



## Компания «100% Здравпит»

Компания реализует продукты питания для здорового образа жизни, на сегодняшний день в продаже имеются такие продукты как: масло растительное, мука, каши, бренд( Масляный король). Иван – чай собственного производства а так же такого бренда как «Шерт» ниже представим Вашему вниманию продукцию с кратким описанием.

## Миссия компании

Мы делаем доступными экологически чистые продукты, которые повышают качества жизни, качества мысли человека, и способствуют становлению России как сильного, здорового, независимого государства. В целом наша миссия, это здоровье в каждый дом.







Русский чай  
(Капорский чай,  
Иван-чай.)

# В Наличии два вида:

(гранулированный, листовой.) Так же имеются в продаже разные купажи, что позволяют увеличить пользу чая и приобрести множество вкусов и ароматов.





# Из истории иван-чая

**История Иван-чая** упоминается еще в хрониках XII века. В тогдашнем экспортном перечне он значился под названием «копорский чай» (по названию селения, основанного Александром Невским) и уступал только ревеню, опережая тогдашний русский «бренд» — пеньку, меха, золото.

Участники взятия Казани и покорения Астрахани, ратники Минина и Пожарского, гулящая вольница Степана Разина пили Иван-чай, который был неотъемлемой частью их быта.

В частности, Англия и Дания получали тысячи пудов иван-чая. А в Пруссию и Францию он шел контрабандой. Статья о нем даже вошла в Большую Британскую энциклопедию. А ведь Англия владела огромными колониями, в том числе Индией, где выращивался обычный чай. Но ему предпочитали иван-чай английские пуритане, которые имели возможность сравнивать и выбирать лучшие в мире сорта.

Отличия между уже ставшим традиционным чаем (Китайским или индийским) с поистине традиционным Русским чаем (Иван-чай) В Иван-чае отсутствует кофеин, пуриновые основания и щавелевая кислота, один из основных виновников нарушения обмена веществ. Алкалоиды же чая и кофе усиливают сердечную деятельность, процессы возбуждения в коре головного мозга и повышают двигательную активность.

Благодаря этому, ко всем тканям притекает больше крови, в результате человек ощущает как бы прилив сил, у него улучшается настроение, обостряются все органы восприятия. Однако это не на долго, затем наступает истощение, человек получает как бы кредит из своего будущего.

И сегодня все знают, что такое кофеин. К сожалению, не все знакомы с его противопоказаниями. А кофеин противопоказан при повышенной возбудимости, бессоннице, выраженной гипертонии и атеросклерозе, при глаукоме, органических заболеваниях сердечно-сосудистой системы и просто в старческом возрасте.

У обычного чая есть, конечно, и некоторые достоинства, он способен поддерживать здоровье. Но надо признать, что у него есть и существенные недостатки, о которых никто в интересах коммерции не упоминает!

Настой Иван-чая сохраняет свои целебные и ароматные свойства целых трое суток. Тогда как отцы обычного чая — китайцы - считают, что их чай после заварки через 20 минут превращается в «яд гремучей змеи». Так как в обычном чае после заварки через некоторое время, кроме кофеина, начинают экстрагироваться такие полифенольные вещества, которые блокируют синтез многих витаминов и полезных энзимов в организме. Но, оказывается, этот недостаток натурального чая можно исправить Иван-чаем, если добавлять его на каждую заварку хотя бы треть от общего количества смеси.

Упаковка чая: Тряпичная, Берестяная, Крафт - пакет. Так же имеется фасовка в одноразовых фильтр- пакетах.





