



Mioranza

Desde 1964

SIN ADICIÓN DE AZÚCAR
100%
jugo

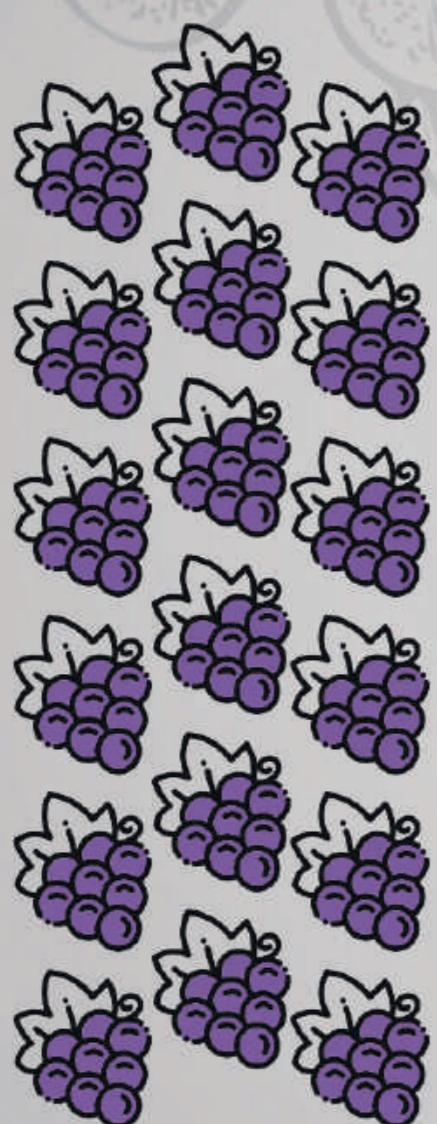
SOLAMENTE FRUTA!

sin adición de azúcar,
conservantes y agua.



Experimente **mucho sabor** con más salud

JUGO DE UVA TINTO
**100%
NATURAL**



1,7
kilos de uva
por litro

50%
UVA BORDO

50%
UVA ISABELA

***cero%**
grasas saturadas
y trans,
sodio

¿POR QUÉ EL JUGO DE UVA BRASILEÑO ES DIFERENTE

de los jugos de uva conocidos en el resto del mundo?

Todo comenzó en 1600 cuando los jesuitas introdujeron variedades americanas en suelo brasileño. Son especies de *Vitis americana* o *Vitis labrusca*, en las variedades Bordo e Isabella.

Estas variedades son originarias de Estados Unidos, y el producto final que se obtiene de la fruta es totalmente diferente entre Estados Unidos y Brasil.

El jugo de uva hecho en los Estados Unidos se obtiene a partir de jugo de uva concentrado y luego se reconstituye. El jugo de uva natural de Brasil se obtiene desde la primera etapa de la vinificación, es decir, se exprime la uva hasta sacar todo el jugo y luego se pasteuriza, precisamente para que no se convierta en vino.

Las uvas Bordo e Isabella se pueden consumir in natura porque tienen el aroma y el sabor de la propia fruta. De esta forma, al elaborar jugo de uva natural, se mantiene su aroma y sabor porque en su elaboración no se añade nada más que la fruta.

Otro punto importante es el terroir de la región de Altos Montes en la Serra Gaúcha para producir el jugo, ya que tiene condiciones de suelo, temperatura e insolación, diferentes a otros lugares, proporcionando mucho color, vivacidad y equilibrio entre azúcar y acidez.

La mezcla de uvas Bordo e Isabella tiene una característica especial, en la que la uva Bordo da color al jugo mientras que la uva Isabella le da el sabor.

¿Y por qué no usamos uvas *Vitis vinifera* para producir el jugo?

Las uvas *Vitis vinifera* no son aptas para el consumo in natura porque tienen un sabor herbáceo y no tienen aroma, por lo que se utilizan principalmente en la elaboración de vinos finos.



Conozca los beneficios del Jugo de Uva

AYUDA EN EL TRÁNSITO INTESTINAL

Rico en glutamina, el aminoácido que es uno de los grandes responsables de nuestra salud intestinal.



CUMPLE CON SUS NECESIDADES

2 vasos por día suplen la necesidad de hierro, manganeso, cobre y zinc.



HACE BIEN AL CORAZÓN

La composición nutricional del jugo presenta arginina, que ayuda a mejorar la presión arterial porque dilata las arterias y facilita la circulación, previniendo las enfermedades cardiovasculares.



PREVIENE ENFERMEDADES

Prevención de numerosas enfermedades neurológicas (Alzheimer), cáncer, mejoramiento cognitivo y de memoria.



RETARDA EL ENVEJECIMIENTO

El resveratrol posee un alto poder antioxidante excelente para nuestra salud y desacelera el envejecimiento de nuestras células.



SALUDABLE PARA NIÑOS

Rico en vitamina C, fortalece el sistema inmunológico, previene la anemia, fortalece los huesos y combate las infecciones. Buenísimo y saludable.



IDEAL PARA LOS DEPORTISTAS

Posee gran cantidad de nutrientes y antioxidantes que son combustibles para vidas activas y sanas, ayudando en la recuperación de la fatiga muscular y en la reposición de sales minerales en el organismo.



¿Usted sabe la diferencia entre los jugos?

**Todos los beneficios del vino
pero sin alcohol.**

NATURAL

El jugo de uva Mioranza es 100% natural sin adición de agua, conservantes y aditivos. Es una gran alternativa para las personas que no tienen mucho tiempo para preparar un jugo natural todos los días, ya viene listo además de ser la opción más sana.

REFRESCO

El refresco, a su vez, contiene sólo el 8% de la pulpa de la gruta, y equivale a los refrescos de frutas. En este caso, se trata de las opciones no fermentadas que se hacen a partir de la dilución del jugo de la fruta, pulpa o extracto vegetal en agua potable. Los mismos pueden o no tener azúcares.

NÉCTAR

El néctar, a su vez, tiene entre el 20% y el 30% de la pulpa, y al contrario de lo que parece, no tiene nada que ver con las flores. Su sabor es más dulce y puede presentar edulcorante, colorantes y otros aditivos.

CONCENTRADO

Tiene menos azúcar que el néctar, además de ser más barato. Presenta, sin embargo, colorantes, aromatizantes y conservantes en grandes cantidades.

INFORMACIONES AL COMPRADOR.



Jugo de Uva Tinto 1,5 L

Código 226

Código del producto: 789658910227-2
Código de la caja: 2789658910226-9
Caja: 305 x 215 x 310mm
Peso: 14,4Kg | Caja con 6 unidades



Jugo de Uva Tinto 1 L

Código: 287

Código del producto: 7896589102388
Código de la caja: 27896589102382
Caja: 255 x 190 x 275mm
Peso: 9,5Kg | Caja con 6 unidades



Jugo de Uva Tinto 300 mL

Código: 228

Código del producto: 7896589105822
Código de la caja: 17896589105829
Caja: 255 x 190 x 275mm
Peso: 6,6Kg | Caja con 12 unidades

Cantidad por porción de 200ml (1vaso): valor energético 120Kcal/476kj 6%. Azúcar 27g, 2,7%. Carbohidratos 39g, 13%.
No contiene cantidades significativas de proteinas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra dietética y sodio.
*Valores diarios de referencia basados en una dieta de 2000 calóricas.


Mioranza
Since 1964

+ 55 54 3297.5700 | www.mioranza.com | export@mioranza.com
Vinícola Mioranza, Rodovia VRS 814, KM 6 | Flores da Cunha | RS | Brasil