

КИСЕЛЬ БЕЗ САХАРА



Art Life

В ЛИНЕЙКЕ БЕЗ САХАРА



НОВИНКА



МАТРИЦА ПРОДУКТА

КАЛОРИЙНОСТЬ 1 ПОРЦИИ – 44 ККАЛ

ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ

РЕЗИСТЕНТНЫЙ КУКУРУЗНЫЙ КРАХМАЛ

ТРЕГАЛОЗА

ПСИЛЛИУМ

ГУММИАРАБИК

МЕТАБИОТИКИ В ПЛОДОВООВОЩНОМ ПЮРЕ

КУСОЧКИ ЯГОД И ФРУКТОВ



ЭФФЕКТЫ



СТАБИЛЬНАЯ ЭНЕРГИЯ

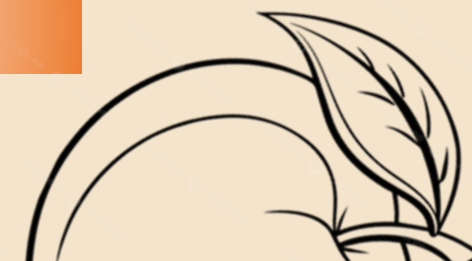
ДЛИТЕЛЬНОЕ НАСЫЩЕНИЕ

АУТОФАГИЯ

МЯГКИЙ ДЕТОКС

ЗДОРОВЫЙ МИКРОБИОМ

КРЕПКИЙ ИММУНИТЕТ



СТАБИЛЬНАЯ ЭНЕРГИЯ



Овсяные хлопья

Относятся к медленным углеводам.

Расщепляются постепенно, обеспечивая равномерное насыщение и стабильную энергию.

- Формируют длительное чувство сытости.
- Способствуют снижению частоты перекусов и суточной калорийности рациона (помогают контролировать вес).
- Обладают обволакивающим действием (ускоряют заживление слизистой).
- Выполняют функцию пребиотика.
- Содержат витамины группы В, фосфор, магний, холин.



ДЛИТЕЛЬНОЕ НАСЫЩЕНИЕ



Преимущества резистентного крахмала

Характеристики	Крахмал картофельный	Крахмал кукурузный резистентный
Содержит амилопектин, %	75	30
Содержит амилозу, %	25	70
Усваивается организмом	Как быстрый углевод	Как медленный углевод
Насыщает	Быстро	Длительно
Микробиом кишечника	-	Еда для полезной микробиоты
Работа ЖКТ	-	Улучшает перистальтику
Липидный обмен	-	Снижает «плохой» холестерин
Углеводный обмен	-	Повышает чувствительность клеток к инсулину
ГИ	-	Снижает гликемический индекс пищи



АУТОФАГИЯ



Трегалоза – дисахарид природного происхождения.

Придает продукту легкую приятную сладость, но усваивается как медленный углевод без резких скачков глюкозы.

Стимулирует процесс аутофагии, омоложения, защищает клетки от стресса, улучшает чувствительность к инсулину, способствует снижению веса и защите сосудов.



МЯГКИЙ ДЕТОКС



Псиллиум – шелуха семян подорожника, содержит до 85% растворимой клетчатки. При взаимодействии с водой превращается в гель, который проходит по ЖКТ, сорбируя токсины, желчные кислоты, тяжелые металлы.

- Служит питательной средой для микробиома.
- Улучшает перистальтику кишечника (регулярное очищение).
- Способствует нормализации холестерина и сахара в крови.



ЗДОРОВЫЙ МИКРОБИОМ



Гуммиарабик – натуральный полисахарид, смола акации. Содержит растворимое пищевое волокно. Не переваривается в верхних отделах ЖКТ, ферментируется микробиотой толстого кишечника.

- Выполняет функцию пребиотика, способствуя росту и размножению полезных бактерий.
- Защищает слизистую, может оказывать мягкое обволакивающее действие.
- Обладает сорбционной активностью.
- Улучшает всасывание кальция.



КРЕПКИЙ ИММУНИТЕТ



Метабиотики – в составе ферментированного пюре. Это пептиды пробиотиков, субстрата и метаболитов. Повышают активность иммунной системы в отношении бактерий и вирусов, способствуют профилактике сезонных респираторных и других заболеваний, росту полезной микробиоты и здоровому пищеварению.



ПОЛЕЗНЫЕ НУТРИЕНТЫ

Гранулирование при низких температурах позволяет максимально полно сохранить полезные вещества в составе соков и ягод.



ДОМАШНИЙ КИСЕЛЬ ИЛИ БЕЗ САХАРА?

Характеристики	Кисель домашний	Кисель БЕЗ САХАРА
Состав	Крахмал картофельный 12 г Сахар 20 г Замороженная клубника 60 г	Крахмал картофельный 7 г Растворимые пищевые волокна (резистентный крахмал, овсяные хлопья, псиллиум, гуммиарабик) 300 мг. Метабиотики 200 мг Абрикос 100 мг НЕТ сахара
Время приготовления	25-30 мин.	1 мин.
Полезные нутриенты	В процессе варки, спустя 2-3 мин., разрушается 100% витамина С и около 45% витаминов группы В	Шоковое нагревание позволяет сохранить максимальный состав нутриентов
Калорийность 1 порции	80 ккал	44 ккал
Количество углеводов	25 г	8,9 г



ПРЕИМУЩЕСТВА

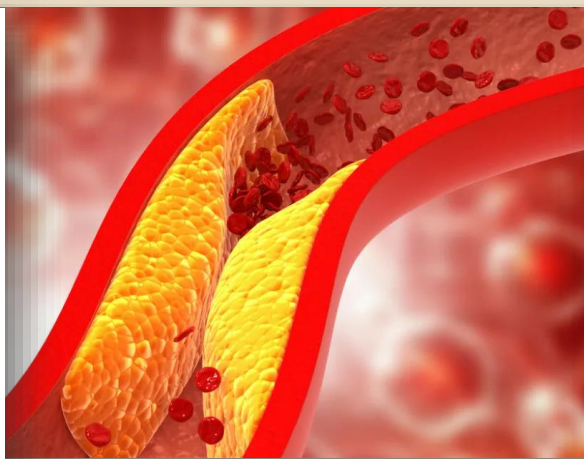
- Заряжает энергией и насыщает без «инсулиновых качелей».
- Является диетическим продуктом (44 ккал).
- Выполняет функцию пребиотика и энтеросорбента.
- Способствует укреплению иммунитета.
- Имеет натуральный вкус.
- Не содержит сахара, искусственных красителей и ароматизаторов.



КОГДА КИСЕЛЬ ОСОБЕННО ПОЛЕЗЕН?



- Коррекция массы тела
- Отказ от сладкого
- Заболевания ЖКТ (гастрит, язва, эрозии)
- Синдром «Ленивого кишечника»
- Сахарный диабет
- Атеросклероз сосудов
- В качестве здорового перекуса



КАК ПРИГОТОВИТЬ?

15 г гранулята (3 чайные ложки) растворяют в стакане горячей воды (96-98 °С).

Интенсивность вкуса и густота зависят от количества добавленной воды. Продукт следует брать сухой ложкой. После вскрытия упаковки употребить в течение двух месяцев.



ГДЕ КУПИТЬ?



Art Life