

СУПЕРЭФФЕКТИВНОСТЬ СУПЕРФУДОВ!



Вся сила суперполезных продуктов в серии Wellness!

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О СУПЕРФУДАХ?

Сегодня все больше людей говорит о пользе суперфудов. И пока одни уже вовсю вводят их в рацион, другие до сих пор не понимают, что же это такое?

Суперфуды — это продукты с высокой концентрацией полезных веществ. Они содержат большие дозы витаминов и минералов, которые благодаря их составу усваиваются лучше, чем витаминные комплексы. Это делает их невероятно полезными и эффективными!

Стоит учесть, что хоть суперфуды и прекрасная добавка к правильному питанию, они не заменяют его. Во всем должен быть баланс!



ЗВЕЗДА СУПЕРФУДОВ - СЕМЕНА ЧИА!

Семена чиа – суперфуд, который имеет уникальный микроэлементарный состав. Это настоящий клад полезностей. В список многочисленных полезностей входят белок, жирные кислоты Омега-3, клетчатку, витамины А, Е и С, а также цинк, калий, фосфор, кальций и другие минералы.

Как готовить?

1 столовую ложку (10 г) добавить в стакан воды, коктейля, сока или любого другого напитка. Подождать 30 минут, пока семена впитают жидкость и приобретут желеобразную консистенцию. Перед употреблением тщательно перемешать получившуюся массу.



СЕМЕНА ЧИА – СУПЕРПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ!

Семена Chia
15754

- Укрепляют иммунитет, дарят жизненную энергию
- Жирные кислоты Омега 3 поддерживают работу сердца и сосудов, участвуют в процессах омоложения, способствуют снижению веса
- Источник клетчатки – 34% на 100 г
- Витамин А способствует обновлению клеток
- Витамин Е помогает бороться с процессами старения
- Витамин С принимает участие в выработке коллагена – вещества, от которого зависит упругость кожи

FABERLIC BE YOUR BEST



БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРОСТО ГРЕЧКА!

По легенде зерна татарской гречихи были дарованы китайскому народу небом во времена неурожая и голода. С тех пор, бережно обжариваемые и прессуемые, они завариваются в душистый янтарный настой и занимают в Китае почетное место среди традиционных чаев. Напиток, напоминающий по вкусу овсяное печенье и обладающий многими полезными свойствами, становится популярнее день ото дня.

Как готовить?

1 чайная ложка
на 200 мл воды 90°C.
Дать настояться
3 минуты.

АБСОЛЮТНАЯ ПОЛЬЗА!

Напиток травяной гречишный 15769

- Гречишные зерна собраны в Китае
- Очищает от токсинов, выводит лишнюю жидкость, улучшает метаболизм и способствует снижению веса
- Укрепляет сосуды и сердце, повышает свертываемость крови
- Нормализует работу желудочно-кишечного тракта
- Повышает иммунитет и борется с воспалительными процессами



ЯПОНСКИЙ СУПЕРФУД! ЧТО ВЫ ЗНАЕТЕ О ЧАЕ МАТЧА?

Матча — это японский зеленый чай, растертый в порошок. Его традиционно используют в японской чайной церемонии. Особенности выращивания и приготовления позволяют этому напитку сохранять огромное количество полезных веществ.

Как готовить?

В сухую чашку положить 2 г матчи (1/2 чайной ложки), добавить 70 мл горячей воды или растительного молока, хорошо перемешать или взбивать венчиком до образования плотной пенки.



МАТЧА: РАЗБОР ПО СОСТАВУ

Зеленый чай матча 15753

- Чайные листочки собраны в Японии
- Чай матча содержит в 100 раз больше антиоксидантов, чем любой другой его собрат. Они помогают сохранить молодость и предупреждают развитие многих заболеваний
- L-теанин, содержащийся в чае матча, снимает напряжение, улучшает настроение, память и концентрацию внимания
- Одна чашка чая матча дает заряд энергии до 6 часов. Это больше, чем кофе!
- Большое количество хлорофилла способствует эффективному, но мягкому очищению организма от токсинов
- Ускоряет метаболизм, помогая контролировать вес
- Высокое содержание витаминов А, С, калия и железа



БЛАГОРОДНАЯ ШЕЛУХА СЕМЯН ПОДОРОЖНИКА

У данного продукта есть множество названий. Псиллиум, испагол или просто шелуха семян подорожника. Но не стоит его путать со всем известным нам растением. Это его «благородный» родственник из индийского штата Гуджарат. Псиллиум вошел в список суперфудов за рекордное содержание клетчатки для очищения организма и борьбы с лишним весом, а также как основу для безглютеновой выпечки.

