



σσσ

# МУКА



## Мука АРАХИСОВАЯ Ⓞ

### ПОЛЕЗНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

ПРЕКРАСНАЯ АЛЬТЕРНАТИВА ТРАДИЦИОННОЙ ПШЕНИЧНОЙ МУКЕ, КОТОРАЯ И ВКУСНЕЕ И ПОЛЕЗНЕЕ. ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ, ПРИЯТНЫЙ ВКУС И ЯРКИЙ ОРЕХОВЫЙ АРОМАТ ОТЛИЧАЮТ АРАХИСОВУЮ МУКУ ОТ ОСТАЛЬНЫХ, А ОТСУТСТВИЕ КАКИХ-ЛИБО ДОБАВОК ДЕЛАЮТ ПРОДУКТ НЕЗАМЕНИМЫМ В ДИЕТИЧЕСКОМ И СПЕЦИАЛЬНОМ ПИТАНИИ.

### НЕ СОДЕРЖИТ ГЛЮТЕН

МУКА ШИРОКО ИЗВЕСТНА ВСЕМ, КТО ИНТЕРЕСУЕТСЯ БЕЗГЛЮТЕНОВЫМ ПИТАНИЕМ В СИЛУ МЕДИЦИНСКИХ ПРОТИВОПОКАЗАНИЙ ИЛИ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ДИЕТЫ. ОТСУТСТВИЕ КЛЕЙКОВИНЫ ИЛИ ГЛЮТЕНА – ОДНА ИЗ КЛЮЧЕВЫХ ПОЛЕЗНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ЭТОГО ПРОДУКТА.

### В КУЛИНАРИИ

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ЗАГУСТЕНИЯ СОУСОВ И ПРИДАНИЯ ИМ УЗНАВАЕМОГО ОРЕХОВОГО ВКУСА, В ПРИГОТОВЛЕНИИ ТЕСТА ДЛЯ СДОБНОЙ ВЫПЕЧКИ, БЛИНОВ, МАКАРОН, ПЕЧЕНЬЯ И МНОГИХ СОРТОВ ХЛЕБА. ВЫПЕЧКА, В СОСТАВЕ КОТОРОЙ ПРИСУТСТВУЕТ АРАХИСОВАЯ МУКА, ИМЕЕТ РАССЫПЧАТУЮ СТРУКТУРУ И ДОЛГО НЕ ЧЕРСТВЕЕТ.

**ВЕС:350 Г СРОК ГОДНОСТИ:12 МЕСЯЦЕВ**



**НЕ СОДЕРЖИТ  
ГЛЮТЕН**



**ИДЕАЛЬНА ДЛЯ  
РАССЫПЧАТОЙ  
ВЫПЕЧКИ**



**ПОДХОДИТ ДЛЯ  
ДИЕТИЧЕСКОГО  
ПИТАНИЯ**





## Мука КЕДРОВАЯ ♂

### ПОЛЬЗА

БУДУЧИ ОТЛИЧНЫМ СРЕДСТВОМ ПРИ ИСТОЩЕНИИ И ХУДОБЕ, КЕДРОВАЯ МУКА РЕОМЕНДОВАНА ДЛЯ УПОТРЕБЛЕНИЯ ЛЮДЯМ, КОТОРЫЕ ПЕРЕНЕСЛИ ТЯЖЕЛЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ, А ТАКЖЕ СПОРТСМЕНАМ – ОНА СПОСОБСТВУЕТ НАРАЩИВАНИЮ И УКРЕПЛЕНИЮ МЫШЕЧНОЙ МАССЫ.

### ВЫВОДИТ ШЛАКИ

ПОЛЬЗА МУКИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА ОБУСЛОВЛЕНА СПОСОБНОСТЬЮ ПРОДУКТА АБСОРБИРОВАТЬ ШЛАКИ И ЭФФЕКТИВНО ВЫВОДИТЬ ИХ ИЗ ОРГАНИЗМА.

