

¡Volver a lo natural!





La Fermentista

www.lafermentista.cl

Comprometidas con “Volver a lo Natural”, con la Salud de las personas y nuestro Medio Ambiente, decidimos recuperar un proceso milenario que se ha convertido en una gran inspiración para nosotras, La Fermentación de Vegetales.

La Fermentista, trae a nuestra mesa

**Vegetales fermentados
100% naturales**

que tienen:



¡y además contienen!


VITAMINAS


MINERALES


ENZIMAS


FITONUTRIENTES



Alimenta.Tu Negocio.

Tenemos una potente red de proveedores y partners, nacionales e internacionales, que nos permiten ofrecer productos de gran calidad, innovadores, exclusivos y especialmente orientados al Food Service.

Estamos desde Arica a Puerto Montt, incluyendo la Isla Grande de Chiloé.

Grandes cadenas a nivel nacional y pequeños emprendedores locales confían en nosotros y nuestro servicio para apoyarlos en su negocio día a día.

+1.600
Productos

9 Centros de
Distribución a
lo largo de Chile

 **+385**
Colaboradores

 **+8.500**
Clientes

 **+95**
Ejecutivos
Comerciales



**KIMCHI
LA FERMENTISTA 950 g**

Inspirada en la cultura coreana, esta versión a la chilena del tradicional kimchi, contiene 10 ingredientes, que unidos, son una real explosión de sabor para cualquier paladar
Sin gluten
(caja 6 unidades)
104535520

INGREDIENTES

repollo verde, zanahoria, kale, cebolla, cebollín, pimentón, ajo, jengibre, ají chileno, sal de mar. ¡Nada más!



**SAUERKRAUT PÚRPURA
LA FERMENTISTA 950 g**

Llamado sauerkraut, chucrut o repollo fermentado, es un producto natural y vivo. Su textura, sabor y sus propiedades nutricionales lo hacen único.
Sin gluten.
(caja 6 unidades)
104535540

INGREDIENTES

Repollo morado, manzana verde, sal de mar. ¡Nada más!



**SAUERKRAUT ORIGINAL
LA FERMENTISTA 950 g**

Llamado sauerkraut, chucrut o repollo fermentado, es un producto natural y vivo. Esta versión básica contiene solo 2 ingredientes creando un sabor inigualable.
Sin gluten.
(caja 6 unidades)
104535530

INGREDIENTES

Repollo verde, sal de mar. ¡Nada más!

ICB FOOD SERVICE



www.icbfs.cl

ccc@icbfs.cl

+569 2730 8510