

90
FOR LIFE
YOUNGevity

Beyond Hot Chocolate



Больше чем
Горячий
Шоколад

ЧАШКА ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА
ИЛИ СТАКАН ХОЛОДНОГО ШОКОЛАДА...



...МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ОГРОМНЫЙ СПЕКТР ПРЕИМУЩЕСТВ ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ В КАЖДОЙ ЧАШКЕ!

Шоколад «Beyond Hot Chocolate» сочетает в себе органический какао-порошок вместе с экстрактом гриба Рейши

Грибы Рейши – сильнейшие антиоксиданты, которые используются в качестве пищевой добавки.

Они благотворно влияют на работу легких, обладают противовоспалительными свойствами, улучшают приток крови к сердцу, помогают снизить уровень холестерина, помогают бороться с высоким кровяным давлением.

ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД ВСЕГДА БЫЛ ПРОДУКТОМ ЗДОРОВЬЯ, НО БЛАГОДАРЯ YOUNGevity ВЫ ТАКЖЕ ПОЛУЧАЕТЕ:

- Сертификат кошерности
- Запатентованную смесь пробиотиков
- Полностью натуральные ингредиенты
- Мощные биологически активные питательные вещества
- Низкокалорийный продукт (всего 50 калорий на одну чашку)
- Без глютена
- Без консервантов
- Имеет очень высокую оценку ORAC (способность поглощать радикалы из кислорода)

ЧТО ВХОДИТ В СОСТАВ ПРОДУКТА «BEYOND HOT CHOCOLATE»:

Сироп из сухого тростника, произрастающего в странах Южной Америки. Тростник высушивают, а затем измельчают, сохраняя все полезные вещества, минералы, витамины и микроэлементы.

Стевия Ребаундиана - это трава, которую американские индейцы использовали, чтобы подсластить свои блюда и напитки. Кроме того, ее также использовали японцы. Помимо своей сладости, Стевия Ребаундиана уничтожает бактерии в ротовой полости.

Триглицериды средней цепи - жиры, содержащиеся в кокосовом масле, которые быстро поглощаются, мгновенно придавая энергию.

Кремний, являющийся основным минералом в формировании всех наших тканей, кожи, мышц и костей, а также таких соединительных тканей, как ногти, хрящи и сухожилия.

Его можно обнаружить в растительных волокнах шелухи зерен пшеницы, овса и риса, в сахарной свекле, люцерне, салате, огурцах, авокадо, клубнике, луке, одуванчиках и сахарном тростнике.

КАКАО = ШОКОЛАД

Какао был обнаружен испанцами в начале шестнадцатого века в Гондурасе: жители островов изобрели напиток, яркий вкус которого придавал массу энергии и жизненной силы. Одно дерево какао может давать до 100 000 цветков в год, а когда цветок отцветает - появляются ягоды какао!

5 ПЛЮСОВ ПОТРЕБЛЕНИЯ ШОКОЛАДА:

1. Источник антиоксидантов.
2. Снижает риск развития сердечных заболеваний.
3. Снижает кровяное давление.
4. Улучшает настроение.
5. Стимулирует память.

Данные о продукте

Размер порции: 12 г.

	Кол-во в порции	СН %
Калории	50	
Калории от жира	25	
Общий жир	2,5 г	4%*
Сатурированный жир	2 г	10%*
Общие углеводы	7 г	2%*
Клетчатка	<1 г	3%
Сахар	6 г	**
Белок	1 г	2%
Натрий	20 мг	<1%
Калий	60 мг	2%
Экстракт гриба рейши (плодовое тело)	250 мг	**

* Процент суточной нормы на основании диеты с потреблением 200 калорий.

** Суточная норма (СН) не определена

ПРОЧИЕ КОМПОНЕНТЫ: Сироп из высушенного тростника, органическое какао, триглицериды средней цепи, натуральный ароматизатор, экстракт листьев стевии, диоксид кремния.

АЛЛЕРГИКАМ: Содержит молоко.

ВНИМАНИЕ: Во время беременности, грудного вскармливания или приема лекарственных средств, необходимо проконсультироваться с врачом перед началом приема данного продукта. Хранить вдали от источников тепла, света и влаги. Не приобретайте, если упаковка взломана или нарушена. ХРАНИТЬ В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ.

Youngevity