# Масло «Масляный Король» Кедрового ореха, конопляное.





# Масло «Масляный Король» Льняное, грецкого ореха.



## Краткое описание пользы масел

**Масло грецкого ореха**, оно чрезвычайно богато витаминами Е и А, железом, йодом, кальцием и магнием. Благодаря своим целебным свойствам оно служит прекрасным лекарством при атеросклерозе, диабете, заболевании почек, печени, щитовидной железы, хронических колитов. Поразительной особенностью также является его противоопухолевое действие. Медицинские исследования установили, что ежедневный прием его в пищу предотвращает возникновение онкологических заболеваний, нейтрализует канцерогенные вещества и повышает сопротивляемость организма к радиации и облучению. Ученые доказали, что благодаря уникальному комплексу биологически активных витаминов и минералов, которые не встречаются более ни в одном другом препарате, оно как бы «замораживает» злокачественные клетки, препятствуя дальнейшему их развитию. Кроме того это еще и великолепное средство для похудения. Ведь оно является весьма эффективным сжигателем жира. Научные исследования также подтвердили, что ежедневное употребление небольшого количества масла снижает уровень холестерина. Для сохранения молодости и красоты масло грецкого ореха играет очень значительную роль, оказывая благотворное действие способствует регенерации кожи, ее питанию и омолаживанию. Кожа становится упругой и эластичной, а морщины за счет его питательных веществ разглаживаются. И не столько для растираний, сколько для перорального применения. Ведь витамин Е, концентрация которого в конечном продукте очень велика – недаром называют витамином молодости.



## Краткое описание пользы масел

Кедровое масло, благодаря большой насыщенности витаминами и минеральными элементами, оно является незаменимым продуктом, как для приготовления питательных и изысканных блюд, так и для оздоровительных целей. В природе не существует аналогов, которые смогли бы сравниться с кедровым маслом по содержанию магния, который особенно необходим для хорошей работы нашего сердца. Да что там в природе, в аптеках то совсем немного синтетически похожих лекарств. Это не только бесценный комплекс витаминов, но и превосходный мягкий аромат и вкус, а также довольно высокая питательная ценность, что и делает его лидером по всем своим уникальным свойствам среди натуральных продуктов. Среди множества преимуществ следует отметить и то, что масло кедрового ореха по своему составу не уступает жирам животного происхождения, поэтому оно довольно востребовано и успешно используется в вегетарианской кухне. А большое содержание витамина Е позволяет его рекомендовать включить в свой рацион беременным и кормящим женщинам, так как именно витамин Е играет большую роль для правильного строения генетических процессов и отлично стимулирует выработку материнского молока.

## Краткое описание пользы масел

**Конопляное масло**, в России конопляное масло, как продукт здорового питания, лишь недавно вновь заявило о себе, но заявило о себе весьма убедительно.

Конопляное масло – богатейший источник Омега-3 жирных кислот, острый дефицит которых испытывает население нашей страны. Использование конопли в медицинских целях уходит своими корнями в глубокую древность. В европейской врачебной практике это растение стало применяться с подачи британских врачей с середины 19 века. Врачи по достоинству оценили обезболивающее, противовоспалительное и успокоительное действие этого растения на организм человека. Но в то далёкое время проблема использования этого растения в лекарственных целях заключалась в необходимости очень точно соблюдать дозировку препаратов, а содержание действующего вещества в конопле весьма сильно колеблется в зависимости от условий произрастания. Давно известно, что лекарство от яда отличается только дозировкой. Но вот удивительно, что даже из костры этого растения производят отличный абсорбент, который выводит токсины из организма человека.



## Краткое описание пользы масел

**Льняное масло**, Учёные всего мира пришли к заключению, причём единогласно, что употребление льняного масла – значительный шаг к оздоровлению организма. Оно всё чаще используется в медицине, даже официальной, косметологии и, конечно, в кулинарии. Надеемся, что и Вы полюбите его, включив в свой ежедневный рацион.

## Краткое описание льняной муки

Состав льняной муки достаточно насыщенный, а именно: до 30% клетчатки; полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3 и Омега-6; витамины В1, В2, В6; до 50% растительного белка; микроэлементы: калий, магний, цинк, лигнаны (антиоксиданты); фолиевая кислота; Белок семян льна отличается очень высокой пищевой ценностью, а по аминокислотному составу он аналогичен составу соевого белка.





## Краткое описание конопляной муки

Конопляная мука «Масляный король» это богатый источник ценного белка и клетчатки. Она укрепит иммунитет и очистит организм от ненужных веществ. При добавлении всего 30 граммов муки в блюда, они становятся более сытными и придают силы. Об этих способностях конопляной муки знали еще наши предки.



