

Tartas

Con alma



www.alimentalalife.com

pero antes de comenzar...

sabes que
lleva una
tarta sin
alma?

Materia prima de bajo coste, muy mala calidad y extremadamente repleta de refinados.

Ingredientes **ultraprocesados** **proinflamatorios**, cantidades exageradas de **azúcar**, **químicos**, **conservantes**, **colorantes**, **potenciadores del sabor** y una larga lista de palabras inpronunciables que atrofian nuestro paladar **engañando** nuestros sentidos y perdiendo así el sabor natural de los alimentos reales, dando como resultado una tarta preciosamente **insalubre**.

¿Qué son

Tartas con alma?

Tartas con alma no son tartas;
"son el dulce placer para celebrar
la vida, es compartir este
alimento que nutre, cuida y
mima"



Alimentalalife



Productos

de la mejor calidad



siempre con los mejores

Ingredientes

.....



Eco y biológicos

100% saludables



Adaptadas

a cualquier comensal

sin gluten



Vegano



Keto



Intolerancias



De aquí a

tu mesa

Siendo un producto tan artesanal y natural se elabora con el tiempo justo manteniendo así sus propiedades, para que ninguna elaboración se estropee y para que esté listo momentos antes de su degustación; es por ello que está libre de conservantes y estabilizantes químicos.

Elaboración propia

Chocolates

También veganos y sin azúcar

y las fantásticas

mermeladas

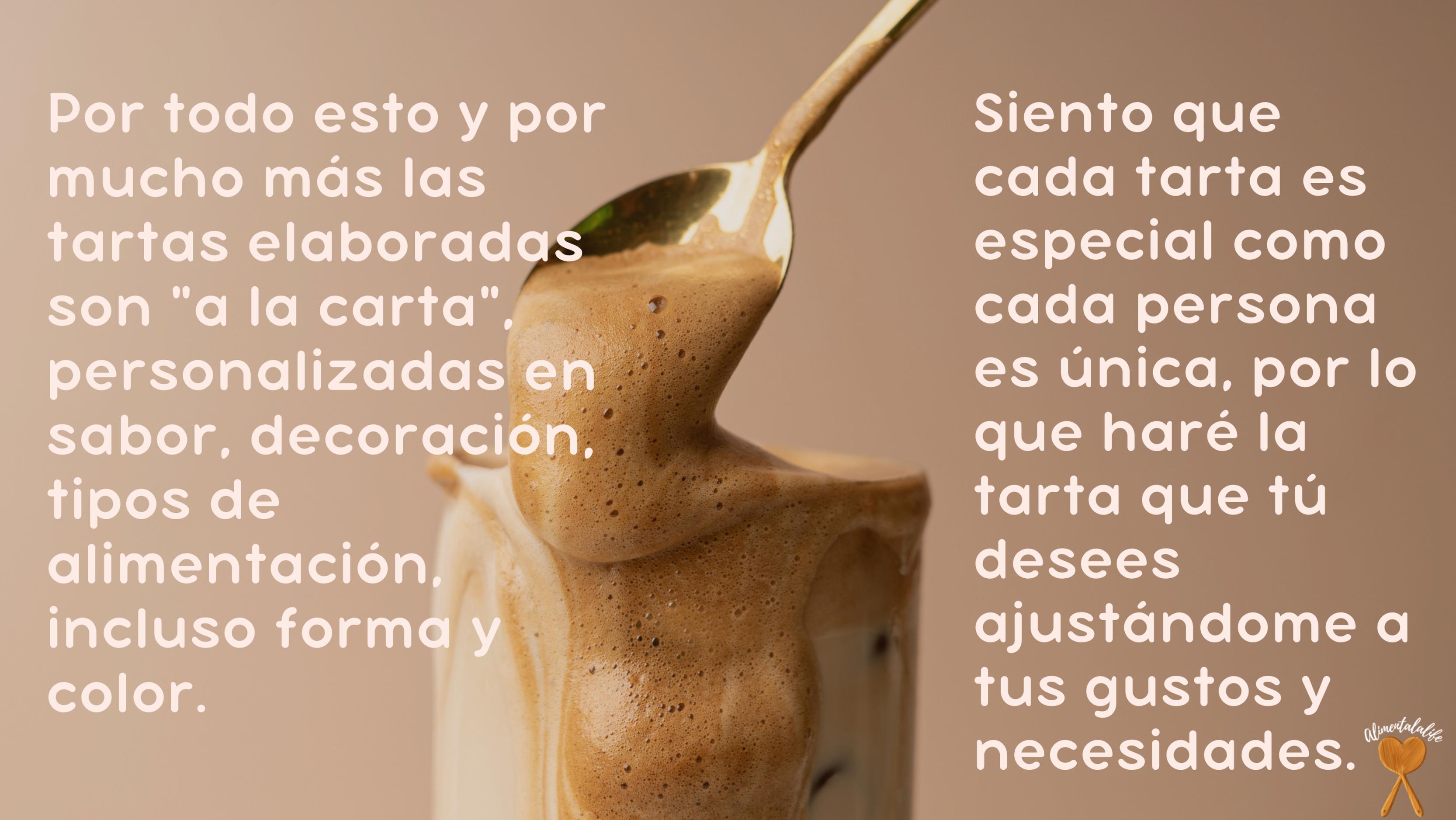
Totalmente caseras, con la mejor selección de frutas, manteniendo sus propiedades y siendo un complemento exquisito para darle sabor, textura o decorar nuestras tartas. 100 % orgánicas.



