

# ПИТАТЕЛЬНЫЕ КРЕМ-СУПЫ «MUSHROOMS» и «BROCCOLI»

Источник протеина и витамина B12

Артикулы: 3521 и 3522  
300 г/12 порций



В день мы теряем безвозвратно около 80 г белка

При кровопотерях (актуально для женщин детородного возраста) потери белка увеличиваются.

Поэтому необходимо отслеживать белок, особенно при снижении веса.

Суточная потребность в белке зависит от физической активности человека, возраста и его пола. Согласно нормам потребления Физиологическая потребность в белке для взрослого населения – составляет от 65 до 117 г/сутки для мужчин, и от 58 до 87 г/сутки для женщин.

Физиологические потребности в белке детей старше 1 года от 36 до 87 г/сутки

**Низкая калорийность рациона и низкое поступление белка (протеина) – это мощный сигнал для организма прекращать синтезировать белок и начинать разбирать мышцы.**

**Что такое хорошая мышечная масса?  
Это уверенная ходьба без падений!  
Это защита суставов!  
Это белок на всякий авральный случай!  
Это легкость движения!**

**Мышцы — это и опора кожи лица.**

**Мышечный каркас лица, шеи, осанка – все зависит от поступления белков.**

## Питательная ценность и состав супов.

Белковая матрица — ключевая особенность супов MIRRA.

Каждая порция содержит около 12 граммов белка, что эквивалентно двум куриным яйцам (только абсолютно без холестерина!).

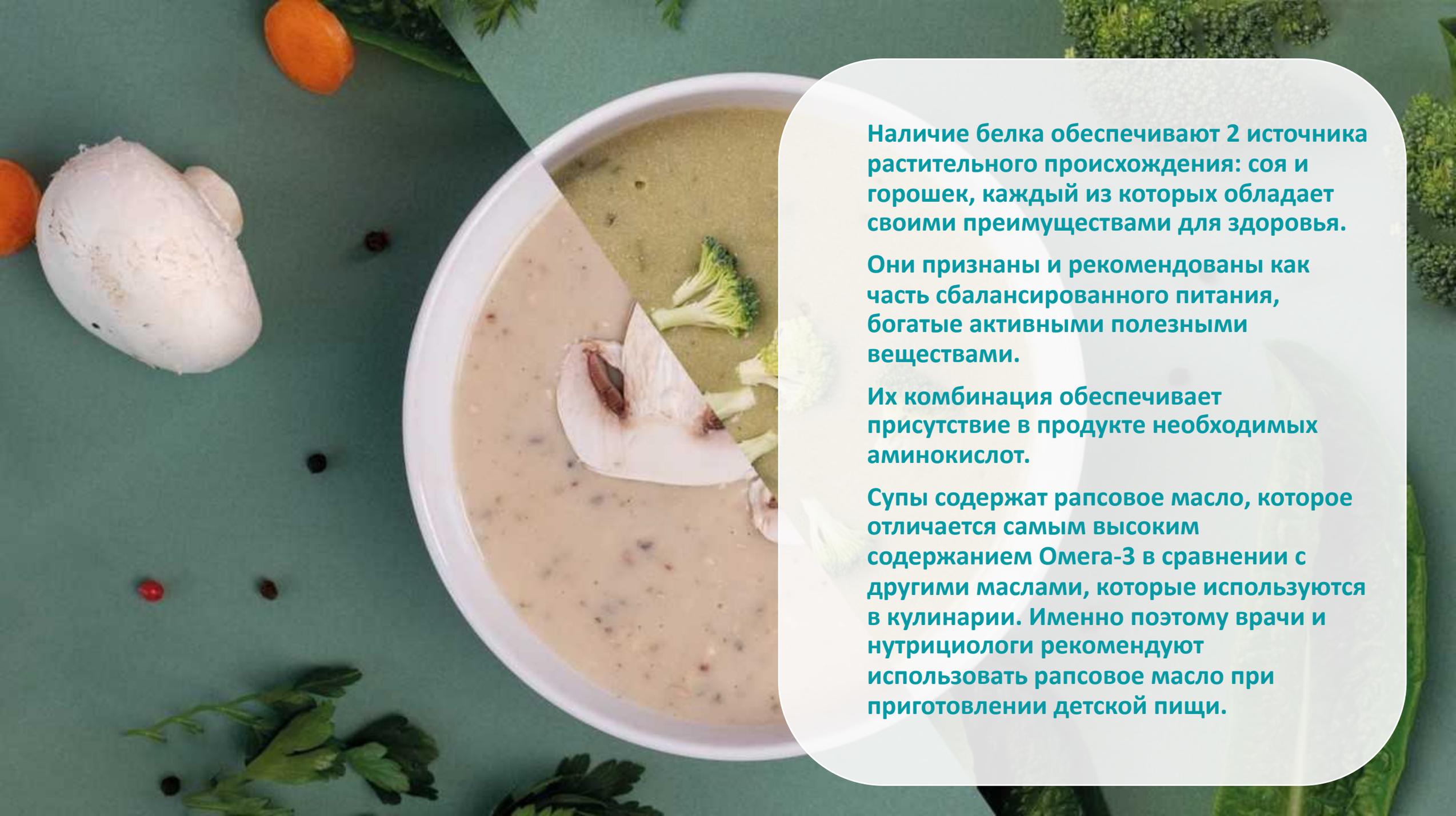
Это особенно важно при быстром похудении, восстановлении после болезни или поддержании иммунитета.