Как готовить и принимать?

1 столовую ложку (5 г) размешать в стакане воды, йогурта или любого другого напитка. Принимать один раз в день.



КАКИЕ СВОЙСТВА ТАИТ В СЕБЕ «СОБРАТ» ПОДОРОЖНИКА?

Псиллиум (шелуха подорожника) 15764

- Страна происхождения – Индия
- На 85% состоит из клетчатки, большая часть которой является растворимой.
- Способствует очищению кишечника от шлаков и токсинов
- Является благоприятной средой для роста полезной микрофлоры
- Заменяет глютен в выпечке

FABERLIC BE YOUR BEST



ЛЕГЕНДАРНЫЕ РОСТКИ ПШЕНИЦЫ

Ростки пшеницы обрели популярность среди тех, кто ведет здоровый образ жизни, еще до популяризации термина «суперфуд». Если вы стараетесь держать себя в форме, предпочитаете экологически чистые продукты или просто хотите сохранить молодость и здоровье на долгие годы, молотые ростки пшеницы Витграсс займет достойное место в вашем рационе. Ведь этот порошок является незаменимым источником клетчатки, хлорофилла, белков, витаминов и минеральных веществ.

Как готовить?

1 чайную ложку размешать в стакане воды, супа, коктейля или любого другого напитка.



ВИТГРАСС – НОВОЕ КАЧЕСТВО ЖИЗНИ!

Порошок из ростков пшеницы «Витграсс» 15768

- Источник витаминов А, В, С, Е, D и жизненно необходимых минералов: железа, магния, кальция, фосфора, калия.
- Содержит 19 аминокислот из 21 возможных
- Выводит из организма токсины и тяжелые металлы
- Улучшает работу печени
- Нормализует уровень сахара и холестерина в крови
- Улучшает состояние кожи, волос и зубов
- Очищает кожу и замедляет процесс старения
- Ускоряет обмен веществ
- Нормализует пищеварение

FABERLIC BE YOUR BEST



НЕАКТИВНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ АКТИВНЫХ ЛЮДЕЙ!

Пищевые неактивные дрожжи — удивительный продукт, вкус которого напоминает пармезан. Они завоевали популярность среди людей, не употребляющих молочный белок, и как приправа, усиливающая вкус блюда. Ими можно посыпать макароны, пиццу, бутерброды, картофельное пюре, добавлять в соусы, густые супы и салаты.

Как готовить?

1 столовую ложку (5 г)
запить стаканом воды
или добавить в овощное
пюре, соус, суп, салат.

ТАКОГО ТЫ НЕ ОЖИДАЛ ОТ ДРОЖЖЕЙ!

Дрожжи пищевые неактивные 15772

- Прекрасный источник витаминов группы В — жизненно важной группы витаминов, необходимых для полноценного обмена веществ
- Придают соленый вкус блюдам, но не содержат соль. Это позволяет снижать потребление соли и, таким образом, уменьшать отечность тканей
- Увеличивают потребление белка в рационе, идеально подходят для кето-диеты и других видов белковых диет. Содержат весь спектр аминокислот, в том числе все 9 незаменимых аминокислот, то есть максимально полноценный по составу белок
- Не содержат грибы рода Candida. Не содержат активные микроорганизмы. Данный продукт, в отличие от пивных и других видов дрожжей, не влияет на баланс микрофлоры кишечника

FABERLIC BE YOUR BEST



ОТКРОЙ ДЛЯ СЕБЯ СИЛУ СУПЕРФУДОВ!

Твой образ жизни –
твой вклад в будущее!