## Краткое описание кунжутной муки

Кунжутная мука богата высококачественными белками и жирами, витаминами (особенно витамином Е) и минеральными веществами (особенно цинком), необходимыми для нормального функционирования любого человеческого организма. Содержит больше кальция, чем любая другая растительная пища, а также магний, калий, железо, фосфор, витамины группы В, каротин. Укрепляет скелет, зубы и ногти, способствует профилактике остеопороза. Показан при падении зрения и переломах, особенно полезен детям в период смены зубов и интенсивного роста, женщинам после 45 лет. В семенах содержится жирное масло (до 60%), в состав которого входят глицериды олеиновой, линолевой, пальмитиновой, стеариновой, арахидиновой и лигноцеридной кислот; фитостерин, сезамин (хлороформ), сезамол, сезамолин, витамин Е. Очень полезен кунжут при болезнях сердца и поджелудочной железы (в частности, диабете). Кунжут восполняет недостаток извести, которой очень бедны соки. Кроме того, жевание семян кунжута ослабляет чувство голода.



## Краткое описание каши с расторопшей.

Мука расторопши пятнистой регулирует уровень холестерина, улучшает работу печени, очищает организм человека от шлаков и токсинов, помогает восстановиться после тяжёлой болезни, активизирует работу иммунной системы, помогает при кожных заболеваниях... Одним словом - универсальный лекарь. В льняной каше с расторопшей эти два замечательных лекаря взаимодополняют и усиливают лечебные свойства друг друга. Этот продукт является замечательным диетическим продуктом и эффективным лечебно-профилактическим средством. И в заключение о пищевой и энергетической ценности льняной каши с расторопшей: Белки – 28%, Жиры – 11%, Углеводы – 18%, Энергетическая ценность – 283 ккал на 100 г продукта.





Краткое описание каши с амарантом.

Хочется поговорить и о пищевой ценности льняной каши с амарантом. Ни для кого ни секрет, что основой питания современного человека являются углеводы и жиры, хотя организму предпочтительны именно белки. Данный продукт содержит большое количество белка и имеет сравнительно невысокую калорийность. Белки – 34%, Жиры – 11%, Углеводы – 12%.



## Краткое описание каши с кедровой мукой.

Льняная каша с кедровой мукой сочетает в своём составе два бесценных подарка матушки-природы человеку - льняное семя и кедровые орешки. Они не только удачно сочетаются, но и взаимно дополняют друг друга. Льняная каша с кедровой мукой способна обеспечить ваш организм практически всеми необходимыми для нормальной жизнедеятельности веществами.

Льняная каша с кедровой мукой имеет сравнительно невысокую калорийность – всего 283 ккал на 100 г сухого продукта, но при этом содержит: Белков – 34% Жиров – 11% Углеводов – 12%. Высокое содержание белка повышает питательную ценность продукта. К сожалению, в питании современного человека всё большее место отводится углеводам, хотя белки значительно ценнее для нашего организма. В наш стремительный век, когда на приготовление пищи не хватает ни времени, ни сил, данная каша – просто находка: легка в приготовлении, чрезвычайно питательна и, главное, полезна!



## Краткое описание каши с кунжутом.

В этой каше льняное семя удачно сочетается с кунжутом. Они дополняют и усиливают оздоровительное действие друг друга на организм человека. Кунжут пришёл к нам из глубины тысячелетий. В Древнем Вавилоне кунжут считался символом бессмертия и пищей богов. Разумеется, бессмертия кунжут нам обеспечить не сможет, а вот отличное здоровье «на многие лета» он может гарантировать.

Конечно, надо не считать его просто пряностью и ли вкусной добавкой к пище, а максимально использовать его полезные свойства. Льняная каша с кунжутом содержит не менее 20% кунжутного семени, что позволяет дать нашему организму так необходимые для нормальной жизнедеятельности вещества. Жиры 11% 6% Белки 34% 12% Углеводы 12% 57% Калорийность 283 ккал 327 ккал





## Краткое описание каши с зародышем пшеницы

Мы привыкли употреблять в пищу каши из гречи, риса, пшена, манки, но они дают практически одни углеводы, тогда как льняная каша с зародышами пшеницы – это: 34% - белки, 11% - жиры и лишь, 12% - углеводы. Энергетическая ценность 100 г данного продукта составляет 283 ккал.

