



• ДЭЛЬФА •
ДАРЫ КЕДРА



**ЗДОРОВЬЕ НАЧИНАЕТСЯ
С ЗАВТРАКА!**

«Кедровый завтрак» – уникальный белково-витаминный продукт от НПО «Дэльфа». Создан на основе научных разработок в области здорового питания.

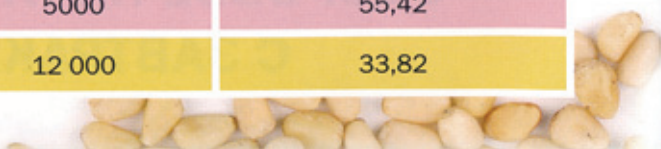
Основу каждого завтрака составляет жмых кедрового ореха – кладёшь незаменимых белков, витаминов, минералов, жирных кислот омега. Его дополняют ягоды, орехи, собранные в экологически чистых районах Сибири.

«Кедровый завтрак» – готовое решение утреннего рациона для всей семьи.



Таблица микроэлементов

Микроэлемент	Норма потребления (мкг/сутки)	Содержание в 100 г «Кедрового завтрака»
В (бор)	2000	52,45
Сu (медь)	1000	95,30
Fe (железо)	15 000	24,23
К (калий)	2 500 000	21,18
Mg (магний)	400 000	40,55
Mn (марганец)	2000	141,05
Р (фосфор)	800 000	45,17
Si (кремний)	5000	55,42
Zn (цинк)	12 000	33,82



5 причин купить «Кедровый завтрак»

- полезный завтрак за 5 минут
- заряжает энергией на целый день
- сбалансирован по составу белков, жиров и углеводов
- профилактика серьёзных заболеваний
- вакуумная упаковка

«Кедровый завтрак» – удобен в любой ситуации



? Как приготовить «Кедровый завтрак»

Порцию «Кедрового завтрака» залейте $\frac{1}{2}$ стакана горячей воды, тщательно размешайте, накройте посуду крышкой и оставьте на 3–5 мин. По вкусу можно добавить мёд, варенье, сахар, соль или салатные масла «Молодильное», «Бога-тырское», «Целительное».

«Кедровый завтрак» можно залить также молоком, йогуртом или кефиром. В этом случае после размешивания оставьте на 10–15 мин.

Здоровое сердце в любом возрасте!



Этот завтрак не только сделает каждое утро радостным, а день продуктивным, но и поможет вашему сердцу работать стабильно и без перегрузок.

Продукт содержит комплекс минералов, витаминов и антиоксидантов, необходимых для здоровья сердца. Они помогут держать под контролем артериальное давление и холестерин, окажут реальную поддержку в профилактике артериальной гипертензии, атеросклероза, вегетососудистой дистонии и прочих патологий сердечно-сосудистой системы.



Вкусный подход к похудению



Для стройной фигуры особенно важен полноценный утренний приём пищи. Этот завтрак полезен вдвойне: фитоэстрогены нормализуют гормональный баланс, который часто является причиной лишнего веса, а клетчатка активизирует работу кишечника. Кроме того, уникальные ягоды годжи благотворно воздействуют на обмен веществ и усиливают сжигание жировой прослойки. Завтрак помогает наладить культуру питания и контролировать аппетит.



Эффективная детоксикация

в любом возрасте



Расторопша и куркума – проверенные помощники печени, главного органа детоксикации. В сочетании с другими натуральными ингредиентами они помогают сохранять здоровье и активность в экологически неблагоприятных условиях. Кроме того, завтрак облегчает токсикоз при беременности, улучшает переносимость лекарственной терапии. Благоприятно действует на всю систему пищеварения. Этот продукт эффективен для профилактики и коррекции нарушений в работе желчевыводящих путей и поджелудочной железы.



Здоровая пища для ума



Завтрак специально создан для тех, кому важно сохранить ясный ум и хорошую память. Продукт будет очень полезен школьникам и студентам в период повышенных умственных перегрузок. Набор микроэлементов, антиоксидантов, полезных жирных кислот и белков в составе завтрака повышает устойчивость к стрессам, улучшает память и мозговую деятельность. Рекомендуется в период реабилитации после перенесённых острых нарушений мозгового кровообращения, атеросклероза сосудов головного мозга.



Идеальное пищеварение = идеальное самочувствие!



От правильной работы желудочно-кишечного тракта зависит качество жизни человека. Сложная экологическая обстановка, отсутствие натуральных продуктов могут вызвать целый ряд нарушений и заболеваний органов пищеварения.

Завтрак содержит клетчатку тыквы и груши в комплексе со жмыхом фундука и миндаля, что помогает улучшить работу желудка и обезвредить токсичные вещества в кишечнике.

Сбалансированный состав этого белково-витаминного продукта благотворно воздействует на всю пищеварительную систему в целом.



Будь здоров – всегда здоров!