frosting y cremas

Para todos los gustos; veganas, keto, sin azúcar, de sabores, de colores, de texturas... cremas polivalentes para rellenar, decorar o cubrir tu tarta personalizada.





Por todo esto y por mucho más las tartas elaboradas son "a la carta", personalizadas en sabor, decoración, tipos de alimentación, incluso forma y color.

Siento que cada tarta es especial como cada persona es única, por lo que haré la tarta que tú desees ajustándome a tus gustos y necesidades.



A continuación
algunos ejemplos
de

Tartas con alma



Y recuerda!

Mi especialidad es crear la tarta que
tu quieras, lo que vas a ver a
continuación son solo muestras o
ideas para inspirar; te invito a soñar!

• dime tus sabores, gustos, necesidades
•
•
•
•
•
•
y yo haré el resto





Multicolor superalimentos



Arándanos vegana



Chocolate y boniato vegana



Sacher



Lemon curd



Chocolate y naranja



Chocolate y bizcocho sin gluten





Plátano y choco sin gluten



Cremosa de chocolate



Vegana low carb zucchini

Tipo flan con crema sin gluten



Flan de frutas y yogurt



Turrón keto



**Bizcocho
de
calabaza
y crema
de vainilla**



Tarta de creps yogurt y fruta seca deshidratada





Tipo huesito
low carb



Fresa y chocolate



Calabaza Minion



After eight



3 negros y fresas



Chocolate y turrón



Remolacha Crudivagana



