



Amazon Eco

PREBIOTICO - JUGO DE REMOLACHA FERMENTADA



PREBIOTICO – JUGO DE REMOLACHA FERMENTADA

Producto Artesanal 100% Natural
sin conservantes, no pasteurizado

¡DESCUBRE LA FUERZA DE LA NATURALEZA FERMENTADA!

Jugo de Remolacha Fermentada – Vitalidad Pura en Cada Gota

¿Buscas una bebida natural, prebiótica, probiótica y llena de energía?
Nuestro **jugo de remolacha fermentada** es el resultado de una receta ancestral que une lo mejor de la tierra con el arte de la fermentación. Preparado artesanalmente y sin pasteurizar, conserva toda la potencia de los **prebióticos y probióticos vivos, nitratos naturales y antioxidantes** únicos de la remolacha.

Beneficios Naturales:

- ☒ **100% Natural y Vivo** – sin aditivos, sin pasteurización, sin conservantes.
- ☒ **Pre-biótico y Pro-biótico Activo** – ideal para fortalecer la flora intestinal y el sistema inmunológico.
- ☒ **Rico en Nitratos Naturales** – mejora la circulación, oxigenación y el rendimiento físico.
- ☒ **Detox Hepático Natural** – ayuda a limpiar y revitalizar el hígado.
- ☒ **Poder Antiinflamatorio y Antioxidante** – protege tus células desde el interior.
- ☒ **Elaboración Artesanal** – siguiendo tradiciones ancestrales con ingredientes puros.

¿Por qué fermentado?

La fermentación potencia las propiedades de la remolacha, **activando enzimas, ácidos beneficiosos y bacterias vivas** que revitalizan el cuerpo desde el intestino.
¡Una dosis diaria es suficiente para sentir la diferencia!

Modo de Uso:

- Beber frío, preferiblemente en ayunas o entre comidas.
- Agitar suavemente antes de servir.
- Conservar en refrigeración (0–8 °C). Consumir en 7 días una vez abierto.



Amazon Eco

PREBIOTICO - JUGO DE REMOLACHA FERMENTADA



Auténtico. Vivo. Saludable.

Este no es solo un jugo, es **una herramienta natural para tu bienestar.**

Prueba el poder del fermento ancestral amazónico, y haz de tu salud una prioridad cada día.

Composición Nutricional por 100 ml (valores aproximados)

- **Energía:** 20–30 kcal
- **Carbohidratos:** 3–5 g (en su mayoría azúcares simples parcialmente fermentados)
- **Proteínas:** más que 1 g
- **Grasas:** 0 g
- **Fibra:** más que 0,5 g
- **Sodio natural:** 150–250 mg
- **Potasio:** 200–300 mg
- **Magnesio:** 10–20 mg
- **Calcio:** 10–15 mg
- **Hierro:** 0,5–1 mg
- **Vitamina C:** 5–10 mg
- **Vitaminas del grupo B** (B1, B2, B6, folatos): presentes en pequeñas cantidades

Micronutrientes y Compuestos Bioactivos

- **Nitratos naturales** → mejoran la oxigenación celular y la circulación.
- **Betalaínas** (betacianinas y betaxantinas) → antioxidantes únicos de la remolacha.
- **Ácido láctico** → producto de la fermentación, actúa como probiótico natural.
- **Enzimas digestivas activas**
- **Probióticos vivos** (Lactobacillus spp., Leuconostoc spp.)
- **Polifenoles**

Compuestos Funcionales y Beneficios

- **Regulación de la presión arterial** gracias a los nitratos que se convierten en óxido nítrico.
- **Apoyo al microbioma intestinal:** el ácido láctico y los probióticos ayudan a equilibrar la flora intestinal.
- **Propiedades antiinflamatorias** por la presencia de betalaínas.



Amazon Eco

PREBIOTICO - JUGO DE REMOLACHA FERMENTADA



- **Desintoxicación hepática:** la remolacha activa enzimas detox en el hígado.
 - **Mejora del rendimiento físico:** por mejor oxigenación celular.
 - **Apoyo a la digestión:** gracias a la acidez natural y bacterias beneficiosas.
 - **Estimulación del sistema inmunológico** por su contenido vitamínico y fermentación viva.
-

Observaciones Importantes

- **No pasteurizado:** contiene probióticos vivos que mueren con calor.
 - **Naturalmente salado:** por la sal marina usada en la fermentación.
 - **Color intenso:** puede teñir la orina o las heces temporalmente (efecto benigno conocido como "beeturia").
 - **Puede contener sedimentos naturales:** signo de autenticidad y mínima intervención.
-

Beneficios para la Salud

1. **Probioticidad activa:** ideal para restablecer flora intestinal tras antibióticos o desequilibrios digestivos.
 2. **Detox y metabolismo hepático mejorado**
 3. **Aporte mineral natural (K, Mg, Na, Fe)** para deportistas y personas con desgaste físico o estrés.
 4. **Regulación natural del tránsito intestinal**
 5. **Reducción de inflamación sistémica**
 6. **Apoyo cardiovascular:** reduce presión arterial y mejora elasticidad de vasos sanguíneos.
 7. **Refuerzo inmunológico** a nivel intestinal y sistémico.
-

Almacenamiento

- Conservar entre **0 y 8 °C**.
 - Una vez abierto, **consumir en un plazo de 5–7 días**.
 - **Agitar suavemente antes de servir**, sin filtrar.
-



Amazon Eco

PREBIOTICO - JUGO DE REMOLACHA FERMENTADA



Resumen

El jugo de remolacha fermentada no pasteurizado es una bebida funcional ancestral con potentes beneficios prebióticos y probióticos, antioxidantes, circulatorios y digestivos. Su perfil único lo convierte en un aliado natural para la salud intestinal, la energía y el equilibrio metabólico. Perfecto para quienes buscan una alternativa viva, natural y tradicional para cuidar su bienestar.