### В КУЛИНАРИИ

ЧАЩЕ ВСЕГО МУКА ДОБАВЛЯЕТСЯ В СОСТАВ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ. В ОСНОВНОМ ПРИНЯТО СМЕШИВАТЬ ЕЁ В РАВНЫХ ПРОПОРЦИЯХ С ПШЕНИЧНОЙ МУКОЙ, НО И В ЧИСТОМ ВИДЕ ОНА ВЫСТУПАЕТ ОТМЕННОМ ПРОДУКТОМ ПИТАНИЯ. ОТЛИЧНО НА ОСНОВЕ КЕДРОВОЙ МУКИ ПОЛУЧАЮТСЯ СОУСЫ ДЛЯ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ БЛЮД.

**ВЕС: 350 Г СРОК ГОДНОСТИ: 12 МЕСЯЦЕВ**



**ВЫВОДИТ ИЗ  
ОРГАНИЗМА  
ШЛАКИ**



**для приготовления  
выпечки**



**для наращивания  
мышечной  
массы**





## Мука КОНОПЛЯНАЯ

### ПОЛЬЗА

КОНОПЛЯНАЯ МУКА СОДЕРЖИТ В СВОЕМ СОСТАВЕ ХЛОРОФИЛЛ, КОТОРЫЙ СЧИТАЕТСЯ АНАЛОГОМ ГЕМОГЛОБИНА ЧЕЛОВЕКА. МУКА ИЗ ЗЕРЕН КОНОПЛИ СЧИТАЕТСЯ ПРЕКРАСНЫМ, ЕСЛИ НЕ ЕДИНСТВЕННЫМ НАТУРАЛЬНЫМ СРЕДСТВОМ ДЛЯ ВОССТАНОВЛЕНИЯ СОСТАВА КРОВИ.

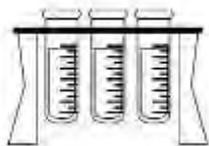
### ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

В МУКЕ БЕЛКИ, ЖИРЫ И УГЛЕВОДЫ ПРИСУТСТВУЮТ ПРИМЕРНО В РАВНЫХ ПРОПОРЦИЯХ. ПРОДУКТ ЯВЛЯЕТСЯ ИСТОЧНИКОМ СРАЗУ ДВУХ ВИДОВ КЛЕТЧАТКИ – РАСТВОРИМОЙ И НЕРАСТВОРИМОЙ. В СОСТАВЕ БОЛЕЕ 20 ВИДОВ АМИНОКИСЛОТ, ДЕВЯТЬ ИЗ КОТОРЫХ ЯВЛЯЮТСЯ НЕЗАМЕНИМЫМИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕЧЕСКОГО ОРГАНИЗМА.

### НЕ СОДЕРЖИТ ГЛЮТЕН

НЕСМОТРЯ НА СВОЕ РАСТИТЕЛЬНОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ, КОНОПЛЯНАЯ МУКА НЕ СОДЕРЖИТ ГЛЮТЕН, ЗАТО ОНА ОТЛИЧАЕТСЯ ВЫСОКОЙ ПИТАТЕЛЬНОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ. ЛЮДИ С НЕПЕРЕНОСИМОСТЬЮ ГЛЮТЕНА, ВЕГЕТАРИАНЦЫ И ВЕГАНЫ ДОЛЖНЫ ОБЯЗАТЕЛЬНО ВВОДИТЬ В СВОЙ РАЦИОН ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ НА НУЖНОМ УРОВНЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ ОРГАНОВ И СИСТЕМ.

**ВЕС: 350 Г СРОК ГОДНОСТИ: 12 МЕСЯЦЕВ**



**ВОССТАНАВЛИВАЕТ  
СОСТАВ КРОВИ**



**СОДЕРЖИТ  
КЛЕТЧАТКУ**



**НЕ СОДЕРЖИТ  
ГЛЮТЕН**





## Мука КУНЖУТНАЯ Ⓞ

### В КУЛИНАРИИ

КУНЖУТНУЮ МУКУ, СМЕШИВАЯ С ПШЕНИЧНОЙ, ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СЛАДКИХ СДОБНЫХ БУЛОЧЕК, КЕКСОВ И ПЕЧЕНЬЯ. ДЛЯ УСИЛЕНИЯ ВКУСА ГОТОВЫХ БЛЮД ЕЕ НЕ РЕДКО ДОБАВЛЯЮТ В САЛАТЫ И ПИКАНТНЫЕ СОУСЫ. В КАЧЕСТВЕ ПАНИРОВКИ ОНА ОТЛИЧНО ПОДОЙДЕТ К РЫБЕ, МЯСУ И КОТЛЕТАМ.

