



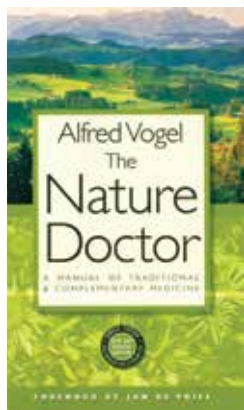
Lumea sănătății naturale

” Natura ne dă totul pentru a ne proteja și menține sănătatea. ”

A. Vogel (1902-1996)



Elvețianul **A. Vogel**, pionier în **cercetarea naturopatiei**, și-a dedicat viața studiilor sale în domeniul fitoterapiei și nutriției pentru a crea cele mai sănătoase produse.



 **CCSTRADE® SRL**

Unic importator și distribuitor în România:
CCSTRADE® SRL

Adresa:

Str. Radu de la Afumați nr. 26,
sector 2, București

Tel : 0212104492

Tel/fax : 0212113858

E-mail: office@ccstrade.ro

www.ccstrade.ro



 **CCSTRADE® SRL**

CCSTRADE® SRL

Gustul unic al naturii




Herbamare®

 **Sare de mare cu ierburi proaspete**

Utilizați-o ca un condiment suplimentar pentru rețetele dumneavoastră sau la fiecare masă pentru a spori gustul și a avea o alimentație sănătoasă!



Condimentează cu A. Vogel Herbamare - Prospețimea este secretul gustului său

Herbamare oferă mâncărilor o aromă unică. **Herbamare** este singura sare cu ierburi, care conține în totalitate condimente proaspete și naturale ca de exemplu: țelină, praz, ceapă, arpagic, pătrunjel, leuștean, usturoi, busuioc, maghiran, rozmarin, cimbru toate recoltate ecologic și amestecate cu sarea de mare și algele marine.

Herbamare - o sare unică, fără conținut de iod de sinteză, ci doar cu iod natural extras din algele marine.

Nu doar ingredientele proaspete și atent selecționate sunt răspunzătoare pentru aroma și calitatea deosebită, ci și prelucrarea lor este în egală măsură importantă: De 50 de ani **Herbamare** este produs după rețeta originală a lui A. Vogel și nu conține nicio urmă de conservanți sau arome artificiale.

Natura te pură, plăcere pură, sănătate pură - **Herbamare** pentru orice aromă este cea mai bună alegere.



CESTRADE® SRL

Semințe din recolte proprii



Lucrăm în colaborare permanentă cu agricultorii noștri cu certificare ecologică



În fabrica din Alsacia - Franța ingredientele proaspete sunt atent prelucrate, amestecate și uscate



Secretul întregii savori Herbamare este modul de fabricație unic: **Vegetalele proaspete** și atent selecționate sunt mărunțite și amestecate cu **sarea de mare** în proporție de **1/3 vegetale și 2/3 sare de mare**. Această mixtură se ține la **macerat între 4 și 12 luni** în recipiente închise ermetic. La sfârșitul procesului de macerare mixtura este **uscată la 80° C** și apoi **măcinată fin**.

În acest fel cristalele de sare extrag aromele naturale, uleiurile esențiale și enzimele, precum și iodul. **Între recoltarea vegetalelor și prelucrarea lor** nu trec mai mult de **8 ore**.



CESTRADE® SRL