



Компания «**ОмегаВит**» предлагает
новый продукт одного из древнейшего блюд
человечества

«**КАША НАША**»»

ГЕРМАН МАРИНА





СУЩЕСТВУЕТ МНЕНИЕ...



- что хлеб произошёл от каши - густая переваренная каша являлась прообразом пресной лепёшки. Постепенно крупу для такой лепёшки стали измельчать, и появилась мука, а вместе с ней и пресный хлеб. На Руси каша была одним из главнейших блюд. Впрочем, кашей в Древней Руси называли не только крупяные блюда, а вообще все кушанья, сваренные из измельчённых продуктов...
- В старину существовал обычай - в знак примирения с врагом сварить кашу. С тех пор про несговорчивых людей говорят «- с ним кашу не сваришь!»...

□



«КАША НАША»



- ▣ С компанией «ОмегаВит» можно и нужно дружить и кашу варить! Вернее сказать не варить, а заварить!!!
- ▣ «КАША НАША» совершенно новый продукт, который отвечает требованиям современной жизни: «Быстрее, ещё быстрее!»;
- ▣ Приготовить её можно за считанные минуты в термосе или чаше ;
- ▣ Злаковое питание «КАША НАША» вкусно и питательно.



О ТЕХНОЛОГИИ...



- Современная технология предварительной обработки круп с разрывом пищевых волокон на зернопроцессорах значительно сокращает время приготовления каш с сохранением всей пользы злаковых культур. «КАША НАША» отличается повышенной способностью впитывать влагу за счёт очень тонкой толщины лепестка хлопьев, что в разы уменьшает срок заваривания. Не используются консерванты, искусственные красители, разрыхлители и прочие химические добавки...



НЕМНОЖКО О ПОЛЬЗЕ ЗЛАКОВ...





«КАША НАША»



- ▣ Пшеница очищает организм, нормализует работу кишечника и вес:
- ▣ Гречиха относится к самым полезным крупам, что объясняется прежде тем, что это единственная культура, которая не поддаётся генной модификации среди всех выращиваемых.
- ▣ Рис благодаря содержащейся в нём клетчатке, хорошо усваивается человеческим организмом.
- ▣ Овёс является источником инулина- растительного аналога человеческого инсулина.
- ▣ Ржаная крупа оказывает общеукрепляющее действие на организм человека и оберегает его от образования опухолей. Укрепляет нервную систему и гарантирует хорошее настроение.



«КАША НАША» № 1

□ СНИЖЕНИЕ ВЕСА

□ Состав: пшеница, овёс, лён, перловка, зародыши кукурузы, имбирь.

□ Такое соотношение элементов позволяет прекрасно ускорять метаболические процессы, активировать жировой обмен. Очистить тело от шлаков. Клетчатка в составе предложенных злаков, значительно полезнее той, которая входит в состав многих фруктов. А также...



«КАША НАША № 1

- ▣ Благодаря легкорастворимой клетчатке, каша хорошо очищает желудочно-кишечный тракт, от отложений на стенках кишечника, от шлаков, нормализует стул и помогает бороться с запорами, выводит из организма соли тяжёлых металлов, токсины и радионуклиды. А высокое содержание кремниевой кислоты разрушительно действует на камни и песок в почках, мочевом и желчном пузыре.





«КАША НАША № 2

□ КИШЕЧНАЯ

- Состав: пшеница, рис, рожь, морковь, кабачок.
- Очень эффективно затормаживает процессы брожения пищи в кишечнике. Является практически гипоаллергенным продуктом, поэтому кушать её можно всем! Каша способствует хорошему обмену веществ, предотвращает гниение пищи в кишечнике. При этом очищая его, укрепляет иммунитет, выводит из организма токсины и прочие вещества. Благоприятна для кожи и состояния волос.





«КАША НАША № 3

- Диабетическая
- Состав: гречка, овёс, зародыши кукурузы, топинамбур, стевия, цикорий.
- Способствует очищению стенок сосудов, при этом укрепляя их. Корректирует холестерин и уровень сахара в крови, производит профилактику возникновения тромбоза. Каша имеет не только приятные вкусовые качества, но и огромное количество необходимых для здоровья человека аминокислот, микроэлементов и витаминов, таких как кальций, бром, цинк, рутин, железо, йод, Р, РР, В1, В2, В6.





«КАША НАША» № 4

- Иммунная
- Состав: пшеница, овёс, рожь, зародыши кукурузы, лён, морковь.
- Эта «целительная» каша помогает замедлить процессы «старения» клеток, улучшает пищеварение, способствует быстрому восстановлению организма после различных заболеваний, повышает работоспособность, активность и выносливость.





«КАША НАША» № 5

- Антиоксидантная
- Состав: пшеница, овёс, рожь, чеснок, омела белая, топинамбур.
- Эта каша помогает стимулировать выработку гормонов и работу надпочечников, налаживать работу лимфатической системы, улучшает обменные процессы в организме. Избавляет от нервного напряжения и депрессий.





«КАША НАША»

- ▣ «Если про кашу не забудешь, здоровым и красивым будешь!»
- ▣ Злаковое питание «КАША НАША» компании «ОМЕГАВИТ» является настоящим природным продуктом способным помочь Вам сохранить здоровье, обрести долголетие, совершенствовать и поддерживать свою фигуру в отличном состоянии!!!





КАШУ МАСЛОМ НЕ ИСПОРТИШЬ

▣ Добавляя в нашу кашу наше масло, она становится ещё вкуснее и полезней!!!





СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ▣ В суповой термос, керамическую посуду или любую чашу налить 150-200 мл кипятка, молока или бульона;
- ▣ Добавить содержимое пакета тщательно перемешивая (как будто манку варите);
- ▣ Закрыть термос или чашу и дать настояться 3-5 мин. и опять перемешать.
- ▣ Добавить по вкусу соль, сахар или мёд, фрукты, масло «Омегаферол».

Приятного аппетита!!!





**Приглашаю Вас
отведать нашей
каши! Рада Вашим
звонкам на мой
номер телефона:
+7 916 956 14 81
К Вашим услугам
Герман Марина.**





«КАША НАША» + «ОМЕГАФЕРОЛ» =



**ЖИВИ
ЗДОРОВО...**

**Единственная красота,
которую я знаю, это-
ЗДОРОВЬЕ.
Г. Гейне**