Провести зиму без простуд, а также избежать обострений различных хронических заболеваний в межсезонье помогает этот настоящий кладезь витаминов, антиоксидантов и белков (аминокислот), необходимых для полноценной работы иммунной системы.

Завтрак принесёт пользу и детям, и взрослым, особенно жителям больших городов с неблагоприятной экологией.



Идеальное пищеварение = идеальное самочувствие!



От правильной работы желудочно-кишечного тракта зависит качество жизни человека. Сложная экологическая обстановка, отсутствие натуральных продуктов могут вызвать целый ряд нарушений и заболеваний органов пищеварения.

Завтрак содержит клетчатку тыквы и груши в комплексе со жмыхом фундука и миндаля, что помогает улучшить работу желудка и обезвредить токсичные вещества в кишечнике.

Сбалансированный состав этого белково-витаминного продукта благотворно воздействует на всю пищеварительную систему в целом.



Будь здоров – всегда здоров!



Провести зиму без простуд, а также избежать обострений различных хронических заболеваний в межсезонье помогает этот настоящий кладезь витаминов, антиоксидантов и белков (аминокислот), необходимых для полноценной работы иммунной системы.

Завтрак принесёт пользу и детям, и взрослым, особенно жителям больших городов с неблагоприятной экологией.



ИДЕИ ЗДОРОВОГО ЗАВТРАКА

Мечта хозяйки

«Кедровый завтрак для здоровья сердца» – 1 пак.

Горячая вода – 125 мл

Масло «Молодильное» – 1 ч. л.

Мёд – 1 ч. л.

Пакетик «Кедрового завтрака» залить $\frac{1}{2}$ стакана горячей воды, размешать и оставить на 3–5 мин. Добавить масло «Молодильное» и мёд по вкусу.



Каша детства

Овсяные хлопья – 3 ст. л.

Молоко – 100 мл

Мёд – 1 ч. л.

«Кедровая сила» (любая) – 1 ст. л.

Масло «Целительное» – 1 ч. л.

Залить овсяные хлопья молоком, варить до готовности 5–7 мин. В остывшую кашу добавить «Кедровую силу» и масло «Целительное».



ЭМ-завтрак

«Кедровый завтрак для комфортного пищеварения» – 1 пак.

ЭМ-курунга – 250 мл

Груша – 1 шт.

«Кедровый завтрак» залить холодным кисломолочным продуктом. Оставить на 10–15 мин. Добавить очищенную и мелко нарезанную грушу. Всё взбить в блендере.



Витаминный микс

Банан – 1 шт.

Груша – 1 шт.

Кефир – 150 г

«Кедровый завтрак для здоровья печени» – 1 пак.

Кедровый десерт «Райский банан» – 3 ст. л.

Фрукты очистить и нарезать небольшими кубиками, сложить в чашу блендера, залить кефиром, добавить «Кедровый завтрак» и «Кедровый десерт». Взбивать смесь в блендере в течение 3 мин. Можно пить через трубочку.



ИДЕИ ЗДОРОВОГО ЗАВТРАКА

Мечта хозяйки

«Кедровый завтрак для здоровья сердца» – 1 пак.

Горячая вода – 125 мл

Масло «Молодильное» – 1 ч. л.

Мёд – 1 ч. л.

Пакетик «Кедрового завтрака» залить $\frac{1}{2}$ стакана горячей воды, размешать и оставить на 3–5 мин. Добавить масло «Молодильное» и мёд по вкусу.



Каша детства

Овсяные хлопья – 3 ст. л.

Молоко – 100 мл

Мёд – 1 ч. л.

«Кедровая сила» (любая) – 1 ст. л.

Масло «Целительное» – 1 ч. л.

Залить овсяные хлопья молоком, варить до готовности 5–7 мин. В остывшую кашу добавить «Кедровую силу» и масло «Целительное».



ЭМ-завтрак

«Кедровый завтрак для комфортного пищеварения» – 1 пак.

ЭМ-курунга – 250 мл

Груша – 1 шт.

«Кедровый завтрак» залить холодным кисломолочным продуктом. Оставить на 10–15 мин. Добавить очищенную и мелко нарезанную грушу. Всё взбить в блендере.



Витаминный микс

Банан – 1 шт.

Груша – 1 шт.

Кефир – 150 г

«Кедровый завтрак для здоровья печени» – 1 пак.

Кедровый десерт «Райский банан» – 3 ст. л.

Фрукты очистить и нарезать небольшими кубиками, сложить в чашу блендера, залить кефиром, добавить «Кедровый завтрак» и «Кедровый десерт». Взбивать смесь в блендере в течение 3 мин. Можно пить через трубочку.





• ДЭЛЬФА •
ДАРЫ КЕДРА



Кашу маслом не испортишь!



Изготовлено эксклюзивно для Компании АРГО argo.pro
Консультант в вашем городе

.....
.....

НПО «Дэльфа»

info@delfa.pro

www.delfa.pro

Мы в социальных сетях

