

# Elaboraciones deshidratadas

***Deshidratar permite extraer humedad de los vegetales, con lo cual se logra: textura más crujiente, sabor más marcado y una mayor conservación del producto. Todo ello sin alterar su calidad enzimática ni vitamínica, al utilizarse temperaturas por debajo de los 50°C, que preservan las vitales enzimas y vitaminas. Para que continúen siendo alimentos vivos***

## **Alfajores de Cajú y Cacao** - Dos versiones

Golosina viva y fisiológica. Totalmente elaborada en frío. Las tapas de estos alfajores tienen como base castañas de cajú, semilla muy equilibrada en sus componentes. Posee buena proteína (23%). Su materia grasa (46%) tiene prevalencia de insaturados. A nivel de minerales es rica en hierro, magnesio, potasio, fósforo y sobre todo en cinc. Se acompaña con coco rallado, semillas de girasol, azúcar mascabo, ralladura y jugo de naranja. En el oscuro se suma el cacao (masa pura y polvo). El relleno está hecho con frutas. Se ofrece en sobre con dos unidades (una de cacao y otra de naranjas).

## **Barritas Energéticas Vivas** - Sin cereales ni miel

Realizadas artesanalmente sin utilizar azúcar, glucosa, margarina, cereales inflados, copos de cereales o aditivos químicos. Elaboradas en 3 versiones (cacao, limón y naranja), con una equilibrada y sabrosa combinación de semillas (girasol, nuez, chía, almendra, cajú, cacao masa pura, coco), germinados (crocantes de sarraceno), frutas pasas, fruta fresca y azúcar mascabo. Ideales para viajes o meriendas. Es un alimento completo.

## **Crocantes Dulces** - Dos versiones

Elaboración en base a la técnica del deshidratado de frutas finamente laminadas, posteriormente rebozadas. Sabrosos y de textura crocante. Ideal para consumir en viajes o entre horas.

### ***Chips crocantes de banana***

Bananas finamente laminadas, posteriormente rebozadas con coco rallado, azúcar mascabo integral, masala dulce y sal marina.

### ***Fetas crocantes de manzana***

Manzanas finamente laminadas, posteriormente rebozadas con coco rallado, azúcar mascabo integral, masala dulce y sal marina.

## **Crocantes Salados** - Cuatro versiones

Elaboración en base a la técnica del deshidratado de semillas y vegetales finamente laminados, posteriormente rebozados. Sabrosos y de textura crocante. Ideal para consumir a modo de "aperitivo", en viajes o entre horas.

### ***"Aritos" de cebolla***

Cebollas finamente laminadas, rebozadas con semillas de girasol, levadura nutricional, sal marina enriquecida y cúrcuma.

### ***"Crocantes" de repollo***

Hojas de repollo finamente cortadas, rebozadas con semillas de girasol, jugo de limón, aceite de oliva, azúcar mascabo, levadura nutricional, masala italiano, salsa de soja y sal marina.

### ***"Papitas fritas" de zuchini***

Zapallitos zuchini finamente laminados, rebozados con semillas de girasol, levadura nutricional, sal marina enriquecida y cúrcuma.

### ***"Aperitivo" de semillas de zapallo***

Semillas de zapallo activadas y rebozadas con azúcar mascabo, aceite de oliva, sal marina enriquecida, masala italiano, pimienta de cayena y curry.

## **Cuadrados Dulces** - Cuatro versiones y envase surtido

Elaboración a modo de "galletitas", en base a vegetales

procesados, saborizados y deshidratados en finas láminas.

Sabrosos y de textura crocante. Ideal para viajes o entre horas.

### ***Cuadrados de almendra***

Almendras, pasas de uva, pepitas de damasco, coco rallado, azúcar mascabo, semillas de chía, sal marina y jugo y ralladura de naranja.

### ***Cuadrados de limón***

Coco rallado, manzana, chía, azúcar mascabo, jugo y ralladura de limón, cúrcuma y sal marina.

### ***Cuadrados de cacao***

Castañas de cajú, semillas de girasol, azúcar mascabo, coco rallado, licor de cacao, jugo de naranja y sal marina.

### ***Cuadrados de coco***

Coco rallado, azúcar mascabo, semillas de chía, aceite de coco, sal marina y esencia natural de vainilla.

## **Fajitas Saladas** - Tres versiones

Elaboración a modo de "galletitas", en base al deshidratado de vegetales procesados, saborizados y secados en láminas.

Sabrosos y de textura crocante. Ideales para untar o acompañar comidas.

### ***Fajitas de lino***

Semillas de girasol y lino, procesadas y saborizadas con aceite de oliva, sal marina, masala italiano (tomate deshidratado, cebolla en polvo, albahaca, ajo en polvo y pimentón) y cúrcuma.

### ***Fajitas de tomate***

Tomates, semillas de girasol y lino, procesadas y saborizadas con azúcar mascabo, aceite de oliva, sal marina, masala italiano (tomate, cebolla, albahaca, ajo y pimentón) y masala picante (coriandro, pimentón, cebolla, mostaza, pimienta de cayena, comino, cúrcuma y ajo).

### ***Fajitas de zanahoria***

Zanahoria, semillas de girasol y lino, procesadas, saborizadas con aceite de oliva y sal marina enriquecida.

## **Nachos Vivos**

Elaboración sin cocción que imita textura y forma de los nachos mejicanos, en base a la técnica del deshidratado de brotes y semillas (lino dorado, sarraceno) procesados, saborizados (azúcar mascabo, sal marina, aceite extra virgen orgánico) y secados en finas láminas. Ideal para acompañar con salsas y cremas (guacamole) o para consumir en viajes o entre horas.

## **Pan Esenio** - Dos versiones

Elaboración en base al deshidratado de vegetales procesados (brotes de sarraceno, semillas de lino y girasol, coco rallado), saborizados (aceite extra virgen orgánico, sal marina enriquecida, tomillo hojas, azúcar mascabo, levadura nutricional y jugo de limón) y secados en finas láminas. "Pancito" ideal para untar o acompañar comidas. Ahora también en versión "verde" con hojas de hortalizas y algas espirulina.

## **Tacos Vivos**

Elaboración viva que puede emplearse como base, para presentar al estilo mejicano, variadas combinaciones de vegetales, cremas y semillas. Realizada mediante el deshidratado de vegetales licuados (zanahoria, semillas de chía), condimentados (aceite de oliva, sal marina enriquecida y mascabo) y secados en finas láminas.



**Productos PRAMA**  
**(03544) 494.054**  
**Envíos a todo el país**  
**ventas@prama.com.ar**  
**www.prama.com.ar**