

## Фруктовый, ягодный сахар РАДУГА



### ЛАЙМ И МЯТА

**УПАКОВКА 300 гр.**

**СОСТАВ:** Специально приготовленный сироп с добавлением вкусо-ароматической добавки ЛАЙМ И МЯТА идентичной натуральному, красящих пищевых добавок, сахара и очищенной, смягченной, специальной водой.

3х этапная переработка сиропа, перемешивание, выпаривание и кристаллизация.

Лайм – рекордсмен среди цитрусовых по содержанию витамина С. Также в нем в больших количествах имеются органические кислоты, витамины В, РР, К, Е и А, селен, марганец, цинк, железо, натрий, магний, фосфор, кальций, калий, фитонциды и эфирные масла. Аскорбиновая кислота в сочетании с калием снижает показатели «плохого» холестерина, способствует производству коллагена (главного строительного материала эпителия), укрепляет стенки сосудов и предотвращает раннее старение клеток.

Мята - это, прежде всего, действующие вещества растения - эфирное масло, флавоноиды, дубильные вещества, горечи. В эфирном масле содержится до 60% ментола, который при втирании вызывает легкое ощущение холода. Мята богата витаминами А, С, В. В ней много калия, кальция, магния, марганца, железа, фосфора, цинка и др. Растение обладает выраженным спазмолитическим, успокаивающим, антисептическим, желчегонным, болеутоляющим действием.

AvizInfo.uz

Ташкент, Узбекистан

с удовольствием и от всей души рады предложить ВАМ РАДУЖНОЕ НАСТРОЕНИЕ в виде продукции ФРУКТОВЫЙ, ЯГОДНЫЙ ЦВЕТНОЙ САХАР «РАДУГА»

Уникальность нашего товара в том, что потребители не переплачивают по отдельности за сахар и за фрукты и ягоды, пользуясь сахаром «РАДУГА».

«РАДУГА» является готовой продукцией для использования потребителями в домашних условиях.

Фруктовый, ягодный сахар «Радуга» в два раза слаще обычного сахара и лучше усваивается организмом. Он снижает процент возникновения кариеса и помогает адаптации организма при длительном состоянии напряжения: вождение автомобиля, в спорте и при интенсивных физических нагрузках.

1 чайная ложка фруктового сахара заменяет

2 чайные ложки белого сахара. Обладает уникальным свойством усиливать природный аромат ягод и фруктов.

А ТЕПЕРЬ НЕМНОГО ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ:

1. Добавляя в чай, потребители наслаждаются вкусом и ароматом чая. 2. При добавлении в кофе, смягчается и меняется вкус, придавая пикантность к кофе. 3. Используя в молочных продуктах, потребители готовят сами в домашних условиях коктейли и йогурты, фруктовый-ягодный творог 4. Если у ребенка нет аппетита, и он не хочет кушать с утра, то можно добавить в кашу, у ребенка будет другое представление о завтраке. 5. В обычное мороженое, получаем фруктовое или ягодное мороженое. 6. В жаркие дни заваривайте чай с добавлением сахара «Радуга» и охладите в холодильнике и наслаждайтесь с ICE TEA.

7. Растворите в обычной кипяченой воде, и пейте после охлаждения готовый компот

8. Добавляя в компот «Радуга» желе, агар-агар или желатин в домашних условиях можно порадовать семью желевыми фруктовыми мармеладками и муссами.

9. Можно использовать при изготовлении в развлекательных парках СЛАДКОЙ ВАТЫ

10. При выпечки тортов добавьте «Радугу» в крема и удивляйте родных тортами с фруктово-ягодными начинками.

11. А также можно украшать выпечки, соблюдая технологию, получаем красиво оформленный десерт с приятным вкусом фруктов и ягод.

12. В Bakery-café, кофейных и чайных домах

Цена: **1 \$**

Тип объявления:  
Продам, продажа, продаю

Торг: неуместен

Азимов Эльдор

+998946434499

ТАШКЕНТ

AvizInfo.uz

1/1

Узбекистанская Доска БЕСПЛАТНЫХ Объявлений AvizInfo.uz