

# Strong Roots- Микрозелень

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СВЯЗИ WHATSAPP: 89687999169

TELEGRAM: 89912422938



# Горох

**Микрозелень гороха** – это ростки, выращенные из семян и имеющие не менее 2-3 настоящих листиков. На этой стадии развития в них сконцентрировано максимальное количество витаминно-минеральных веществ и аминокислот.





# Подсолнечник

Фаворит большинства — крупные овальные листочки, смотрятся очень аппетитно. Вкус сладковатый, с масляными нотками и горчинкой в послевкусии.

# Кресс Салат

Кресс-салат не только отличная добавка к еде, он скрывает в себе огромную жизненную силу. Поэтому его ростки будут превосходно сочетаться с блюдами такими как, пюре, жареный картофель, омлет, сэндвич, также с мясом или рыбой. Один из самых неприхотливых растений и один из популярных. Его вкус островатый, но в меру.





# Горчица

Зеленые ростки с аппетитным горчичным ароматом и легкой острой и пикантным вкусом. Они идеально подходят как добавка к овощам на гриле, к различным салатам, омлету, запеченой рыбе или мясу и к любому супу. Каждый раз добавляя молодые ростки горчицы в свой ежедневный рацион, вы делаете свое здоровье лучше.

# Руккола

Пикантная, с орехово-горчичным привкусом. Эта микрозелень станет превосходным дополнением к овощным салатам и смузи. Добавляя ее в свой рацион, вы подарите организму целый набор полезных элементов:





## Редис Санго

Микрозелень Санго — это сорт листового редиса с яркой фиолетовой листвой. Благодаря красивому внешнему виду микрозелень санго украсит собой любое блюдо. Ее ростки имеют острый вкус, который хорошо сочетается с салатами, суши, закусками, супами и гарнирами. Микрозелень Санго богата витаминами и минералами, поэтому особенно полезно поддерживать организм микрозеленью и проростками осенью, зимой и весной, когда витаминов становится мало



## Редис Ред Корал

Нежный розовый стебель на контрасте с зелеными листиками в форме восьмерки будет смотреться выигрышно в любом блюде. А его вкус напоминающий взрослый редис придадут свою пикантность в овощных салатах, в блюдах с мясом или рыбой и в сэндвичах.

# Редис Чайна Роуз

Насыщенный приятно-жгучий вкус, благодаря содержанию эфирных масел обладает ярким ароматом взрослого редиса. Чтобы насладиться такой пикантной микрозеленью, попробуйте добавить его к сэндвичам, к овощным салатам, к рыбе или к мясу, к омлету или пюре. Слегка скрученные листики и игра цветов сделает любое блюдо самым привлекательным!





# Брокколи Калабрезе

Данный вид брокколи отличается от других, своим более насыщенным зеленым цветом, вкус его также более пикантный и яркий. Он отлично подойдет тем, кто придерживается диет и просто хочет быть здоровым.

Молодые ростки можно добавлять в различные супы, смузи, овощные салаты, соусы.

Его советуют есть с абсолютно всем и в любом возрасте, ведь он содержит в себе огромный список питательных веществ.



# Кориандр

Это растение многих поделила на два лагеря, есть кто любит ее, а есть кто обходит стороной. Но именно в виде микрозелени, Кинза находит все больше поклонников.

Ее характерный вкус и аромат на стадии роста, слабо выражен, поэтому она превосходно будет сочетаться со многими блюдами: овощными, мясными и рыбными.