



## **KINVIT®**, il nuovo alimento vegano a base di grano e legumi, fermentato e stagionato.

C'è una gustosa novità per gli amanti del cibo salutare, bio e vegetale, e si chiama **KINVIT®**. Tra tantissimi prodotti che ripropongono inesorabilmente l'ennesima versione di seitan o la nuova formulazione a base di soia, finalmente una proposta nutriente ma leggera, da gustare senza troppi problemi.

Il segreto è nel lievito naturale sviluppato in azienda e nel particolare metodo di produzione. **KINVIT®** ha una base di grano e legumi che, grazie alla **fermentazione mirata** attivata dai suoi lieviti, scinde i legami molecolari dei suoi ingredienti, liberando nutrienti più facilmente assimilabili dall'organismo.

La fase di stagionatura che precede il confezionamento continua il processo regalando inoltre al prodotto più sapore e gusto e quella struttura microfibrillare che lo rende così appetitoso e facile da tagliare. Ha quindi un suo sapore caratteristico ed è un'alternativa molto efficace e nutriente alle proteine animali.

Un cibo vegetale che si distingue per il peculiare quadro nutrizionale, realizzato utilizzando farine biologiche di cereali e legumi: grano, ceci e lupini. Farine vitali estratte a basse temperature e olii vegetali spremuti a freddo, spezie e aromi ricavati dalle singole spezie. Tutto nel rispetto del disciplinare bio e con un processo di produzione, fermentazione, maturazione e stagionatura ci permette di ottenere un alimento ricco di enzimi e amminoacidi.

**KINVIT®** é un alimento sviluppato da **Danilo Bertazzo** che è stato per più di dieci anni responsabile della produzione e della qualità di Mopur Vegetal Food srl. Oggi, dopo una continua ricerca nel mondo delle proteine vegetali e dei cibi veg, ha creato **L'Araba Fenice Veg srl**. L'azienda ha la stessa sede in cui é iniziata l'avventura e il team aziendale riunisce le persone che in questi anni hanno dimostrato con lealtà di condividere la visione di un progetto che non si è mai interrotto.

**L'ambiente.** La produzione di **KINVIT®** richiede un consumo energetico e di risorse inferiore a quello dei prodotti a base vegetale generalmente disponibili sul mercato. Il processo produttivo non genera alcun scarto di produzione. L'energia elettrica utilizzata proviene esclusivamente da fonti rinnovabili: idroelettriche, fotovoltaiche ed eoliche.

**Le confezioni,** realizzate in PET riciclata, sono il frutto di una riflessione sull'efficienza perché sono le uniche in grado di garantire la vitalità del prodotto (confezionato in atmosfera protettiva) ed una shelf life che limita fortemente il rischio di sprechi alimentari.

**KINVIT®** è ora disponibile nelle versioni:

- **NATURALE**
- **CARPACCIO**
- **AFFUMICATO**
- **CON LUPINI**

ed è disponibile **AFFETTATO** (in vaschetta da 90g e tranci da affettare) e nel **nuovo formato ORIGINALE** de L'Araba Fenice Veg a **SFILACCI**, una comoda versione facile da utilizzare.

A breve l'uscita di una gamma di prodotti più estesa che prevede la **Crema Cacao Spalmabile di KINVIT®**, salse, sughi, piatti pronti, ragù e macinato. Le caratteristiche dei lieviti e la fermentazione mirata de L'Araba Fenice Veg consentono un'applicazione estesa anche con altri ingredienti.

**NaturaSì.** **KINVIT®** è disponibile anche nel canale del circuito EcorNaturaSì, con il marchio **La Finestra sul Cielo**, nella versione **SFILACCI e AFFETTATO AFFUMICATO e AFFETTATO CON LUPINI.**

[www.kinvit.it](http://www.kinvit.it)  
[www.arabafeniceveg.it](http://www.arabafeniceveg.it)

Facebook e Instagram **@kinvitveg**

Ufficio Comunicazione | **KINVIT**®

Federico Bertazzo    **mail** [comunicazione@kinvit.it](mailto:comunicazione@kinvit.it)



L'ARABA FENICE VEG Srl – Via Torino 12 – MESTRINO (PD)

Tel. 049.7332932