



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





La Abuela Carmen

Los productos de La Abuela Carmen nacen de más de tres décadas de experiencia en el cultivo del ajo en Montalbán de Córdoba, manteniendo viva la tradición familiar y el saber agrícola andaluz.

A lo largo de los años, han innovado sin perder la esencia, con especial protagonismo del ajo negro, elaborado mediante una fermentación natural que potencia su sabor y propiedades.



**Formatos Horeca
Disponibles**

AJO NEGRO ECOLÓGICO

El ajo negro de La Abuela Carmen, se obtiene mediante un largo proceso de maduración natural del ajo fresco procedente de sus cultivos propios.

Durante su elaboración se combina temperatura y humedad controlada para obtener un ajo negro de la mejor calidad.

Formatos disponibles

- Dientes pelados: 60g | 400g | 3Kg
- Bulbos: 2uds | 100uds | 250uds
- Pasta de ajo negro 100g



LIMÓN NEGRO

La Abuela Carmen produce el mejor limón negro a partir de limones frescos de la más alta calidad.

Mediante temperatura y humedad controlada se consigue aumentar la biodisponibilidad de sus nutrientes sin añadir ningún otro ingrediente ni aditivo.

Formatos disponibles

- En rodajas: 40g | 500g | 5Kg
- En polvo: 40g | 1Kg



CEBOLLA NEGRA

Elaborada mediante un largo proceso de maduración natural que combina temperatura y humedad controlada y en el que no se añaden aditivos ni conservantes.

El resultado es una cebolla de textura blanda con tonalidades oscuras, y con un sabor dulce y balsámico, mucho más digestiva que la cebolla fresca, catalogada como gourmet.

Formatos disponibles

- Entera: 60g

¿TE SUMAS?

 sumate@vitafood.es

 951 386 766

 www.vitafood.es

 @vitafoodraw

