

# Lyovibes

**PRODUTOS LIOFILIZADOS**

## EMPRESA



Situada em Taquara/RS, a Lyovibes surgiu em 2019 com o propósito de proporcionar sabor às refeições do dia a dia, agregando ainda mais praticidade e funcionalidade ao mercado. Promovemos soluções em alimentos, seja através do fornecimento de nossos produtos como ingredientes para outras indústrias ou produtos prontos para o consumo, para facilitar a rotina das pessoas a se alimentarem em seu ritmo, evitando desperdícios e nutrindo a vida.



Em nossa linha de produtos, não adicionamos conservantes e nem aditivos químicos, utilizando apenas ingredientes naturais e cuidadosamente selecionados, além de um toque especial de carinho, energia positiva e alto astral durante o preparo.

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

[samuel@lyovibes.com.br](mailto:samuel@lyovibes.com.br)

[www.lyovibes.com.br](http://www.lyovibes.com.br)

@lyovibes

## PRODUTO



Produzidos com ingredientes 100% naturais e sem adição de açúcares\*, os sucos liofilizados da Lyovibes vêm prontos para beber: é só adicionar o conteúdo do pacote em um copo, adicionar 200ml de água gelada, misturar por 30 segundos e está prontinho para beber!

Os cremes liofilizados são a opção perfeita para quem busca por praticidade na rotina: é só colocar o conteúdo do pacote em um recipiente e adicionar 250ml de água fervente, misturando por 30 segundos. Você também pode adicionar outros ingredientes ao creme, conforme sua preferência.

Em nossa linha de temperos liofilizados, os nutrientes, sabor e aparência dos produtos são preservados através de um processo não poluidor e 100% natural. Assim, é possível mantermos a qualidade do alimento recém colhido e sempre à disposição, com muita praticidade e sabor.

Produzidas a partir de um processo artesanal e gourmet, as geleias da Lyovibes não possuem conservantes e nem aditivos. Feitas com açúcar demerara, são 100% naturais e podem ser consumidas com pães, bolos, carnes, queijos, lácteos, saladas e como ingredientes de outras receitas.

Os antepastos da Lyovibes, assim como os demais produtos, são produzidos a partir do processo artesanal e gourmet, sem adição de conservantes e aditivos. Com baixo teor de sódio, são 100% naturais e podem ser consumidos com pães, molhos, saladas, carnes, queijos e como ingredientes de outras receitas. Fabricados com 100% de azeite extra virgem.

A linha de Sais Temperados é produzida com sal marinho moído (não refinado) e ervas e temperos frescos. Sem adição de conservantes e aditivos, ela foi pensada para proporcionar ainda mais sabor às refeições.

NCM 2106.90.10

NCM 2104.10.11

NCM 2103.90.21

NCM 2007.99.10

NCM 2005.99.00

## DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Nossa capacidade é pequena; temos possibilidade de exportação de volumes pequenos.



**AUSTRAL**  
Cidade: Taquara  
Estado: Rio Grande do Sul  
Brasil

