



SALVIA

Oltre il Bio

PROMOZIONI

Ottobre

dal 01/10 al 31/10

IL MESE DELLE ALGHE



SCONTO 10%

La nostra selezione di alghe **BIO** proviene da una rinomata azienda **SPAGNOLA** che si dedica esclusivamente alla raccolta, essiccazione e preparazione delle alghe marine.

RACCOLTE MANUALMENTE per garantire la massima **qualità**, sono **confezionate in materiale 100% COMPOSTABILE** per ridurre l'impatto ambientale. A catalogo anche l'alga Nori proveniente da **GIAPPONE** semplicemente essiccata in fogli sottili.

COD	DESCRIZIONE	PZ	CONSIGLIATO	CONSIGLIATO SCONTATO
554MUS	Alga Nori in Fogli	10	€ 6,10	€ 5,50

• **BIO** (tranne alga nori giapponese) • **VEGAN**



SALSE DI SOIA



SCONTO 10%

La **SHOYU** è una salsa di soia tradizionale, dal colore scuro e dal sapore ricco e avvolgente. È ottenuta attraverso la fermentazione naturale di soia, grano tostato, acqua, sale e koji, un agente fermentante naturale. A differenza della salsa **TAMARI**, che è priva di frumento, la Shoyu contiene anche grano, conferendole un profilo aromatico più morbido e bilanciato.

A distinguere le nostre salse di soia è il metodo di produzione: non vengono utilizzate scorciatoie come proteine idrolizzate o caramello per ottenere rapidamente colore e sapore.

Al contrario, la **FERMENTAZIONE AVVIENE LENTAMENTE**, per almeno **18 MESI**, seguendo processi artigianali che preservano l'autenticità del prodotto. Inoltre, non vengono aggiunti zuccheri, a garanzia di una composizione pulita e naturale.

La salsa Shoyu è estremamente versatile in cucina: ideale per insaporire minestre, cereali, legumi e verdure — sia crude che cotte — ma anche per dare un tocco umami a qualsiasi piatto. Il suo gusto, più delicato rispetto alla salsa Tamari, la rende perfetta per chi cerca una nota saporita senza coprire gli altri ingredienti.

COD	DESCRIZIONE	PZ	CONSIGLIATO	CONSIGLIATO SCONTATO
510BIO_01L	Salsa Shoyu - Salsa di Soia 1L	6	€16,90	€ 15,20
514BIO_01L	Salsa Tamari - Salsa di Soia Bio - 1L	6	€17,75	€15,95

- BIO • VEGAN • LUNGA FERMENTAZIONE
- SENZA GLUTINE (solo Tamari)

IL MESE DEL SEITAN



SCONTO 10%

Il Seitan è una preparazione vegetale ricca di proteine, ottenuta dalla lavorazione della farina di grano tenero. È una gustosa e versatile alternativa alla carne, ideale per molte ricette vegane e vegetariane. Non contiene conservanti né additivi.

Per il nostro Seitan Bio utilizziamo farina di grano tenero tipo "0" biologica, proveniente da FILIERE ITALIANE controllate e tracciate, come la maggior parte dei nostri ingredienti. Il prodotto è GIA' AFFETTATO e confezionato nel suo LIQUIDO DI COTTURA, composto unicamente da acqua, sale marino e salsa di soia biologica.

COD	DESCRIZIONE	PZ	CONSIGLIATO	CONSIGLIATO SCONTATO
299BIO_300	Seitan Bio - 300g	12	€7,20	€ 6,45
299BIO_01K	Seitan Bio - 1Kg	4	€16,45	€14,80

• AGRICOLTURA ITALIA • BIO • VEGAN • RICCO DI PROTEINE

IL MESE DEL TÈ BANCHA E TÈ SENCHA



SCONTO 10%

Il **TE' BANCHA** e il **TE' SENCHA** provengono da **COLTIVAZIONI GIAPPONESI BIO** che rispettano i cicli naturali della pianta. Naturalmente **RICCHI DI ANTIOSSODANTI** si distinguono per un contenuto **MODERATO DI TEINA**, sono ideali per consumi quotidiani.

COD	DESCRIZIONE	PZ	CONSIGLIATO	CONSIGLIATO SCONTATO
600CIN_100	Bancha - Té Verde Tostato - 100g	12	€ 7,60	€ 6,80
600BIO	Tè Sencha bio 100g	8	€ 7,20	€ 6.60

• BIO



SPECIALITÀ MACROBIOTICHE

SCONTO 10%

L'**UMEBOSHI**, prugne salate preparate con foglie di shiso, sono note per il loro sapore acido e deciso, ideali per INSAPORIRE diversi piatti. Possono essere consumate tal quali o integrate in salsine e pietanze a base di cereali, aggiungendo un tocco esotico.

La **TEKKA**, detta anche "radice di ferro", è un condimento preparato con hatcho miso, olio di sesamo, carote, radice di bardana, radice di loto e zenzero. Dopo una lunga cottura viene macinata fino a ottenere una polvere saporita e intensa, ideale su cereali e verdure.

LOTUS, radice utilizzata come ingrediente tradizionale della cucina giapponese. La sua forma unica e la consistenza croccante la rendono perfetta in zuppe, stufati o saltata in padella. È apprezzata anche per il suo contenuto di fibre.

COD	DESCRIZIONE	PZ	CONSIGLIATO	CONSIGLIATO SCONTATO
541BIO_090	Umeboshi bio 90g	12	€6,20	€ 5,60
541BIO_251	Umeboshi bio 250g	6	€15,10	€13,60
547JPN	Tekka - 80g	12	€8,85	€7,95
560JPN	Lotus (polvere di radice di loto essiccata) - 50g	6	€8,15	€7,35

• BIO (tranne Tekka) • VEGAN



SALVIA is a brand of



MATERVIVA

via W. Tobagi, 50
62029 Tolentino (MC)
tel. +39 0733 969608
info@materviva.it
www.materviva.it