

# RAWSOME

SEM PROCESSOS,  
CRÚ,  
PURO,  
ORGÂNICO,  
NÃO FILTRADO,  
SABOR IMPRESSIONANTE



AMAMOS A NOSSA «Mãe»

UM SEDIMENTO VALIOSO DE BACTÉRIAS  
PROBIÓTICAS E ENZIMAS VIVAS,  
REFLETEM A AURA NUBLADA QUE  
DISTINGUE OS NOSSOS VINAGRES

# VINAGRE DE SIDRA DE MAÇÃ

com a «Mãe»



Produzido com maçãs de cultivo orgânico, com respeito à natureza nas terras férteis de Espanha.

## ECO • SEM PROCESSAR • SEM FILTRAR • SEM PASTEURIZAR

O nosso vinagre é feito de suco de maçã orgânico puro, não é feito de concentrados, é não pasteurizado e não filtrado, sem nenhum processo é delicadamente turvo, para preservar as valiosas propriedades saudáveis.

**com a «Mãe»** – um poderoso sedimento de enzimas, minerais e probióticos encontrados apenas em vinagres feitos naturalmente como **RAWSOME**

O nosso exclusivo processo de fermentação proporciona um sabor frutado e levemente adocicado e equilibrado.



ES-ECO-025-NA  
EU / Non EU Agriculture



## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

### VALORES MÉDIOS

### POR 100 ML

Energia	65 kJ / 15kcal
Gordura	0g
das quais são saturadas	0g
Carboidratos	0.5g
do quais são açúcares	< 0.5g
Fibra	< 0.5g
Proteína	< 0.5g
Sal	< 0.5g

## INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Frasco	500 ML
Unid p/ Caixa	12 Frascos
Paleta	105 Caixas / 1260 Frascos
Peso Paleta	900 KG

**INGREDIENTES** : Vinagre de sidra de maçã puro certificado orgânico. 5% de acidez.

# VINAGRE DE SIDRA MAÇÃ COM GENGIBRE E CÚRCUMA

com a «Mãe»

Produzido com maçãs de cultivo orgânico, com respeito à natureza nas terras férteis de Espanha.

**ECO • SEM PROCESSAR • SEM FILTRAR • SEM PASTEURIZAR**

O nosso vinagre é feito de suco de maçã orgânico puro, não é feito de concentrados, é não pasteurizado e não filtrado, sem nenhum processo é delicadamente turvo, para preservar as valiosas propriedades saudáveis.

**com a «Mãe»** – um poderoso sedimento de enzimas, minerais e probióticos encontrados apenas em vinagres feitos naturalmente como **RAWSOME**

O nosso exclusivo processo de fermentação proporciona um sabor frutado e levemente adocicado e equilibrado.



ES-ECO-025-NA  
EU / Non EU Agriculture



## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

### VALORES MÉDIOS

POR 100 ML

Energia	65 kJ / 15kcal
Gordura	0g
das quais são saturadas	0g
Carboidratos	0.5g
do quais são açúcares	< 0.5g
Fibra	< 0.5g
Proteína	< 0.5g
Sal	< 0.5g

## INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Frasco	500 ML
Unid p/ Caixa	12 Frascos
Palete	105 Caixas / 1260 Frascos
Peso Palete	900 KG

**INGREDIENTES** : Vinagre de sidra de maçã puro certificado orgânico. Sabor natural com gengibre e cúrcuma. 5% de acidez.



# VINAGRE DE ROMÃ

com a «Mãe»



Produzido com romãs de cultivo orgânico, nas terras férteis de Espanha.

## ECO • SEM PROCESSAR • SEM FILTRAR • SEM PASTEURIZAR

O nosso vinagre é feito de suco de romã orgânico puro, não é feito de concentrados, é não pasteurizado e não filtrado, sem nenhum processo é delicadamente turvo, para preservar as valiosas propriedades saudáveis.

**com a «Mãe»** – um poderoso sedimento de enzimas, minerais e probióticos encontrados apenas em vinagres feitos naturalmente como **RAWSOME**

O nosso exclusivo processo de fermentação proporciona um sabor frutado e levemente adocicado e equilibrado.

Este vinagre caracteriza-se pelo seu sabor intenso frutado com ligeira acidez da fruta acabada de colher.



