· ДЭЛЬФА ·
ДАРЫ КЕДРА

КЕДРОВОЕ ЗДОРОВЬЕ

Электронный журнал для тех, кто хочет быть здоровым

НОВИНКА ОСЕНИ 2017

КЕДРОВЫЕ ДЕСЕРТЫ от НПО ДЭЛЬФА

Спешим порадовать аргонавтов новым вкусным и полезным продуктом для здорового питания - кедровыми десертами.

В октябре 2017 г. кедровые десерты появятся в прайс-листе Компании АРГО.

ЧТО ТАКОЕ КЕДРОВЫЕ ДЕСЕРТЫ?

Кедровые десерты – это функциональный продукт для здорового питания всей семьи. Они содержат только натуральные компоненты из экологически чистых регионов. Разработаны на основе новейших клинических исследований в области здорового питания. Ингредиенты кедровых десертов сочетаются по принципу «взаимного нутриентного обогащения» – биологически активные вещества, входящие в их состав, взаимно усиливают целебные свойства друг друга.

Состав десертов подобран таким образом, чтобы полностью обеспечить организм всеми необходимыми полезными веществами. Бережные технологии производства помогают сохранить в готовом продукте все активные свойства целебных компонентов, содержащихся в растениях.

Натуральные ингредиенты кедровых десертов содержат ценный комплекс полезных веществ:

- качественный и легкоусвояемый белок молока;
- растительные жиры, богатые омега-3, -6 и -9 ненасыщенными жирными кислотами;
- комплекс антиоксидантов и пребиотиков.

В кедровых десертах применяются только природные сахарозаменители, что особенно ценно для тех, кому важно контролировать уровень сахара в крови.

Кедровые десерты – это совершенно натуральный, здоровый, экологически чистый продукт. Поэтому при включении десертов в постоянный рацион питания достигается стойкий оздоровительный эффект.

НПО ДЭЛЬФА ПРЕДСТАВЛЯЕТ ЧЕТЫРЕ ВКУСА КЕДРОВЫХ ДЕСЕРТОВ

Кедровый десерт
«ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА»

Свежий кисло-сладкий вкус чёрной смородины – заряд бодрости и хорошего настроения на целый день.

- Поддерживает иммунитет в период сезонных эпидемий.
- Выводит из организма токсины и яды.
- Способствует оптимальному очищению кишечника.
- Помогает поднять работоспособность и адаптировать организм к повышенным физическим нагрузкам.
- Повышает эффект от фитнес-тренировок и занятий спортом.
- Является полноценным источником витамина С.

Кедровый десерт
«СЛИВОЧНЫЙ ШОКОЛАД»

Благородный вкус шоколада со сливками, перед которым не смогут устоять даже искушённые гурманы.

- Поддерживает работу головного мозга, усиливает память и повышает концентрацию внимания.
- Нормализует состояние опорно-двигательного аппарата, соотношение мышечной и жировой ткани в организме.
- Повышает устойчивость к физическим и умственным нагрузкам.

Кедровый десерт
«ЛЕСНАЯ ЯГОДА»

Натуральный вкус спелой малины подарит кусочек солнечного лета.

- Максимально поддерживает работу сердца и сосудов в здоровом состоянии и уменьшает вязкость крови.
- Является профилактическим средством при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
- Улучшает моторику, помогает при запорах.
- Восстанавливает организм после повышенных физических и умственных нагрузок.

Кедровый десерт
«РАЙСКИЙ БАНАН»

Вкус спелого банана мгновенно переносит на райский остров, даря ощущение тропической свежести.

- Помогает поддерживать в нормальном состоянии желудок и кишечник, способствует восстановлению микрофлоры кишечника после курса антибиотиков или перенесённых кишечных инфекций.
- Поднимает настроение и помогает справиться со стрессом.
- Хороший помощник в борьбе с лишним весом: помогает контролировать чувство голода.
- Энергетик – повышает работоспособность и усиливает эффект от занятий спортом.

ЛЕГКО ПРИГОТОВИТЬ!

Из кедровых десертов НПО Дэльфа можно приготовить три полезных лакомства:

кедровый десерт

полезный напиток

мороженое

ВСЁ ЗАВИСИТ ОТ СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВАШЕЙ ФАНТАЗИИ!

КЕДРОВЫЙ ДЕСЕРТ

(*одна порция*)

1 ст. ложку десерта залейте ¼ стакана воды или молока комнатной температуры, тщательно перемешайте до получения однородной массы. Приготовленный десерт можно есть и в охлаждённом виде.

КЕДРОВЫЙ НАПИТОК

(*одна порция*)

1 ст. ложку десерта размешайте в 200 мл воды или молока комнатной температуры и дайте настояться 3–5 минут.

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Залейте водой или молоком комнатной температуры сухой продукт в соотношении: 1 ст. ложка на ¼ стакана воды или молока, тщательно перемешайте до получения однородной консистенции. Разложите в ёмкости и поместите в морозильную камеру на один час и более.

· ДЭЛЬФА ·
ДАРЫ КЕДРА

Наслаждайтесь нашими кедровыми десертами и будьте здоровы!

Подробнее ознакомиться с полезными свойствами и способами приготовления кедровых десертов НПО Дэльфа можно на нашем сайте: **www.del**