

ПРЕИМУЩЕСТВА КАШ "ЗДОРОВЯК"

№ п/п	Преимущества	Комментарии
1	Использование цельного зерна	При изготовлении каш используется мытое, цельное, с сохранением оболочек зерно злаковых и бобовых сельхозкультур. Только при промывке зерна специальным способом возможно удаление из его массы неорганических примесей (следов горюче смазочных материалов, камней, песка, стекла, руды и т.д.)
2	Двухкомпонентный состав каши: зерно + натуральные фитокомпоненты	Каша состоит из двух частей: <ul style="list-style-type: none"> • Первая часть – это термообработанное, “взорванное” зерно злаковых и бобовых сельскохозяйственных культур. • Вторая часть – это не термообработанные, но стерилизованные (при необходимости) фитокомпоненты и биологически активные вещества натурального происхождения в виде шротов, таких, как семена расторопши, льна, топинамбура, порошка спирулины, ламинарии, кедрового ореха, виноградной косточки, цветочной пыльцы, перги и т.д.
3	Каша "Здоровяк" - это функциональный продукт питания	Композиция зерна и природных растительных компонентов обеспечивает продукту разносторонние целебные свойства и позволяет классифицировать его как функциональный продукт питания. Каша «ЗДОРОВЯК» является первыми в России функциональными продуктами питания – это оздоравливающие продукты, что подтверждено соответствующим протоколом испытаний
4	Уникальная технология взрыва зерна при производстве	В качестве способа термообработки применена технология взрыва на « зернопроцессорах »! Наиболее пригодную продукцию для употребления в пищу человеком даёт технология взрыва на « зернопроцессорах ».
5	Каша "Здоровяк" может по праву относиться к макробиотическому питанию	Только технология взрыва на « зернопроцессорах » повторяет технологию приготовления пищи тибетскими монахами из цельного зерна риса, пшеницы и т.д. Продукты тибетских монахов называются макробиотическим питанием. Только приготовленная таким образом каша может избавить человека от многих недугов.
6	Каша "Здоровяк" не требует варки	При подготовке каши к приёму их нельзя варить, потому что при варке полезные свойства фитокомпонентов исчезнут. Только каши, полученные с помощью «зернопроцессоров» полностью усваиваются организмом человека без дополнительной термообработки (без варки).