### ПРОФИЛАКТИКА ОСТЕОПОРОЗА

ЯВЛЯЕТСЯ ЭФФЕКТИВНЫМ СРЕДСТВОМ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ОСТЕОПОРОЗА БЛАГОДАРЯ НАЛИЧИЮ В НЕМ КАЛЬЦИЯ, ФОСФОРА (СТРОИТЕЛЬНЫЙ МАТЕРИАЛ ДЛЯ КОСТНОЙ ТКАНИ) И ФИТОЭСТРОГЕНОВ, ПРЕДОТВРАЩАЮЩИХ ПРОЦЕССЫ РАЗРУШЕНИЯ КОСТНОЙ ТКАНИ.

### УКРЕПЛЯЕТ СКЕЛЕТ ЧЕЛОВЕКА

КУНЖУТНАЯ МУКА - ОЧЕНЬ ЦЕННЫЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ВЕГИТАРИАНЦЕВ, ВЕГАНОВ И СЫРОЕДОВ, ОТКАЗАВШИХСЯ ОТ УПОТРЕБЛЕНИЯ В ПИЩУ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ. В НЕЙ ДОСТАТОЧНОЕ КОЛИЧЕСТВО ФОСФОРА, КАЛЬЦИЯ И ДРУГИХ МИНЕРАЛОВ, УКРЕПЛЯЮЩИХ СКЕЛЕТ ЧЕЛОВЕКА И СПОСОБСТВУЮЩИХ ПОВЫШЕНИЮ ВЫНОСЛИВОСТИ И УЛУЧШЕНИЮ РАБОТЫ МУСКУЛАТУРЫ.

**ВЕС: 350 Г СРОК ГОДНОСТИ: 12 МЕСЯЦЕВ**



для сладких  
сдобных  
булочек



идеально  
для  
вегетарианцев



укрепляет  
скелет  
человека





## Мука льняная

### СПОСОБСТВУЕТ СНИЖЕНИЮ ВЕСА

ЛЬНЯНАЯ МУКА СОДЕРЖИТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО КЛЕТЧАТКИ, КОТОРАЯ СВЯЗЫВАЕТ МОЛЕКУЛЫ ЖИРА И ВЫВОДИТ ИХ ИЗ ОРГАНИЗМА. ЗАМЕНА ЛЬНЯНОЙ МУКОЙ ЧАСТИ ОБЫЧНОЙ МУКИ В ВЫПЕЧКЕ ИЛИ В МЯСНЫХ БЛЮДАХ, ОБЕСПЕЧИВАЕТ БОЛЕЕ НИЗКОЕ СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ В СОСТАВЕ, ЧТО СПОСОБСТВУЕТ НОРМАЛИЗАЦИИ ВЕСА.

### В КУЛИНАРИИ

НЕ ТРЕБУЕТ ДЛИТЕЛЬНОЙ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ, МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАШ, СОУСОВ, ЗАПЕКАНОК, КИСЕЛЕЙ, СУПОВ, ФАРШЕЙ, ЖЮЛЬЕНОВ. ВЫПЕЧКА ИЗ ЛЬНЯНОЙ МУКИ ДОЛГО ХРАНИТСЯ И НЕ ЧЕРСТВЕЕТ.

