

LES ÉLIXIRS UBERTI : DES RECETTES UNIQUES ET INNOVANTES

Quand on parle d'Uberti, on pense "vinaigre de cidre". Depuis plus de 20 ans, Uberti s'appuie sur son savoir-faire et ses connaissances en nutrition et naturopathie, pour vous proposer des produits bio innovants, sains et naturels, aux qualités nutritionnelles élevées.

LES ÉLIXIRS AU VINAIGRE DE CIDRE, LE CŒUR D'UBERTI DEPUIS PLUS DE 20 ANS !

Uberti, c'est avant tout une histoire de famille et des valeurs fortes qui s'écrivent de père en fille. Son fondateur Louis Uberti, naturopathe, a transmis sa passion pour les plantes à sa fille, **Ariane Uberti**, elle-même naturopathe, coach en nutrition holistique et aujourd'hui, gérante de l'entreprise Uberti.

Elle transmet à son tour cette passion auprès de son équipe et à travers les produits Uberti.

Chez Uberti, nous croyons profondément aux nombreux pouvoirs que la nature nous offre et à l'influence de l'alimentation sur notre équilibre physique, mentale et notre santé en générale. C'est pourquoi, depuis plus de 20 ans, **Uberti s'engage pour une meilleure alimentation au quotidien avec des aliments sains et bio.**



Ariane Uberti - Gérante et naturopathe

DES RECETTES SAVOUREUSES ET NATURELLEMENT SAINES

Nos fameux Élixirs au vinaigre de cidre, plantes et épices, sont **produits dans notre atelier à notre siège à Sainte-Croix-en-Plaine, en Alsace.**

Nous sélectionnons les **meilleurs ingrédients** avec une recherche systématique de **goût et de bienfaits naturels**, afin de confectionner des recettes pleines de sens. Après avoir laissé macérer 48 heures les plantes et épices, nous ajoutons cette macération à notre **vinaigre de cidre français avec sa mère, élaboré à partir de pomme cidricoles entières.**

Puis nous réalisons la mise en bouteille **sans pasteurisation** pour préserver la qualité de nos Élixirs.

DES ÉLIXIRS AU VINAIGRE DE CIDRE À CONSOMMER TOUS LES JOURS !

Aujourd'hui, de nombreuses **études scientifiques plébiscitent les bienfaits du vinaigre de cidre** pour ses nombreux bienfaits. Tels que la perte de poids, la réduction des mauvaises graisses, l'amélioration de la glycémie,... C'est sur ces études que nous nous appuyons pour élaborer des **recettes riches en saveurs et bénéfiques pour la santé !**

Les Élixirs Uberti possèdent de nombreuses utilisations. Ils se marient parfaitement dans les recettes salées ou sucrées, chaudes ou froides. Ils **relèvent la saveur des plats et remplacent allègrement le sel.** Ils peuvent s'utiliser pour déglacer les viandes, réaliser des sauces, des vinaigrettes, des marinades,... Ils vous accompagnent dans toutes vos créations culinaires mais pas que...

En effet, nos Élixirs se consomment aussi en **boisson quotidienne, en cure ou en prise occasionnelle.** Ils sont utilisés pour de nombreux usages et remèdes de grand-mère et font ainsi partie du quotidien des consommateurs, depuis plus de 20 ans !

TROIS NOUVELLES RECETTES POUR 2023 !

Élixir Orange - Cannelle

Cet Élixir offre un bouquet d'arômes fruités et épicés, délicieusement équilibré. Laissez-vous surprendre par le goût intense du vinaigre de cidre aux notes subtiles d'orange, de cannelle et de badiane.

Élixir Menthe - Pissenlit - Ortie

Ce nouvel Élixir **à boire pour une cure de 15 jours**, s'intègre parfaitement dans une routine détox. En effet, grâce au pissenlit

et l'ortie, il favorise le processus de **détoxification du corps et la digestion.**

Élixir Curcuma - Gingembre - Poivre
Poursuivez votre cure détox avec l'Élixir à boire Curcuma, Gingembre et Poivre pour une cure de 15 jours **boostant votre énergie et vos défenses immunitaires !**



Élixirs Orange et Cannelle

Deux Élixirs à boire en cure

UBERTI, UN ACTEUR RESPONSABLE !

Au-delà de nos produits, s'engager socialement et écologiquement, n'est pas nouveau pour Uberti. Esprit familial, bien-être des salariés, évolution des emballages, réduction de la consommation d'énergie, éco-pâturage, dons, ateliers nutrition... Tout ce que nous faisons et créons, nous le faisons avec passion et bienveillance, depuis la création de l'entreprise !

UBERTI, SPÉCIALISTE DU VINAIGRE DE CIDRE AUX PLANTES !

VOTRE CONTACT PRESSE : Marie-Josée SIMEON - Responsable communication
resp.communication@mondial-uberti.com - 03 89 21 00 41

10, impasse Montgolfier - 68127 SAINTE-CROIX-EN-PLAINE - WWW.UBERTI.SHOP

Le goût de vivre.