ES-ECO-025-NA  
EU / Non EU Agriculture



## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

### VALORES MÉDIOS

### POR 100 ML

Energia	79 kJ / 18kcal
Gordura	0g
das quais são saturadas	0g
Carboidratos	1.3g
do quais são açúcares	1.3g
Fibra	0g
Proteína	< 0.5g
Sal	0.03g

## INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Frasco	500 ML
Unid p/ Caixa	12 Frascos
Palete	105 Caixas / 1260 Frascos
Peso Palete	900 KG

**INGREDIENTES** : Vinagre de romã certificado orgânico. 5% de acidez.

# SOMOS DIFERENTES

*Acreditamos na simplicidade e no poder curativo da natureza. Estas são algumas das qualidades e propriedades saudáveis que distinguem os nossos vinagres.*



## O QUE NOS DIFERENCIA:

- INGREDIENTES ORGÂNICOS CERTIFICADOS
- COM A «Mãe» QUALIDADE NATURAL DOS ELEMENTOS
- SEM PROCESSOS
- SEM FILTRAGEM
- NÃO PASTEURIZADO
- PROBIÓTICOS VIVOS
- SEM ADITIVOS
- SEM PESTICIDAS
- SEM GLÚTEN
- SEM PLÁSTICOS
- NÃO OGM
- LIVRE DE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS

## PROPRIEDADES SAUDÁVEIS

- MELHORA A SAÚDE INTESTINAL
- EQUILIBRA O NÍVEL DE PH DO CORPO
- PROMOVE A PERDA DE PESO
- COMPATÍVEL COM A DIETA CETOGÊNICA
- PROMOVE A DESINTOXICAÇÃO DO RIM E DO FÍGADO.
- MANTÉM OS NÍVEIS DE COLESTEROL EM EQUILÍBRIO.
- REGULA OS NÍVEIS DE AÇÚCAR NO SANGUE
- AUMENTA A ENERGIA



# O RITUAL DE BEM ESTAR PERFEITO



## AGITA BEM

Até que a «*Mãe*» esteja bem dissolvida antes de cada uso



## COMBINA

Comece o seu dia com uma dose de 25 ml de **RAWSONE** adicionado a um copo de água, sumo, batido, chá ou outra mistura.

*Um único gole dá-lhe o impulso que precisa para estimular e energizar o corpo e a mente. Um pequeno ritual simples para ajudá-lo(a) a sentir-se bem.*

# DISFRUTE DO SABOR DA «Mãe» NA SUA COMIDA.

*Dê ao seu paladar um toque de complexidade. Adicione RAW SOME a saladas, marinadas e molhos, legumes, frango ou o que estiver a preparar na cozinha.*

## Salada de couve, nozes e frango

### INGREDIENTES

- 1 ½ colher de chá com azeite extra virgem
- 1 colher de chá com vinagre de maçã
- ½ colher de chá com melado
- ¼ colher de chá com mostarda de Dijon
- 1 ½ xícara com couve pequena
- ½ xícara com abóbora descascada assada
- 2 colheres de sopa com flocos de pimenta vermelha
- 2 colheres de sopa com nozes picadas
- 1/8 colher de chá com sal kosher
- 1 onça de peito de frango assado, desfiado

### INSTRUÇÕES

1. Cozinhe a abóbora numa única camada com a frigideira revestida a azeite em spray com uma temperatura de 400°F por 20 a 25 minutos, mexendo após 10 minutos. Mantenha uma tigela à mão para um acompanhamento, sopa ou mistura de hambúrguer.
2. Misture o azeite, o vinagre, o melado e a mostarda numa tigela pequena. Coloque a couve no prato ou na tigela; cubra com os ingredientes restantes. Cubra com a mistura de melado.

## Molho de vinagre de maçã

### INGREDIENTES

- ¼ xícara com vinagre de maçã
- 1 colher de chá com xarope de bordo ou mel
- 1 dente de alho ralado
- ¼ colher de chá com mostarda Dijon
- ¼ colher de chá com sal marinho
- Moer pimenta negra
- ¼ xícara com azeite extra virgem

### INSTRUÇÕES

1. Numa tigela pequena, misture o vinagre de maçã, xarope de bordo, alho, mostarda, sal e vários grãos de pimenta.
2. Adicione o azeite enquanto bate e continue batendo até que o molho esteja emulsionado. Alternativamente, combine tudo numa jarra com uma tampa apertada e agite para combinar.

## Receita saudável de guacamole com vinagre de maçã

### INGREDIENTES

- 1-2 abacates maduros, triturados
- 1 tomate romã
- 1/2 taça de tomate cereja, em cubos
- 2 colheres de sopa de cebola roxa picada
- 2-3 dentes de alho frescos, picados fininho
- 1 colher de sopa de azeite extra virgem
- 2 colheres de sopa de vinagre de maçã
- 1 colher de chá de cominho (opcional)
- sal marinho e pimenta preta a gosto

### INSTRUÇÕES

Basta cortar, cortar e moer os ingredientes e está pronto !





## **VINAGRES RAW SOME**

[www.rawsomevinegars.com](http://www.rawsomevinegars.com)