

SMART BAKERY



SMART BREAD

Тот самый кусочек, которого так не хватало.

SMART CAKE

Тот самый десерт, которого так ждали.

- Суперфуды для суперпитания всего организма.
- Высокое содержание белка для обеспечения сытости быстро и надолго.
- Полезные жиры для красоты и поддержания работы мозга.



Smart Bread – это идеальное дополнение к супу ED Smart.

- Полезный десерт с протеиновым комплексом для самых искушенных сладкоежек.
- Идеальный баланс вкуса и калорий.
- Полезные жиры для поддержания работы мозга, памяти, красоты волос, ногтей и кожи.



Smart Cake – это идеальный вкус любимых кексов в каждом кусочке.

ПРЕИМУЩЕСТВА

PROTEIN COMPLEX

Концентрат сывороточного белка, концентрат молочного белка, сухой яичный белок

- Чувство сытости быстро и надолго.
- Красивые волосы, ногти и кожу.
- Строительный материал для клеток.
- Бодрость и хорошее настроение.

SF COMPLEX

Зеленый чай матча, какао, семена чиа, киноа, льна

- Высокую концентрацию питательных веществ.
- Активные вещества в легкоусвояемой форме.
- Суперфуды обеспечат суперпитание всех систем организма.

CARBO COMPLEX

Инулин, мальтодекстрин

- Баланс быстрых и медленных углеводов, при котором:
 - ограничивается превращение углеводов в жир,
 - сберегается белок.
- Заряд энергии.
- Способность быстро принимать решения.

ЧТО Я ПОЛУЧУ?

белки 8 г | жиры 2 г | углеводы 14 г



SMART BREAD Хлеб гречишный с семенами киноа, чиа, льна

- Семена киноа** – источник незаменимой аминокислоты, лизина. Обладают общеукрепляющими и успокаивающими действиями.
- Семена чиа** – источник клетчатки, способствующей нормализации пищеварения. Помогают в борьбе с возрастными изменениями кожи, а также способствуют укреплению иммунитета.
- Семена льна** – источник клетчатки и незаменимых жирных кислот омега-3 и омега-6. Обладают антиоксидантным свойством.

GLUTEN FREE | HIGH PROTEIN | 110 KCAL

SMART BREAD Хлеб с прованскими травами

Мука гречневая цельнозерновая – способствует нормализации работы мозга, укреплению иммунитета. Улучшает обмен веществ и усвоение пищи.

Базилик, майоран, тимьян, чабер, розмарин, орегано – прованские травы, которые не только придают пикантность блюду, но и обладают укрепляющими свойствами, помогают восполнить дефицит необходимых веществ в организме.

Ячменные хлопья – содержат калий, кальций, фосфор, железо, медь, марганец, цинк, хром, йод, витамины B1, B2, PP. Помогают привести в порядок обмен веществ.

HIGH PROTEIN | 100 KCAL

белки 11 г | жиры 1,5 г | углеводы 9,5 г



SMART BREAD Хлеб с овощами по-итальянски

Мука гречневая цельнозерновая – способствует нормализации работы мозга, укреплению иммунитета. Улучшает обмен веществ и усвоение пищи.

Базилик, майоран, тимьян, чабер, розмарин, орегано – прованские травы, которые не только придают пикантность блюду, но и обладают укрепляющими свойствами, помогают восполнить дефицит необходимых веществ в организме.

Томат, красный перец сладкий – богаты микроэлементами, витамином С, витаминами группы В, которые помогают поддерживать нормальное функционирование печени и нервной системы.

HIGH PROTEIN | 100 KCAL

белки 11 г | жиры 1 г | углеводы 9,5 г



белки 9,5 г | жиры 3 г | углеводы 10 г



SMART CAKE Кекс с зеленым чаем матча и имбирем

Зеленый чай матча – способствует ускорению метаболизма. Катехины в составе известны сильным антиоксидантным действием, борются с преждевременным старением. Чай матча богат теанином – природным антидепрессантом.

Имбирь – помогает укреплять иммунитет и нормализовать пищеварение. Гингерол, содержащийся в имбире, способствует улучшению кровообращения, а также обладает согревающим свойством.

Кокосовое масло – самое полезное масло при диете с дефицитом калорий, легко усваивается и не откладывается в жировые депо. Способствует быстрому насыщению и улучшению настроения.

