

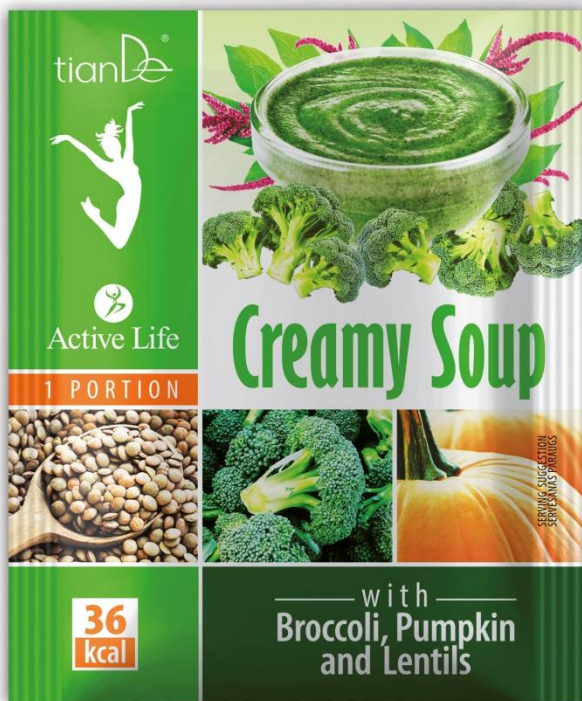


JEDZENIE BEZ KŁOPOTÓW, ZDROWIE BEZ KOMPROMISÓW!

PRAWIDŁOWE ODŻYWIANIE

ZDROWA PRZEKĄSKA

PEŁNOWARTOŚCIOWA PORCJA



ZUPA KREMOWA
Z BROKUŁEM,
DYNIĄ I SOCZEWICĄ



ZUPA ZAWIERA ZDROWE WARZYWA I ZBOŻA – NIE MA NIC LEPSZEGO!

Naturalne warzywa	Zdrowe zboża	SUBSTANCJE AKTYWNE
PŁATKI ZIEMNIACZANE BROKUŁY DYNIA MARCHEW PAPRYKA SZPINAK KOPER CZOSNEK	MĄKA AMARANTUSOWA MĄKA Z SOCZEWICY	INULINA – rozpuszczalny błonnik poprawiający trawienie LECYTyna to materiał budulcowy ścian komórkowych

SKŁADNIKI AKTYWNE TO ŹRÓDŁO:

„intelektualnych”, „sportowych” i „regenerujących” aminokwasów:	treoniny, tryptofanu, waliny, lizyny, izoleucyny, leucyny
witamina C –	głównego „towarzysza” całego układu odporności
skwalenu (9 mg),	który regeneruje komórki i pomaga zachować młodość



JAK DZIAŁAJĄ SKŁADNIKI AKTYWNE ZUPY KREMOWEJ?



WSPOMAGAJĄ ZDROWIE
PRZEWODU POKARMOWEGO
I WĄTROBY



POPRAWIAJĄ PERYSTALTYKĘ
JELIT



WSPIERAJĄ FLORE
BAKTERYJNĄ ORGANIZMU



PRZYWRACAJĄ ODPORNOŚĆ



WSPOMAGAJĄ MĘSKIE
I KOBIECE ZDROWIE

W KAŻDEJ
PORCJI KREMOWEJ
ZUPY OD TIANDE
ZNAJDUJE SIĘ

36
KCAL





SMACZNE JEDZENIE,
ŁATWE PRZYGOTOWANIE:
PO PROSTU DODAJ WODY!



WYSYPAĆ ZAWARTOŚĆ
SASZETKI DO TALERZA



ZALAĆ 100-120 ML WRZĄTKU



DOKŁADNIE WYMIESZAĆ



ODCZEKAĆ 2-3 MINUTY



ODŻYWCZY SMACZNY
POSIŁEK JEST GOTOWY!

Smacznego!





ZUPA KREMOWA Z BROKUŁEM, DYNIA I SOCZEWICĄ

✓ *Waga w normie*

⊕ *zdrowie na plus*

