



Amola

• GERMINADOS •

UNA MARCA DE **ovunque**



UNA MARCA DE **ovunque**

Tandil • Argentina

AGUA & PASIÓN • VUELTA A LO ESENCIAL

A circular logo with a white letter 'A' on a dark red background. The logo is surrounded by stylized plant and leaf motifs in shades of blue, yellow, and pink.

Ovunque es la única maltería de América Latina especializada en la producción de maltas libres de gluten y granos germinados.

Desde 2018, promovemos el desarrollo de las cervezas sin gluten en Argentina, con maltas de primera calidad hechas a partir de mijo, sarraceno y maíz.

¿SABÍAS QUÉ...?

¡Somos la PRIMERA
MALTERÍA SIN GLUTEN
de SUDAMÉRICA!



¡Somos
un
proyecto
liderado
por
MUJERES!

Nuestra
Fábrica no
genera DESECHOS
y sólo utiliza
AGUA ♻️





Nuestra planta industrial

En 2020 creamos Amola para potenciar los hábitos de la alimentación saludable, aprovechando las bondades de un proceso milenario y natural, como es la germinación.



Germinar es la mejor forma de liberar los nutrientes esenciales almacenados en los granos, convirtiéndolos en superalimentos activados, rebosantes de vitalidad y con nutrientes fácilmente digeribles.



Controlamos todas las variables para lograr la germinación óptima de cada grano o legumbre. Y lo hacemos con agua y mucha pasión!



Nutrientes empoderados



Nutrientes biodisponibles



Fácil digestión



Aumento de vitaminas y minerales



Reducción de factores antinutricionales



Fácil de usar e incorporar en tus recetas preferidas!

BENEFICIOS NUTRICIONALES

ALMIDONES 
↳ Energía!

FIBRAS 

Respecto a otras harinas y legumbres

Nuestros productos germinados

GRANOS / LEGUMBRES

- Mijo
- Maíz
- Lentejas
- Arvejas
- Porotos negros

HARINAS

- Harina de Mijo
- Harina de Trigo sarraceno
- Harina de Maíz
- Harina de Lenteja
- Harina de Arveja
- Harina de Porotos negros

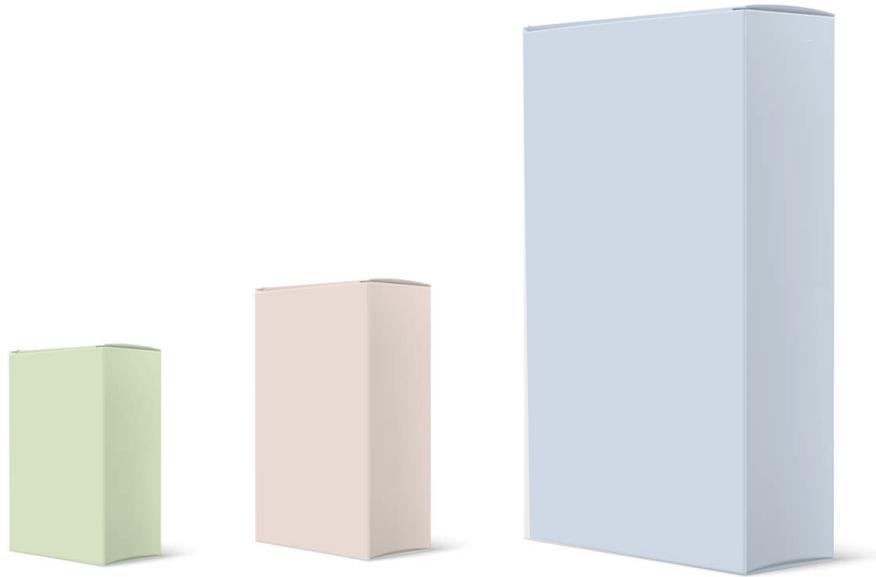
¡Próximamente: premezclas de harinas germinadas listas para cocinar!

Atributos

LIBRE DE GLUTEN	AGROECOLÓGICO
VEGANO	ETIQUETA BLANCA
SUPERALIMENTO	SIN OGM

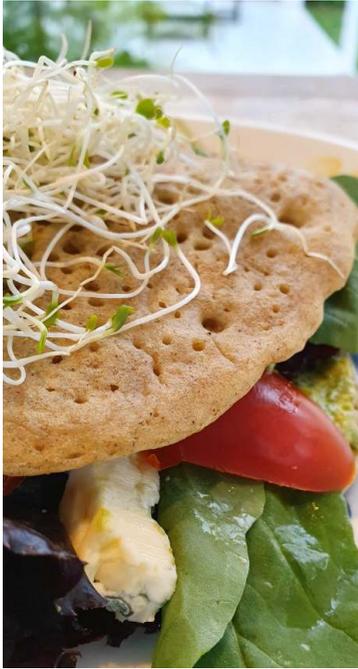
Presentación

- Bolsas de 300 gr
- Cajas de 600 gr
- Bolsas de 10 kg



Podemos comercializar nuestros productos en diferentes tipos de packaging, según los requerimientos del cliente.

¡Sumá germinados a tus comidas!



¿CÓMO SE
USAN?

Combinadas
con otras
havinas



ensaladas



guisos o
sopas



panificados



pastas

más prácticas!
(No precisan
remojo previo)



Almacenamiento y vida útil

Secamos cuidadosamente los granos y legumbres germinados hasta que alcanzan niveles estables de humedad. Lo envasamos con esmero y no añadimos aditivos durante todo el proceso. Todos nuestros productos se pueden conservar en la despensa a temperatura ambiente.

Vida útil: 1 año



Somos Sofi, Debo y Ro, 3 jóvenes profesionales inquietas que creamos Ovunque para contribuir a lograr un mundo más inclusivo y con más nutrición.

¿Te sumas?
info@amola.com.ar



Amola
• GERMINADOS •

Amola

• GERMINADOS •

AGUA & PASIÓN • VUELTA A LO ESENCIAL •
A

✉ info@amola.com.ar

☎ +54 249 456 8269

📷 [amola.sprouted](https://www.instagram.com/amola.sprouted)

📘 [amola](https://www.facebook.com/amola)

🌐 amola.com.ar