



---

# **Завсклад**

---

Продукты для здорового питания  
в каждый дом



**Завсклад**

# Семейные традиции здорового питания

Наши дети во взрослой жизни будут выбирать те блюда, которые сегодня мы готовим для семейных застолий.

Формирование качественных пищевых привычек, умение выбирать цельные натуральные продукты для своего рациона - это то, что мы можем передать по наследству и знать, что следующее поколение проживет долгую здоровую жизнь.

Сегодня рынок наводнен псевдополезными продуктами с маркировками "фитнес" и "эко". Разобраться в многочисленных мифах - не просто.

**"Завсклад" работает для того, чтобы здоровое питание на основе цельных натуральных продуктов стало понятно и доступно каждой семье.**





# Продукция

---

## ✓ Польза

Отборная крупа и  
цельнозерновая мука -  
основа сбалансированного  
рациона питания

## ✓ Экологичность

Наша продукция  
выращена в экологически  
чистых районах России

## ✓ Цена-качество

Мы в постоянном поиске  
этого баланса и стараемся  
сделать нашу продукцию  
доступной каждому





**Завсклад**

# Зеленая гречка

Гречка зеленая не пропаренная выращена на Алтае - экологически чистом регионе России, обладает массой полезных свойств:

- замедляет процессы старения,
- благодаря высокому содержанию антиоксидантов.
- Ядрица зеленая повышает иммунитет, насыщает организм витаминами группы В и Е, железом, медью, калием, фосфором, цинком,
- кальцием и йодом,
- улучшает пищеварение за счет высокого содержания клетчатки.

Эта крупа нормализует артериальное давление, снижает уровень глюкозы, очищает печень, выводит токсины и шлаки.

Зеленая гречка ускоряет метаболизм, способствует снижению веса, повышает мужскую силу и выносливость организма, а также положительно влияет на зрение, кожу и нервы.

Крупу зеленой гречки, а также пророщенную гречку используют для приготовления первых и вторых блюд, салатов, десертов и коктейлей.







**Завсклад**

# Мука из зеленой гречки

Мука из зеленой гречки сделана из ядрицы, выращенной на Алтае. Содержит витамины группы В, витамин Е, РР, магний, калий, железо, марганец, медь, цинк.

Эта цельнозерновая мука подходит для тех, кто решил отказаться от употребления глютена, и обладает массой полезных свойств:

- незаменимый источник аминокислот,
- улучшает обменные процессы,
- ускоряет метаболизм,
- очищает организм,
- замедляет процессы старения
- обладает антиоксидантным эффектом.

При регулярном употреблении блюд из этой муки нормализуется артериальное давление, выводится избыток холестерина, улучшается работа нервной, пищеварительной и сердечно-сосудистой систем.

Приятным бонусом станет оздоровление кожи, волос и ногтей. Муку из зеленой гречки используют для приготовления хлеба, блинов, оладушек, а также теста для пельменей, мантов, лапши.







**Завсклад**

# Мука кукурузная

Кукурузная мука изготовлена из зерен кукурузы, выращенной в солнечном Краснодарском крае.

Кукурузная мука - кладезь витаминов и микроэлементов: В, Е, А, фосфор, бета каротин, железо, магний, натрий, калий, селен, магний и кальций.

В этой цельнозерновой муке нет глютена, поэтому она подходит для питания людям, страдающим непереносимостью глютена или аллергией на него.

Кукурузная мука - незаменимая часть рациона питания всей семьи, она улучшает работу ЖКТ, способствует выводу из организма токсинов и шлаков, оздоравливает сердце и сосуды, улучшает качество кожи и волос.

При регулярном употреблении блюд из кукурузной муки нормализуется уровень сахара в крови и давление.

Является AntiAge продуктом и способствует здоровому снижению веса. Кукурузную муку используют для приготовления лепешек, хлеба, печенья, блинов, каши и других блюд.







**Завсклад**

# Мука рисовая

Рисовая мука изготовлена из зерен риса, выращенного в солнечном Краснодарском крае.

Рисовая мука богата витаминами группы В, витамином Е, а также содержит медь, железо, кальций, калий, магний, фосфор, цинк, марганец, селен.

Эта цельнозерновая мука без глютена и клейковины обладает массой полезных свойств:

- улучшает работу сердечно-сосудистой системы,
- нормализует давление,
- укрепляет сердечную мышцу,
- выводит яды, токсины, шлаки, избыток жидкости и даже радионуклиды из организма.

При регулярном употреблении блюд из рисовой муки улучшается работа ЖКТ, укрепляются кости, суставы, ногти и волосы, очищается и разглаживается кожа.

Этот незаменимый продукт здорового питания ускоряет обменные процессы, активизирует метаболизм, способствует снижению веса.

Рисовую муку используют для приготовления хлеба, блинчиков, лепешек, печенья, лапши и других блюд.







**Завсклад**

# Мука овсяная

Овсяная мука смолота из зерен овса, выращенного в солнечном Краснодарском крае.

Овсяная мука богата витаминами группы В и содержит железо, цинк, магний, кремний, фосфор, тирозин.

Эта цельнозерновая безглютеновая мука обладает массой полезных свойств:

- предотвращает преждевременное старение организма,
- улучшает обменные процессы,
- способствует похудению, снижает аппетит.

При регулярном употреблении блюд из овсяной муки снижается риск онкологических заболеваний, улучшается работа щитовидной железы.

Незаменимая овсяная мука благотворно влияет на работу печени, улучшает работу сердечно-сосудистой системы, снижает уровень холестерина, нормализует давление, укрепляет костную ткань, волосы и ногти.

Овсяную муку используют для приготовления печенья, блинов, пряников, киселя и других блюд.







**Завсклад**

# Мука гречневая

Гречневая мука смолота из ядрицы, выращенной в солнечном Краснодарском крае.

Гречневая мука богата аминокислотами и содержит: витамины группы В, фосфор, калий, железо, цинк, кальций, медь, марганец, йод, фтор и натрий.

Эта цельнозерновая безглютеновая мука станет незаменимой частью вашего сбалансированного рациона питания.

Она укрепляет иммунную систему, нормализует работу сердечно-сосудистой системы, снижает уровень глюкозы, улучшает работу головного мозга, полезна для нервной системы.

Регулярное употребление блюд из гречневой муки улучшает обменные процессы, активизирует метаболизм, выводит шлаки, токсины и радионуклиды из организма, а также укрепляет костную ткань.

Гречневую муку используют для приготовления хлеба, блинов, печенья, оладушков, каши и других блюд.







**Завсклад**

# Мы открыты для предложений о сотрудничестве

Телефон: +7-926-836-75-80

Email: [legkoeco@gmail.com](mailto:legkoeco@gmail.com)