HIGH PROTEIN | 110 KCAL

белки 5 г | жиры 8 г | углеводы 13 г



SMART CAKE Кекс шоколадный

Темный шоколад – не просто лакомство, он имеет антиоксидантные свойства, богат витаминами и минералами, а также содержит аминокислоту триптофан, которая необходима для выработки серотонина.

Какао – обладает антиоксидантными свойствами, помогает замедлить процессы старения, повышает настроение. Полифенолы, входящие в его состав, способствуют улучшению памяти, стимулируют работу мозга.

Кокосовое масло – самое полезное масло при диете с дефицитом калорий, легко усваивается и не откладывается в жировые депо. Способствует быстрому насыщению и улучшению настроения.

150 KCAL

ПРЕИМУЩЕСТВА

ВЫПЕЧКА ИЗ ЛУЧШЕЙ ПЕКАРНИ ВСЕГО ЗА 1 МИНУТУ!

- Всегда свежий хлеб или кекс на столе, как из лучшей пекарни.
- Готовится в микроволновой печи всего за 1 минуту.
- Еще проще, чем сходить за хлебом.

PROTEIN COMPLEX

- Комплекс протеинов является строительным материалом для организма.
- Обеспечивает чувство сытости быстро и надолго.
- Дает бодрость и хорошее настроение.

СУПЕРФУДЫ ТЕПЕРЬ В ТВОЕМ РАЦИОНЕ

- Высокая концентрация полезных веществ в простой и вкусной форме.
- Для обогащения рациона
- Для антиоксидантной защиты
- Для питания систем организма

БАЛАНС ПИТАНИЯ В КАЖДОЙ ПОРЦИИ

- Баланс белков, жиров и углеводов – в каждой порции.
- Для идеальной фигуры
- Для хорошего настроения
- Для полноценного рациона

ПОРЦИЯ ХЛЕБА SMART (55 Г) = 100 ККАЛ** БЕЛКИ = 11 Г**

ПОРЦИЯ ОБЫЧНОГО ХЛЕБА (55 Г) = 133 ККАЛ БЕЛКИ = 4 Г

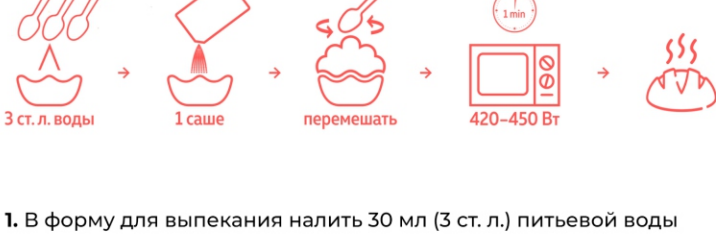
** Порция готового продукта.
** Кексы Smart «Хлеб гречишный».

ДЛЯ КОГО?

- Для тех, кто следит за фигурой.
- Для тех, кому некогда готовить и нужен быстрый перекус.
- Для тех, кто ценит хорошую выпечку.
- Для тех, кто заботится о своем питании.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

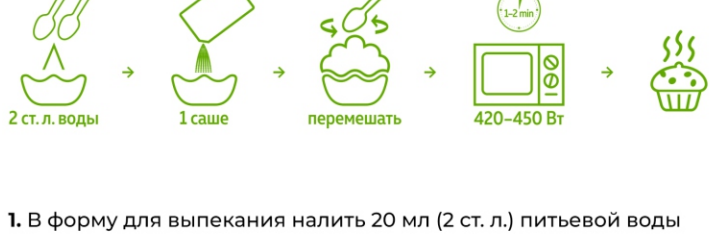
SMART BREAD



1. В форму для выпекания налить 30 мл (3 ст. л.) питьевой воды комнатной температуры.
2. Добавить порцию сухого продукта (30 г).
3. Сразу тщательно перемешать до однородной консистенции.
4. Поместить в микроволновую печь, установить среднюю мощность (420–450 Вт) на 1 минуту.
5. Готовую выпечку немного остудить и вынуть, осторожно отделив ее края от стенок формы с помощью ложки или ножа.

Употребить сразу после приготовления.

SMART CAKE



1. В форму для выпекания налить 20 мл (2 ст. л.) питьевой воды комнатной температуры.
2. Добавить порцию сухого продукта (30 г).
3. Сразу тщательно перемешать до однородной консистенции.
4. Поместить в микроволновую печь, установить среднюю мощность (420–450 Вт) на 1–2 минуты.
5. Готовую выпечку немного остудить и вынуть, осторожно отделив ее края от стенок формы с помощью ложки или ножа.

Употребить сразу после приготовления.