Mar helado de
frutos rojos y
superalimentos



Higos y crema de avellanas



Yogurt con frutta fresca



Crema café sin gluten

Superalimentos keto





Mini tartas higos y algarroba



Crema pastelera, higos y hojaldre



Tatin



Frutos rojos y coco



Mermelada de arándanos keto

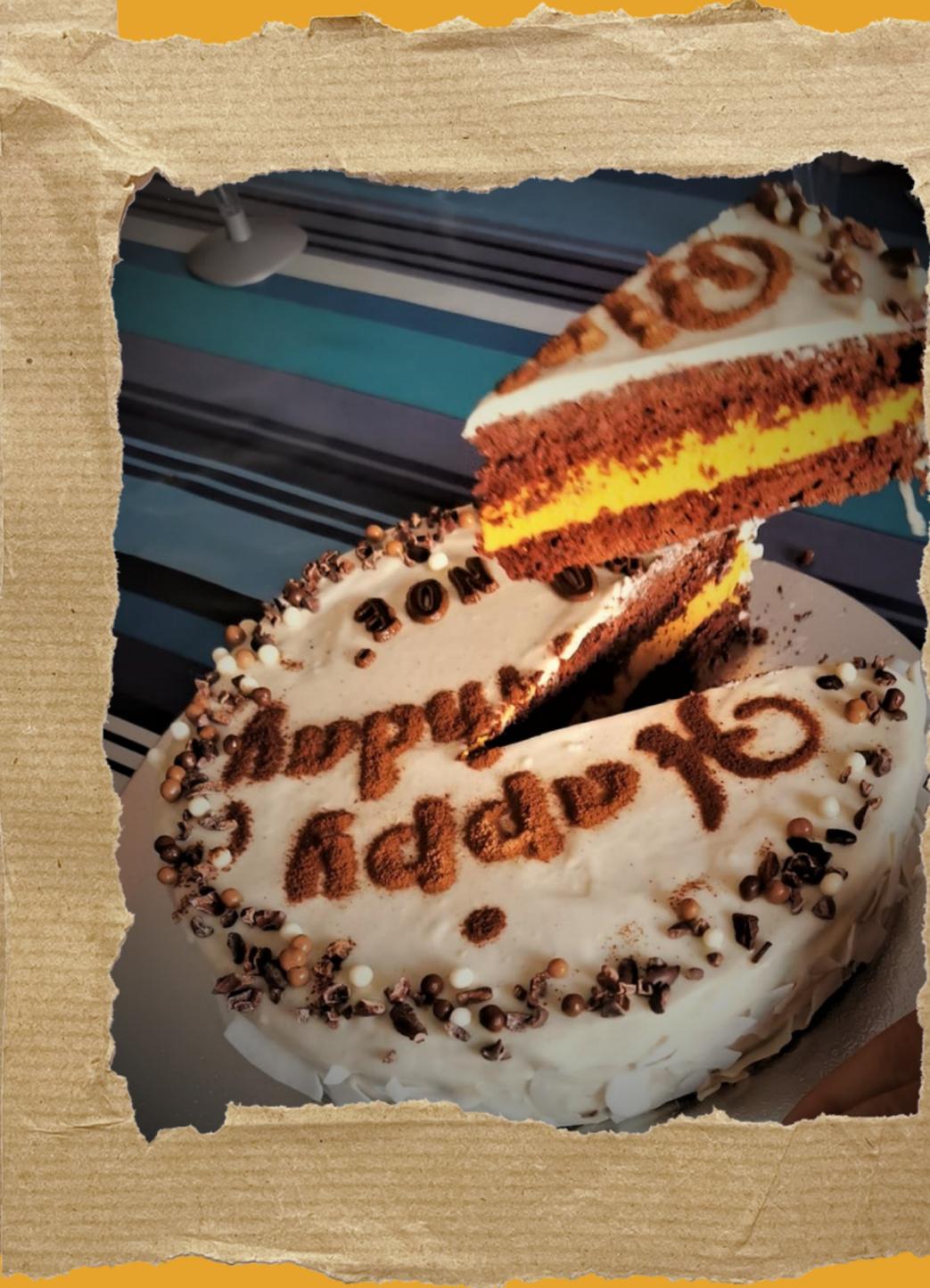
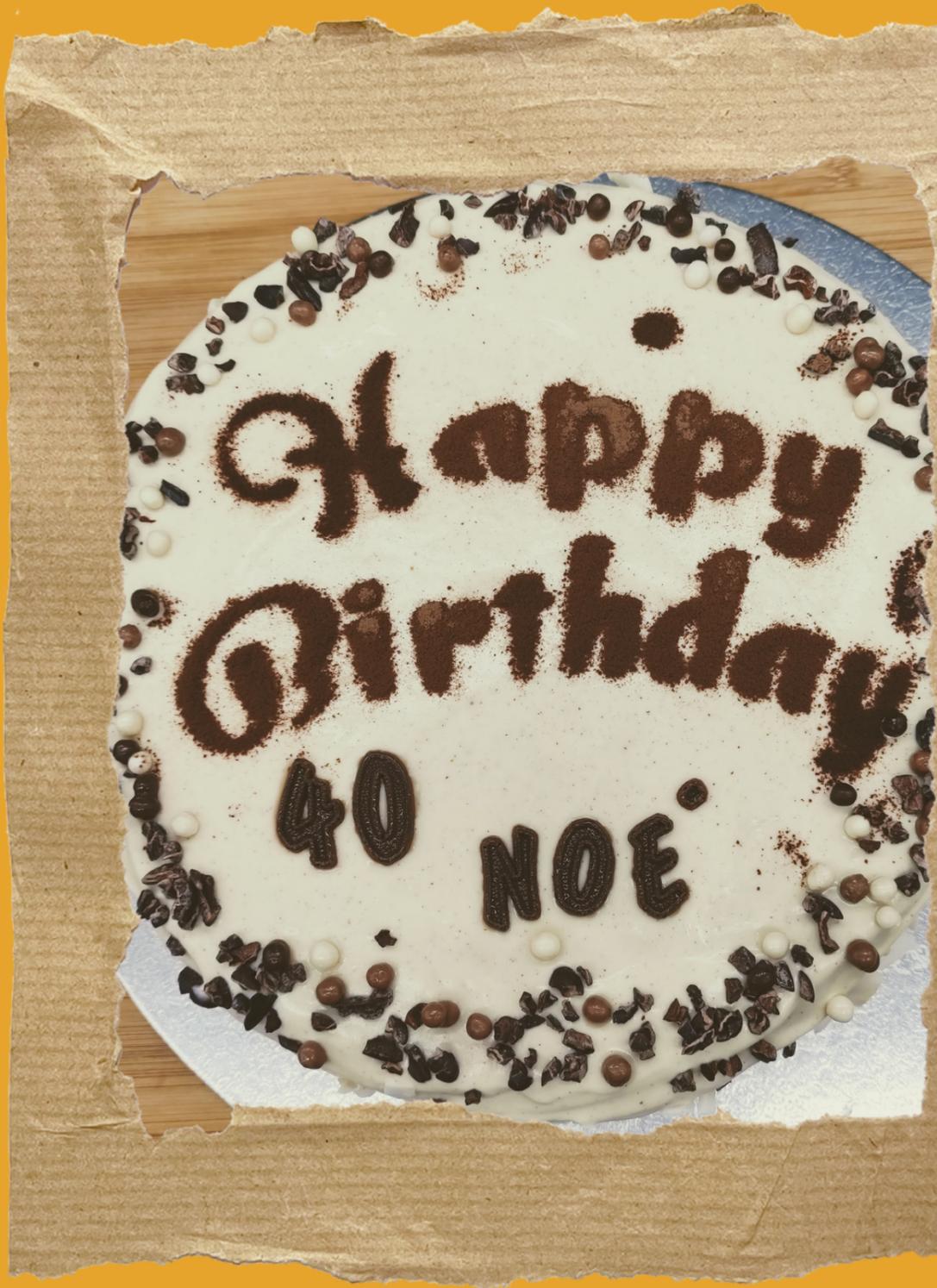


2 Chocolates y espirulina Keto



Ajedrez sin gluten





Crema Boniato y chocolate blanco



Fondant saludable; bizcocho y frutos rojos





Vegan choc



Cheese cake Blakava



Mousse suprema vegan



Jugosa 2 chocolates (sin huevo)



Especial S. Valentin



Cheese cake de chocolate