Terra Vita
COGUMELOS

Cultivados em substratos 100% orgânicos, os cogumelos da marca paulista Terra Vita reúnem sabor, saúde e respeito ao meio ambiente

Além do sabor especial, cogumelos são uma importante fonte de proteína para vegetarianos e pessoas preocupadas com uma alimentação saudável. No caso dos cogumelos Terra Vita, mais do que uma boa fonte de nutrição, você encontra um alimento orgânico, cultivado de maneira artesanal em substratos naturais.

Criada em 2014 pelo empreendedor José da Silva Gomes, a Terra Vita está localizada em Sarapuí (SP). É ali, em um sítio com 24 mil m², onde atualmente são cultivados quatro tipos de shimeji – branco, cinza, salmão e hiratake –, que florescem dentro de uma grande estufa com temperatura, umidade e luminosidade cuidadosamente controladas. O resultado são shimejis de alta qualidade, extremamente saborosos e ricos em proteína, fibras e minerais.

"Hoje produzimos por mês 2,5 toneladas de cogumelos, que podem ser encontrados em supermercados, hortifrútis e restaurantes das cidades de São Paulo, Sorocaba e Rio de Janeiro", conta José, que usou seu amor pela natureza como motor para sua empreitada. "Por ter esse respeito em relação ao meio ambiente e à saúde do nosso consumidor, nossa produção é 100% orgânica", garante o produtor. E em breve, a Terra Vita iniciará o cultivo dos cogumelos champigon e shimeji preto, elevando sua produção em 40% até o final de 2017.

Mais informações: *www.terravitacogumelos.com.br*
contato@terravitacogumelos.com.br

Terra Vita.indd 1 19/04/2017 17:17:19