

CATÁLOGO KIWA.

Alimentos y bebidas probióticas,
fermentadas, ancestrales y vivas.

@Kiwa.buenvivir



CHUCRUT MORADO

Repollo morado fermentado, antiinflamatorio, alcalino y probiótico ideal para complementar las ensaladas.

300 ml (\$15.000) - 500 ml (\$18.000)

CHUCRUT DORADO

Repollo verde fermentado con zanahoria, cúrcuma, jengibre y sal marina, al igual que el morado es inflamatorio, antioxidante y mejora la salud digestiva. Se come directamente o en ensaladas.

300 ml (\$15.000) - 500 ml (\$18.000)





GERMINADOS

De lenteja, fenogreco, alfalfa, frijol mongo. Excelente fuente de proteína vegetal, baja en calorías, contiene vitaminas, hierro, potasio, ricos en prebióticos que alimentan la flora intestinal y mejoran la absorción de nutrientes.

En presentación de 150 gms de germinados de lenteja y mix de germinados.

\$8.500 - \$15.000



PROBIÓTICO DE CÚRCUMA

Contiene antioxidantes naturales, mejora la digestión, ayuda a reducir la inflamación y mejora la función cardiovascular, ayuda a reducir el dolor articular.

280 ml (\$8.500) - 1000 ml (\$24.000)



KOMBUCHA SABORIZADA

Sabores disponibles: Flor de jamaica, té verde, anís y canela.

La flor de jamaica le confiere propiedades antioxidantes y antiinflamatorias que se suman a las del té verde con el que está hecha la kombucha.

En el caso de la canela y el anís, mejoran la digestión, quitan la flatulencia, mejora la salud bucal y reduce el más aliento.

280 ml (\$8.500) - 1000 ml (\$24.000)

KOMBUCHA TÉ VERDE

Bebida rica en antioxidantes, en probióticos para la salud digestiva, favorece el sistema inmunológico, adelgazante natural, antiinflamatoria, ayuda a reducir la ansiedad y el estrés.

280 ml (\$8.500) - 1000 ml (\$24.000)





GASEOSA DE JENGIBRE

Los lactobasilos y levaduras que produce la fermentación hacen que esta bebida contribuya a mejorar la salud intestinal, reduce la inflación y el dolor articular.

280 ml (\$8.500) - 1000 ml (\$24.000)



CHICHA MORADA

Bebida probiótica a base de remolacha. Es una fuente natural de antioxidantes, la fermentación la hace rica en probióticos para la salud intestinal, antiinflamatoria, reduce la presión arterial y el colesterol, desintoxica el hígado y la sangre.

280 ml (\$8.500) - 1000 ml (\$24.000)

Taller introductorio a la fermentación y elaboración de Kombucha

Descubre el arte de fermentar una de las bebidas más saludables y reconocidas en el mundo. Aprende a nutrirte de manera funcional y consciente.

La formación incluye un kit completo con todo lo necesario para que te lleves a casa tu primera Kombucha.

Inversión: \$180.000

Cupos: Min. 4 – Max 12 por sesión

SI TE INTERESA PREGUNTA POR LAS FECHAS DISPONIBLES.

Para tener en cuenta:

Para separar tu cupo debes de hacer un anticipo del 50% del valor total.

NO SE DEVUELVE DINERO

Si hay algún imprevisto, se reprograma la fecha del taller o se transfiere el cupo a otra persona.

Mayor información:

317 377 9605

Kiwa.buenvivir



K.

KIWA es una marca Manizaleña, ubicada en el barrio Chipre, con 7 años de experiencia en la fermentación y que solo hace dos años y medio decidió salir al mercado como una opción saludable, sin aditivos, ni preservantes, hecha con métodos artesanales que contribuyen con la salud intestinal a través de alimentos y bebidas probióticas que sanan, hidratan, refrescan y oxigenan las células.

GRACIAS POR CREER EN KIWA

Método de pago:



NEQUI
317 377 9605

@Kiwa.buenvivir