aminoácidos que apoyan la salud del revestimiento intestinal, contribuyendo a una digestión más saludable.

3 Promueve el sueño

Algunas personas consideran que el caldo de huesos puede ser relajante y promueve el sueño, gracias a sus nutrientes y efecto reconfortante.

4 Equilibrio electrolítico

Los electrolitos presentes en el caldo de huesos ayudan a mantener el equilibrio de los fluidos en el cuerpo, la función muscular y la regulación de la presión arterial.

5 Efecto antiinflamatorio

El colágeno y los aminoácidos que contiene el caldo de huesos tienen propiedades antiinflamatorias, ayudando a que el sistema inmunológico funcione de manera más eficiente.

6 Salud cardiovascular

Los minerales como el potasio y el calcio presentes en el caldo de huesos son excelentes para el corazón.



Caldo de pescado

350ml

Este caldo se elabora con salmón orgánico proveniente de una piscifactoría sostenible irlandesa.

Las espinas del salmón aportan su fino sabor al caldo, perfecto para complementar tus comidas.

Ingredientes & valor nutricional

Información nutricional	cada 100g
Valor energético	15Kj/4kcal
Grasas	0,0g
De las cuales saturadas	0,0g
Hidratos de carbono	1,1g
De los cuales azúcares	0,0g
Proteína	0,8g
Sal	0,4g

Agua, canales de salmón* (19%), puerros*, apio*, cebollas*, anís estrellado*, hinojo*, pimienta*, sal de roca*.

*procedente de cultivo ecológico controlado





Caldo de verduras

350ml

Elaborado con vegetales orgánicos y frescos, es la alternativa perfecta a zumos o batidos.

Gracias a ingredientes como la canela, el anís estrellado o el clavo, este caldo tiene un efecto calmante.

Ingredientes & valor nutricional



Información nutricional	cada 100g
Valor energético	26Kj/6kcal
Grasas	0,0g
De las cuales saturadas	0,0g
Hidratos de carbono	0,8g
De los cuales azúcares	0,7g
Proteína	0,3g
Sal	0,6g

Agua, apio*, puerros*, zanahorias*, perejil*, sal de roca*, pimienta*, limón*, canela*, anís estrellado*, clavo de olor*, chili*.

*procedente de cultivo ecológico controlado

Colágeno

La principal característica del colágeno es su gran elasticidad, que lo convierte en un importante componente de los huesos, las articulaciones, la piel, el cabello y las uñas.

El colágeno de JARMINO se elabora mediante un proceso térmico y mecánico, en el que se deshidrata el caldo de huesos y se tritura hasta convertirlo en polvo.

Es un complemento perfecto para fortalecer tu piel, ya que favorece la elasticidad y la hidratación.



ECOLÓGICO



SIN AZÚCAR



SIN GLUTEN



KETO





Colágeno BIO

300g

El colágeno BIO tan solo está elaborado con caldo de hueso de vaca.

Es el único colágeno de calidad orgánica del mundo, ¿a qué esperas para probarlo?



Ingredientes & valor nutricional

Información nutricional	cada 100g	por porción (10g)
Valor energético	1750Kj/410kcal	175Kj/41kcal
Grasas	3,0g	0,3g
De las cuales saturadas	0,9g	0,1g
Hidratos de carbono	1,0g	0,1g
De los cuales azúcares	0,0g	0,0g
Proteína	95g	9,5g
Sal	3,0g	0,3g

Caldo de hueso de vacuno en polvo*.

*procedente de cultivo ecológico controlado

¿TE SUMAS?

✉ sumate@vitafood.es

☎ 951 386 766

🌐 www.vitafood.es

📷 @vitafoodraw