Низкая калорийность: 90 ккал на порцию у супа с брокколи и 95 ккал у супа с грибами при условии разведения их водой.

Эти калории поступают преимущественно из белка, который не превращается в жировые отложения.

При использовании молока пищевая и энергетическая ценность увеличивается.



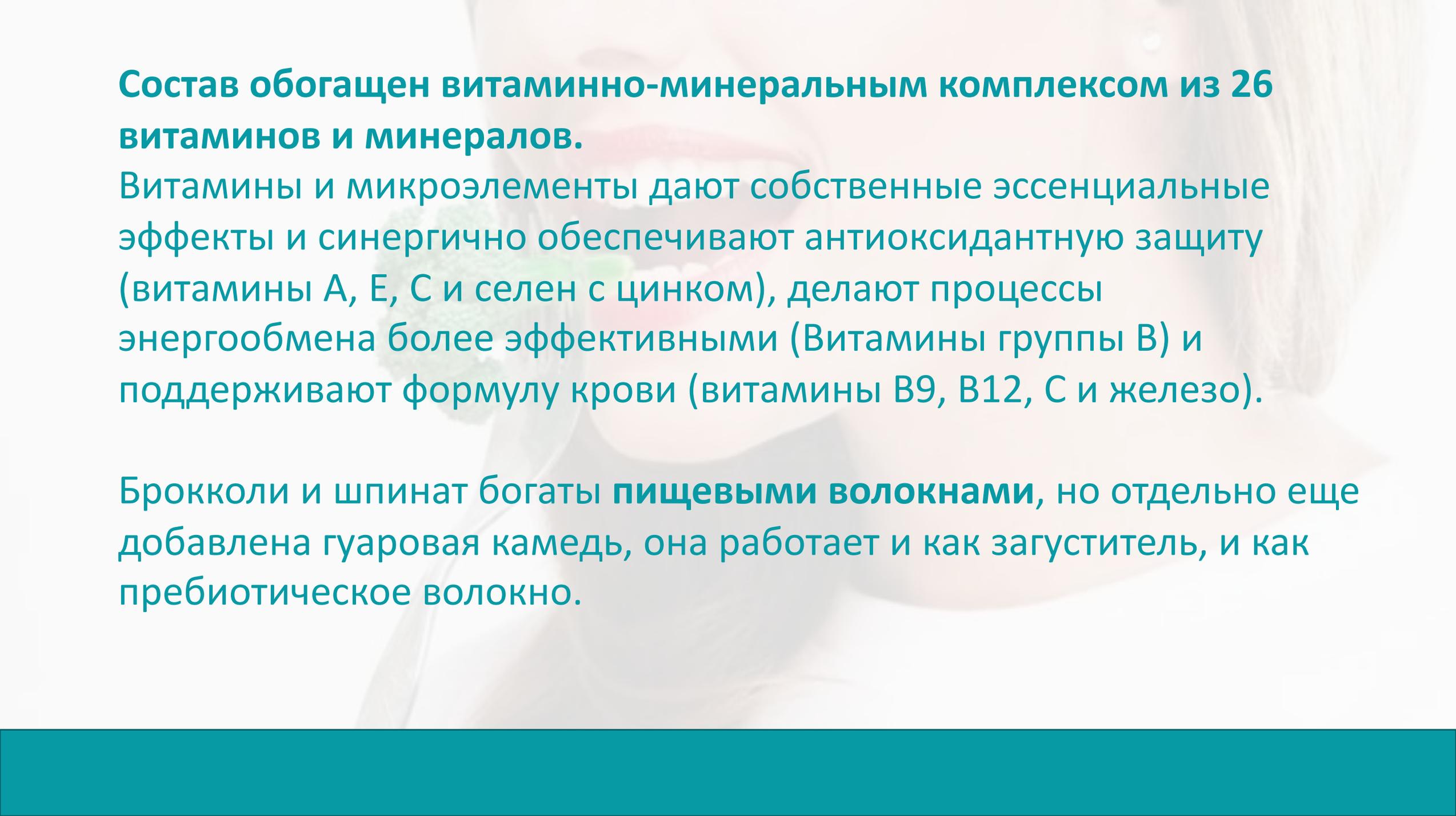


Наличие белка обеспечивают 2 источника растительного происхождения: соя и горошек, каждый из которых обладает своими преимуществами для здоровья.

Они признаны и рекомендованы как часть сбалансированного питания, богатые активными полезными веществами.

Их комбинация обеспечивает присутствие в продукте необходимых аминокислот.

Супы содержат рапсовое масло, которое отличается самым высоким содержанием Омега-3 в сравнении с другими маслами, которые используются в кулинарии. Именно поэтому врачи и нутрициологи рекомендуют использовать рапсовое масло при приготовлении детской пищи.



**Состав обогащен витаминно-минеральным комплексом из 26 витаминов и минералов.**

Витамины и микроэлементы дают собственные эссенциальные эффекты и синергично обеспечивают антиоксидантную защиту (витамины А, Е, С и селен с цинком), делают процессы энергообмена более эффективными (Витамины группы В) и поддерживают формулу крови (витамины В9, В12, С и железо).

Брокколи и шпинат богаты **пищевыми волокнами**, но отдельно еще добавлена гуаровая камедь, она работает и как загуститель, и как пребиотическое волокно.

экстракт оливы

аромат оливы — это заслуга экстракта **NexOlive**. Экстракта полученного именно из дикорастущих оливок Туниса старше ста лет и стандартизированному по гидрокситирозолу, который противостоит окислению ЛПНП, развитию атеросклероза.