### ПОЛЬЗА

РЕГУЛЯРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ В ПИЩУ ЛЬНЯНОЙ МУКИ УСКОРЯЕТ ОБМЕН ВЕЩЕСТВ, УЛУЧШАЕТ КРОВЕТВОРЕНИЕ, ПРЕПЯТСТВУЕТ РАЗВИТИЮ АТЕРОСКЛЕРОЗА, ВОССТАНАВЛИВАЕТ ЭЛАСТИЧНОСТЬ КОЖИ, ТОРМОЗИТ ВОСПАЛИТЕЛЬНЫЕ ПРОЦЕССЫ, МОЖЕТ СЛУЖИТЬ ПРОФИЛАКТИКОЙ ОНКОЗАБОЛЕВАНИЙ, ОЧИЩАЕТ ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНЫЙ ТРАКТ.

**ВЕС:** 350 г **СРОК ГОДНОСТИ:** 12 МЕСЯЦЕВ



СПОСОБСТВУЕТ  
СНИЖЕНИЮ  
ВЕСА



НЕ ТРЕБУЕТ  
ДЛИТЕЛЬНОЙ  
ТЕРМИЧЕСКОЙ  
ОБРАБОТКИ



ОЧИЩАЕТ  
ЖКТ





## Мука ТЫКВЕННАЯ

### ИСТОЧНИК БЕЛКА

ТЫКВЕННАЯ МУКА ЯВЛЯЕТСЯ БОГАТЫМ ИСТОЧНИКОМ ПОЛНОЦЕННОГО И ЛЕГКОУСВАЕМОГО РАСТИТЕЛЬНОГО БЕЛКА. ЕГО СОДЕРЖАНИЕ В ДАННОМ ПРОДУКТЕ ДОСТИГАЕТ 40%. ОНА НАХОДИТ ПРИМЕНЕНИЕ В КАЧЕСТВЕ КОМПОНЕНТА ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ, ПИТАНИЯ ВЕГИТАРИАНЦЕВ, СПОРТСМЕНОВ, БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН.

### ДЛЯ ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА, ИЗГОТОВЛЕННАЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ ТЫКВЕННОЙ МУКИ, ПОЛУЧАЕТСЯ ПЫШНОЙ, ДОЛГО НЕ ЧЕРСТВЕЕТ И НЕ ПЛЕСНЕВЕЕТ. СРОК ХРАНЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ПРИГОТОВЛЕННЫХ ИЗ ТЕСТА С ДОБАВЛЕНИЕМ МУКИ ТЫКВЫ, ПОВЫШАЕТСЯ ДО 72 ЧАСОВ.

### ПРИРОДНЫЙ АНТИДЕПРЕССАНТ

ТЫКВЕННАЯ МУКА СОДЕРЖИТ ВНУШИТЕЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО L-ТРИПТОФАНА – ПРИРОДНОГО АНТИДЕПРЕССАНТА, КОТОРЫЙ ПОМОГАЕТ СОХРАНИТЬ ПОЗИТИВНЫЙ НАСТРОЙ И УЛУЧШАЕТ КАЧЕСТВО СНА.

**ВЕС:** 350 Г **СРОК ГОДНОСТИ:** 12 МЕСЯЦЕВ



ПОДХОДИТ  
ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО  
ПИТАНИЯ



ДЛЯ ДОМАШНЕЙ  
ВЫПЕЧКИ



ПРИРОДНЫЙ  
АНТИДЕПРЕССАНТ





# CEMEHA

○○○



для домашней  
консервации



для крепких  
костей



улучшает  
аппетит

## Семена ГОРЧИЦЫ ♂

### В КУЛИНАРИИ

СЕМЕНА ГОРЧИЦЫ ПРЕКРАСНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ МАРИНОВАНИЯ ОГУРЦОВ И ПОМИДОРОВ, ПРИДАВАЯ ИМ ПИКАНТНЫЙ ОСТРЫЙ ВКУС. ПРИМЕНЯЮТ ИХ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПРИПРАВЫ, КОТОРУЮ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОТДЕЛЬНО В КАЧЕСТВЕ ПАСТЫ, АНАЛОГИЧНОЙ КЕТЧУПУ ИЛИ МАЙОНЕЗУ.

