

La
Gratitud
SUPERFOODS



¿De que estás agradecido hoy?

**ALIMENTOS Y BEBIDAS A BASE
DE MATERIA PRIMA DE ALTURA.
FORMULAS INTENCIONALES.
DEL CAMPO A LA MESA.
HECHO A MANO.**

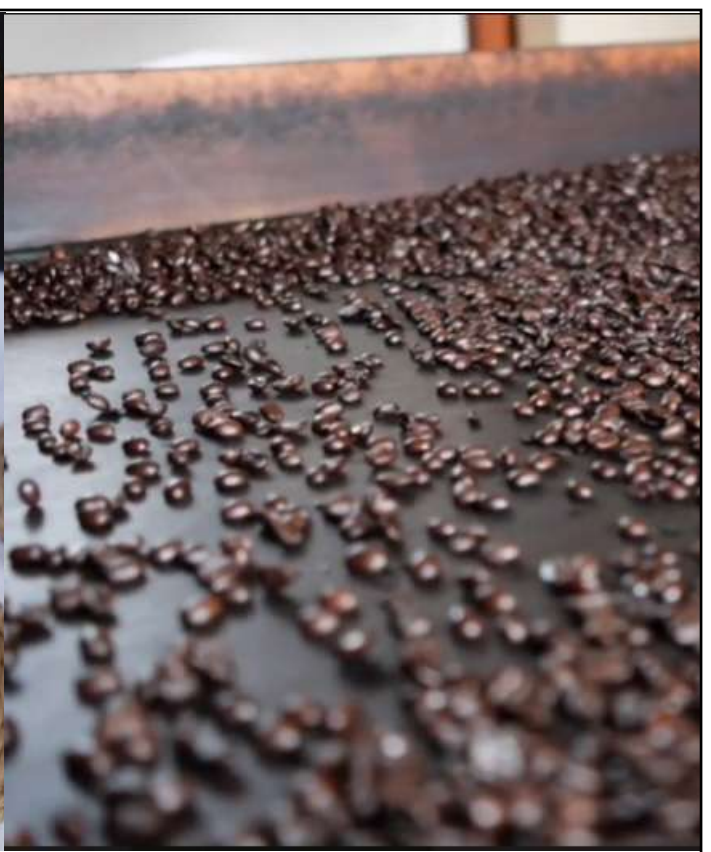


PAN DE MASA MADRE INTEGRAL CON YUCA FERMENTADA

Descubre la experiencia culinaria definitiva con nuestro pan de masa madre integral, enriquecido con yuca fermentada. Disfruta de un festín de sabor y nutrición, ya que esta combinación única no solo deleita tu paladar sino que también ofrece una fuente rica en proteínas para energizar tu día.

Vegano, alto en proteína y fibra, bajo en gluten. Apto para diabéticos.

500 gr. PVP. \$3.00



CAFÉ CON GANODERMA Y CARDAMOMO

Experimenta la fusión única de nuestro café con ganoderma y cardamomo.

Estimula metabolismo / Euglucémico natural

Fabricado con café de altura / tostado medio

200g / 25 tz.

PVP. \$ 5.00



KOMBUCHA MoodEnhancer/Probiotic

Revitaliza tu bienestar con nuestra kombucha de miel de panela, flor de jamaica, granadilla y jengibre.

Fortalece el sistema inmunológico y calma la ansiedad.

500 ml

PVP. \$ 3.00



MIEL DE PANELA

Endulza tu vida con nuestra miel de panela, el edulcorante natural perfecto. Rica en minerales y antioxidantes. Artesanalmente producida. Ideal para bebidas, postres, desayunos.

375 ml

PVP. \$ 3.00



PRODUCTOS A BASE DE JACKFRUIT

Explora el mundo culinario vegano con nuestros productos a base de jackfruit. Desde la versatilidad de la carne vegana hasta la pulpa congelada y el DIP elaborado con la semilla.

150g

PVP. \$ 3.00

**INGREDIENTES DE
MOROMORO - EL ORO
1000 MSNM**

La
Gratitud



0986930702



@lagratitud.superfoods

GUAYAQUIL - ECUADOR

www.lagratitud.net



EXPLORA, APRENDE Y VIVE!

Sumérgete en la belleza natural y la cultura ancestral de la región de Moromoro con nuestro emocionante producto turístico en conjunto con la comunidad de Buenos Aires y alrededores. Explora senderos, conoce agricultores locales, disfruta de cascadas impresionantes y avista aves exóticas mientras te hospedas en cabañas bio-construidas en una finca diseñada con principios de permacultura.