экстракт листьев крапивы

листья крапивы накапливают большое количество полифенолов, витаминов А, В и С, минералов (железо, калий, кальций, магний), а также пигментов, особенно хлорофилла и каротиноидов.

дрожжевой экстракт

богат нуклеотидами, белками, аминокислотами, сахарами и множеством микроэлементов. Присутствие дрожжевого экстракта обогащает суп нуклеотидами – молекулами, поддерживающими иммунные функции, а также клетки кишечника и мозга.

# Основные преимущества

- Супы богаты белком около 12 г на порцию, поэтому дают чувство насыщения надолго
- Содержат смесь протеинов из 2 растительных источника
- Низкокалорийный продукт – 90 ккал на порцию в супе с брокколи и 95 ккал в грибном супе
- Состав обогащен витаминно-минеральным комплексом из 26 витаминов и минералов
- Оптимальный баланс питательных веществ
- Без искусственных красителей и консервантов
- Быстро готовятся
- Без ГМО



# Удобно и быстро

Рекомендации по приготовлению: содержимое 2 (двух) мерных ложек без верха (25 г) растворить в 200-250 мл горячей воды или молока. Добавить соль, перец или другие приправы по вкусу. Размешать вручную или сделать суп в блендере или шейкере. Готовый продукт употребить сразу после приготовления.

Замените один или два приёма пищи в зависимости от того, хотите вы поддержать или снизить вес. Включите в свое основное меню, добавьте немного салата и цельно-зерновой хлеб – и получится полноценный обед или ужин.

«Пусть пища будет твоим лекарством, а лекарство будет  
твоей пищей», как сказал Гиппократ, – такова мысль  
сегодняшнего населения, заботящегося о своем здоровье.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