

Ягодная Магия, 90 г

Состав: запатентованная смесь «Berry Magic»: сок ягод асаи «AcaiVida®», плоды амлы, сок ягод годжи, сок граната, сок ягод ацеролы, плоды мангостина, сок ягод клубники, сок ягод клюквы, плоды аристотелии «Maqui Forzattm», мякоть плодов жаботикабы «JabuVital®», ягоды черники, яблочный сок, натуральный ароматизатор Малина, натуральный ароматизатор Лимон, высушенные по эксклюзивной технологии ягоды голубики, ягоды малины, плоды архата.

Предназначение	Рекомендации по применению
В качестве биологически активной добавки к пище – источника фитонцидов, калия, магния, кальция, меди, йода, бария, железа, серебра, марганца, урсоловой, кетоглутаровой, лимонной, хинной, яблочной, бензойной кислот, пектинов	Смешать одну мерную ложку (3 г) сухого концентрата сока ягод и плодов «Ягодная Магия» или несколько мерных ложек с 200-250 мл воды или смузи, тщательно перемешать до получения однородной массы. Ягодно-фруктовый концентрат можно добавлять в салаты, йогурт, творог, тесто для выпечки и другие блюда.
При простудных заболеваниях, а также в процессе профилактики и восстановления после них	Смешать одну мерную ложку (3 г) сухого концентрата сока ягод и плодов «Ягодная Магия» или несколько мерных ложек с 200-250 мл воды или смузи, тщательно перемешать до получения однородной массы. Ягодно-фруктовый концентрат можно добавлять в салаты, йогурт, творог, тесто для выпечки и другие блюда.
В комплексных схемах для нормализации уровня холестерина, улучшения обмена веществ и процессов кроветворения	Смешать одну мерную ложку (3 г) сухого концентрата сока ягод и плодов «Ягодная Магия» или несколько мерных ложек с 200-250 мл воды или смузи, тщательно перемешать до получения однородной массы. Ягодно-фруктовый концентрат можно добавлять в салаты, йогурт, творог, тесто для выпечки и другие блюда.



Ягодная Магия, 90 г

Для нормализации работы
пищеварительной системы

Смешать одну мерную ложку (3 г) сухого концентрата сока ягод и плодов «Ягодная Магия» или несколько мерных ложек с 200-250 мл воды или смузи, тщательно перемешать до получения однородной массы. Ягодно-фруктовый концентрат можно добавлять в салаты, йогурт, творог, тесто для выпечки и другие блюда.

