



DECONGELAMENTO E RIVITALIZZAZIONE

Non c'è niente di meglio per scongelare o rivitalizzare il pesce che immergerlo nel suo ambiente naturale. Con **Acqua di Mhare** il tuo pesce sarà come appena uscito dal mare.



100%
rivitalizzazione
molluschi
bivalvi vivi



100%
decongelamento
[rigenerazione]
prodotti ittici



COTTURA DI PESCE E FRUTTI DI MARE

Prova a cuocere i frutti di mare in **Acqua di Mhare**, manterranno inalterata la loro natura conservando sapore, lucentezza e consistenza.



30%
molluschi
crostacei
frutti di mare



50%
pesce



COTTURA DI PASTA, VEGETALI E CARNE

Invece di bollire in acqua salata pasta, riso, cereali, ortaggi, verdure e carne, prova a usare **Acqua di Mhare** e otterrai maggiori sfumature di sapori e piatti con meno sodio.



60%
carne



40%
pasta
cereali
tuberi e radici



30%
vegetali



PREPARAZIONE DI IMPASTI DA FORNO

Prova ad impastare la farina con **Acqua di Mhare**. Otterrai pane, torte salate e pizze più gustose, soffici e digeribili. È il segreto delle migliori pizzerie napoletane.



100%
pizza
pane
focacce
torte salate



PREPARAZIONE DI BEVANDE E COCKTAIL

Preparati delle deliziose bevande isotoniche con **Acqua di Mhare**. Reintegrerai velocemente i sali minerali persi col caldo o con l'esercizio fisico.



25%
bevande
isotoniche



IN SOSTITUZIONE DEL SALINO DA TAVOLA

Nebulizza **Acqua di Mhare** su insalate, verdure grigliate e piatti freddi. Otterrai un sapore più ricco e ti aiuterà a mantenere la tua dieta povera di sodio.



100%
insalate
piatti freddi
verdure grigliate