### ПОЛЬЗА

В ГОРЧИЦЕ МНОГО ВИТАМИНОВ  
ВИТАМИНЫ ГРУППЫ В - для слаженной работы нервной системы и хорошего настроения  
ВИТАМИН А – для улучшения зрения и здоровой кожи  
ВИТАМИН D – для крепких костей  
ВИТАМИН Е – для предотвращения от сердечно-сосудистых заболеваний

### УЛУЧШАЕТ АППЕТИТ

УПОТРЕБЛЕНИЕ В ПИЩУ СЕМЯН ГОРЧИЦЫ УЛУЧШАЕТ АППЕТИТ И ПОМОГАЕТ ПЕРЕВАРИВАНИЮ ЖИРНОЙ ПИЩИ, ЧТО ДЕЛАЕТ ЭТУ СПЕЦИЮ ОТЛИЧНЫМ ДОПОЛНЕНИЕМ К СВИНЫМ ОТБИВНЫМ И БУЖЕНИНЕ.

**ВЕС: 200 Г СРОК ГОДНОСТИ: 12 МЕСЯЦЕВ**



**СПОСОБСТВУЕТ  
СНИЖЕНИЮ  
ВЕСА**



**ПРОФИЛАКТИКА  
САХАРНОГО  
ДИАБЕТА**



**ИСТОЧНИК  
БЕЛКА**

## Семена КОНОПЛИ ♂

### **СПОСОБСТВУЕТ СНИЖЕНИЮ ВЕСА**

СЕМЕНА КОНОПЛИ ПОЛЕЗНЫ ТЕМ, КТО ХОЧЕТ ПОХУДЕТЬ, ОНИ НАДОЛГО ДАРЯТ ЧУВСТВО СЫТОСТИ, УМЕНЬШАЯ АППЕТИТ И ТЯГУ К ВРЕДНОЙ ПИЩЕ. ТАК ЖЕ ОНИ УСКОРЯЮТ МЕТАБОЛИЗМ, ЧТО СПОСОБСТВУЕТ СКОРЕЙШЕМУ ИЗБАВЛЕНИЮ ОТ ЛИШНИХ КИЛОГРАММОВ.

### **ПРОФИЛАКТИКА САХАРНОГО ДИАБЕТА**

СЕМЕНА ОСОБЕННО ПОЛЕЗНЫ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИИ САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ И ДЛЯ ЕГО ПРОФИЛАКТИКИ. ВИТАМИН В2 И ОМЕГА-9, В ИХ СОСТАВЕ, СНИЖАЮТ УРОВЕНЬ САХАРА В КРОВИ, А МАРГАНЕЦ УВЕЛИЧИВАЕТ ДЕЙСТВИЕ ИНСУЛИНА.

### **ИСТОЧНИК ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОГО БЕЛКА**

ОТЛИЧНЫЙ ИСТОЧНИК ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОГО РАСТИТЕЛЬНОГО БЕЛКА – СТРОИТЕЛЬНОГО МАТЕРИАЛА ДЛЯ НАШИХ МЫШЦ. ЭТО ДЕЛАЕТ ПРОДУКТ ОСОБЕННО ВАЖНЫМ ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ И ВЕГАНОВ. КОНОПЛЯНОЕ СЕМЯ СОДЕРЖИТ ПОЧТИ ПОЛНЫЙ НАБОР АМИНОКИСЛОТ И СТРОИТЕЛЬНЫХ БЛОКОВ БЕЛКОВ, КОТОРЫЕ МОЖНО НАЙТИ В МЯСЕ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ. ОДНАКО, ТОТ ТИП БЕЛКА, КОТОРЫЙ СОДЕРЖИТСЯ В СЕМЕНАХ КОНОПЛИ, ЛЕГЧЕ ПЕРЕВАРИВАЕТСЯ И УСВАИВАЕТСЯ НАШИМ ОРГАНИЗМОМ.

**ВЕС: 200 Г СРОК ГОДНОСТИ: 12 МЕСЯЦЕВ**



## Семена КУНЖУТА

### ИСТОЧНИК КАЛЬЦИЯ

КУНЖУТ – РЕКОРДСМЕН ПО СОДЕРЖАНИЮ КАЛЬЦИЯ. ДОСТАТОЧНО СЪЕДАТЬ ВСЕГО ДВЕ ЧАЙНЫХ ЛОЖКИ КУНЖУТНОГО СЕМЕНИ В ДЕНЬ, ЧТОБЫ УДОВЛЕТВОРИТЬ СУТОЧНУЮ ПОТРЕБНОСТЬ ОРГАНИЗМА В КАЛЬЦИИ.

