



НАША ПРОДУКЦИЯ



Наша Компания предлагает Вам кондитерские изделия собственного производства. Мы развиваемся и с каждым разом предлагаем новую и интересную продукцию. Наши изделия полностью соответствуют всем требованиям. Все используемые ингредиенты – натуральное сырье. Особое внимание обращаем не только на вкусовые качества, но и на пользу продукта! У нас гибкие цены и бонусы. Будем рады сотрудничеству с Вами!



Для Вас, Ваших любимых мужчин и детей!



Целебные свойства кунжута

Благодаря высокому содержанию кальция, семена растения способствуют укреплению костей, хрящевой ткани. Поэтому их рекомендуют употреблять детям, беременным женщинам, пожилым и ослабленным людям.

Их полезно употреблять при заболеваниях легких, астме, бронхите, сопровождающимся сухим кашлем, а также при одышке. Врачи рекомендуют их употреблять с целью профилактики остеопороза. Семена будут полезны при лечении поджелудочной, щитовидной железы, сердца, сосудов, а также печени и желчного пузыря.

Их рекомендуют принимать при малокровии, истощении организма, они необходимы для активизации обменных процессов. Регулярное употребление небольшого количества семян нормализуют кислотность желудочного сока. Кроме того, этот продукт снижает риск возникновения атеросклероза и помогает избавиться от лишних килограммов.

Из-за высокого содержания фитостергена, семена кунжута очень полезно употреблять женщинам после 45 лет. Это вещество является эффективным заместителем женских половых гормонов.



КУНЖУТНЫЙ ГРИЛЛЯЖ



КАНТУЧЧИНИ

с миндальным орехом



Кантуччи - это популярный вид сухого миндального печенья в Италии. История миндального печенья началась еще в Римской империи и продолжила свою жизнь до настоящего времени. Изготавливаем итальянское печенье из самых качественных и натуральных продуктов.





МАРЦИПАН

- в шоколаде
- с миндальным орехом



По одной из легенд впервые марципан был изобретён в Италии в 10 веке, когда в период неурожая пшеницы её родилось совсем мало, и когда у поваров закончилась вся мука, они стали придумывать, из чего бы им испечь хлеб. И они решили смешать молотый миндаль с сахаром, чтобы из получившейся массы испечь хлеб. Хлеб у них, конечно, не получился, однако получилось очень оригинальное и необычайное угощение.

Марципан не только вкусное, но и полезное лакомство. Два десятка миндальных орехов – суточная норма витамина Е для человеческого организма. Витамин Е является сильнейшим антиоксидантом, который успешнее других борется со стрессами и защищает клетки от повреждения. Тут не мешало бы вернуться к истории и вспомнить, что в Эстонии существует легенда о том, что это лакомство изобрел ученик аптекаря Март (отсюда «Мартов хлеб»), когда вместо горького лекарства изготовил марципан, который оказался лучше всякого лекарства.