

VALLE ONSERONE

# Semper Vivum Fermenti



Nasce nel 2021 con lo scopo e la speranza di riavvicinare le persone ai cibi fermentati e non pastorizzati.

Grazie alla riscoperta di antiche tradizioni di metodi di conservazione naturali, vogliamo produrre cibi salutari per sostenere l'economia locale e sviluppare una biodiversità alimentare.

Oltre a contribuire alla sostenibilità, i prodotti fermentati apportano dei benefici: favoriscono la digestione, prevengono le patologie infiammatorie, depurano l'organismo e aiutano a stare in forma.



fatto a mano con  
AMORE!



Scopri i nostri prodotti  
nel nostro  
Online Shop!

[www.sempervivum.ch](http://www.sempervivum.ch)  
[info@sempervivum.ch](mailto:info@sempervivum.ch)