### МАКСИМУМ ПОЛЬЗЫ

ЧТОБЫ ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА КУНЖУТА РАБОТАЛИ НА МАКСИМУМЕ, РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОКУПАТЬ ЗЕРНА СУХИМИ, А УПОРЕБЛЯТЬ – В ЗАМОЧЕННОМ ИЛИ РАЗОГРЕТОМ ВИДЕ, НО НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ОБЖАРИВАТЬ СЕМЕНА, ПОСКОЛЬКУ ПРИ ОБЖАРКЕ ОНИ ПРЕВРАЩАЮТСЯ ПРОСТО В ПРИПРАВУ.

### В КУЛИНАРИИ

КРУГ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СЕМЯН КУНЖУТА ДОВОЛЬНО ОБШИРЕН, НО САМЫМ ИЗВЕСТНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ПЕКАРНОЕ ДЕЛО И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВОСТОЧНЫХ СЛАДОСТЕЙ, НАПРИМЕР, КОЗИНАКОВ ИЛИ ХАЛВЫ. МНОГИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПРИОБРЕТАЮТ НЕЖНЫЙ ПРЯНЫЙ ВКУС, БУДУЧИ ПОСЫПАННЫМИ СЕМЕНАМИ КУНЖУТА.

**ВЕС:** 200 Г **СРОК ГОДНОСТИ:** 12 МЕСЯЦЕВ



ИСТОЧНИК  
КАЛЬЦИЯ



X 1-2

НОРМА  
ПОТРЕБЛЕНИЯ  
В СУТКИ



ДЛЯ  
ВЫПЕЧКИ



**СПОСОБУЕТ  
СНИЖИЮ  
ВЕСА**



**ОЧИЩАЮЩЕЕ  
ДЕЙСТВИЕ**



**СОДЕРЖИТ ОМЕГА-6  
И ОМЕГА-3**

## Семена ЛЬНА $\Omega$

### МАКСИМУМ ПОЛЗЫ

ГЛАВНЫМ ПРЕИМУЩЕСТВОМ СЕМЯН ЛЬНА ЯВЛЯЕТСЯ ИХ СПОСОБНОСТЬ ЗАДЕРЖИВАТЬ ПИЩУ В ЖЕЛУДКЕ, ЧТО СУЩЕСТВЕННО УВЕЛИЧИВАЕТ ПОГЛОЩЕНИЕ ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ ИЗ ПИЩИ И ДАЕТ ДОЛГОЕ ЧУВСТВО НАСЫЩЕНИЯ. ИДЕАЛЬНЫЙ ВАРИАНТ ДЛЯ ТЕХ, КТО ХОЧЕТ НЕМНОГО ПОХУДЕТЬ БЕЗ СУЩЕСТВЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ В РАЦИОНЕ.

### ОЧИЩАЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ

ОЧИЩАЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ СЕМЯН ЛЬНА ОБУСЛОВЛЕНО СПОСОБНОСТЬЮ СВЯЗЫВАТЬ И ВЫВОДИТЬ ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ ИЗ ОРГАНИЗМА, А ТАКЖЕ ВЫВОДИТЬ ПАРАЗИТОВ И ПРОДУКТЫ ИХ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

### В КУЛИНАРИИ

СЕМЕНА ЛЬНА УПОТРЕБЛЯЮТ С МОЛОКОМ, ЙОГУРТОМ И КЕФИРОМ. ИХ ДОБАВЛЯЮТ В ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ САЛАТЫ, КВАШЕНУЮ КАПУСТУ, ВИНЕГРЕТЫ И СОУСЫ, ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЧЕНЬЯ, ХЛЕБА И ВЫПЕЧКИ

**ВЕС: 200 Г СРОК ГОДНОСТИ: 12 МЕСЯЦЕВ**