

Lyovibes

PRODUCTOS LIOFILIZADOS

EMPRESA



Ubicada en Taquara/RS, Lyovibes surgió en 2019 con el propósito de dar sabor a las comidas del día a día, añadiendo aún más practicidad y funcionalidad al mercado. Promovemos soluciones alimentarias, ya sea proporcionando nuestros productos como ingredientes para otras industrias o productos listos para consumir, para facilitar la rutina de las personas de comer a su ritmo, evitando el desperdicio y nutriendo la vida.



En nuestra línea de productos, no añadimos conservantes ni aditivos químicos, utilizando únicamente ingredientes naturales y cuidadosamente seleccionados, además de un toque especial de cariño, energía positiva y ánimo durante la preparación.

+55 (51) 2160.1433
+55 (51) 9 8638.3004



samuel@lyovibes.com.br

www.lyovibes.com.br

[@lyovibes](https://www.instagram.com/lyovibes)

PRODUCTO



Elaborados con ingredientes 100% naturales y sin azúcares añadidos*, los zumos liofilizados Lyovibes están listos para beber: basta con añadir el contenido del envase a un vaso, añadir 200 ml de agua fría, mezclar durante 30 segundos y está ¡listo para beber!

Las cremas liofilizadas son la opción perfecta para quienes buscan una rutina práctica: basta con poner el contenido del paquete en un recipiente y añadir 250 ml de agua hirviendo, mezclando durante 30 segundos. También puede añadir otros ingredientes a la crema, según sus preferencias.

En nuestra línea de especias liofilizadas, los nutrientes, el sabor y el aspecto de los productos se conservan mediante un proceso no contaminante y el 100% natural. Así, nos es posible mantener la calidad de los alimentos recién cosechados y siempre disponibles, con mucha practicidad y sabor.

Producidas a partir de un proceso artesanal y gourmet, las jaleas Lyovibes no contienen conservantes ni aditivos. Elaboradas con azúcar demerara, son 100% naturales y pueden consumirse con panes, pasteles, carnes, quesos, productos lácteos, ensaladas y como ingredientes de otras recetas.

Los antipastos de Lyovibes, al igual que los demás productos, se elaboran a partir del proceso artesanal y gourmet, sin conservantes ni aditivos añadidos. Con un bajo contenido en sodio, son el 100% naturales y se pueden consumir con panes, salsas, ensaladas, carnes, quesos y como ingredientes de otras recetas. Elaborados con aceite de oliva el 100% extra virgen.

La línea de Sales Sazonadoras se produce con sal marina molida (sin refinar) y hierbas y especias frescas. Sin la adición de conservantes y aditivos, fue diseñada para proporcionar aún más sabor a las comidas.

NCM 2106.90.10

NCM 2104.10.11

NCM 2103.90.21

NCM 2007.99.10

NCM 2005.99.00

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Nuestra capacidad es pequeña; tenemos la posibilidad de exportar pequeños volúmenes.



AUSTRAL
Ciudad: Taquara
Estado: Rio Grande do Sul
Brasil

