

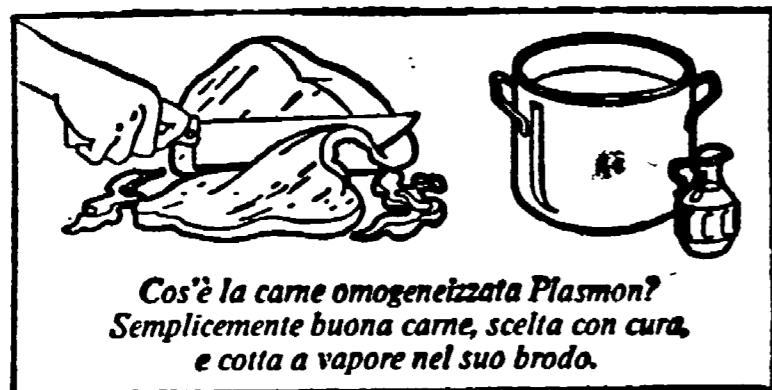


Semplicemente buona carne.

Solo carne di vitello, manzo, pollo, tacchino, prosciutto.

Quando il latte da solo non basta più, carne omogeneizzata Plasmon.

È carne scelta con cura e preparata con semplicità. Cioè cotta a vapore, cucinata nel suo brodo, condita appena con un filo di delicato olio di germe di mais e quindi omogeneizzata.



*Cos'è la carne omogeneizzata Plasmon?
Semplicemente buona carne, scelta con cura,
e cotta a vapore nel suo brodo.*

Proprio quello di cui ha bisogno un bambino, fin dal terzo mese.

Ben protetta sotto vuoto.

La carne omogeneizzata Plasmon è protetta nel modo più naturale: con un bel vasetto di vetro accuratamente sterilizzato e chiuso ermeticamente sottovuoto.

Per questo la carne omogeneizzata Plasmon, oltre ad essere un alimento batteriologicamente



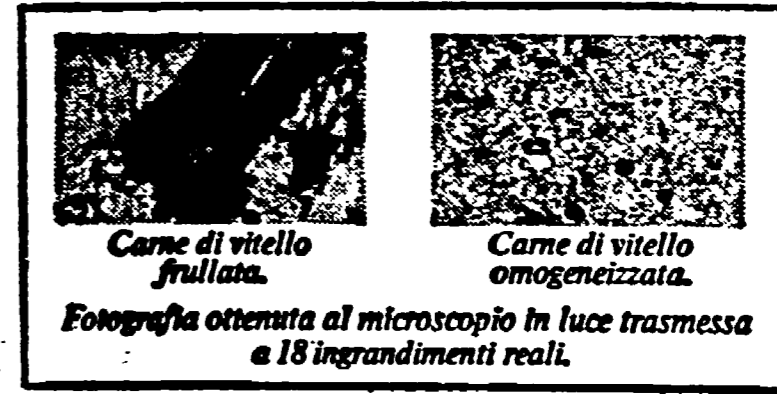
*Ogni vasetto è chiuso ermeticamente sottovuoto
e accuratamente sterilizzato.*

puro, non ha bisogno nè di conservanti nè di additivi per mantenere intatti i suoi principi nutritivi. È semplicemente buona carne.

Perfettamente digeribile.

La carne soltanto frullata conserva molta aria perciò richiede molto tempo per essere digerita.

La carne perfettamente omogeneizzata, come la carne Plasmon, è invece perfettamente digeribile, perchè un processo di finissima



frantumazione l'ha resa una crema omogenea. Tutto qui: quando le cose sono semplici, non occorrono tante parole.

Plasmon protegge le cose buone.