

Описания к товарам для ИМ Станция «Плантация», все разделы

Пример реализации: [ссылка](#)

На сайт добавлено более 1000 позиций.

Категория ягоды ([ссылка](#))

1. Голубика – ягода с приторно-сладким насыщенным вкусом. В составе содержатся витамины группы С, А, К и РР, а также аминокислоты. Главная польза плодов – наличие антиоксидантов, которые служат отличной профилактикой диабета, заболеваний сердца и сосудов. Нейтрализуя окислительное действие свободных радикалов в организме, антиоксиданты борются с образованием раковых клеток. В пищу голубику можно употреблять как свежей, так и в составе различных блюд, например для приготовления джема или начинки для выпечки.
2. Фейхоа - ягода, которую употребляют целиком вместе с кожурой. При этом, кожура обладает терпким вкусом и ароматом, а мякоть более сладкая. Фейхоа – уникальный продукт, так как еще не было зафиксировано ни одного случая аллергической реакции на него. Употребляют его сырым, варят компоты и варенья, добавляют в десерты. Ягода богата витаминами и минералами, особенно йодом. По этому показателю она превосходит даже морепродукты. В кожуре фейхоа содержатся антиоксиданты, препятствующие росту раковых клеток.

Категория фрукты ([ссылка](#))

1. Яркий сочный фрукт, польза которого равноценна его великолепному вкусу. Зерна граната употребляются в пищу в сыром виде, но наиболее любим среди ценителей этого фрукта - гранатовый фреш. Из-за его невысокой калорийности и большого содержания растворимых и нерастворимых пищевых волокон, гранат рекомендован в диетологии для снижения веса. Регулярное включение граната в рацион питания улучшает кровообращение. Кроме того, фрукт обладает ярко-выраженными антиоксидантными свойствами.
2. Маракуйя – экзотический фрукт с манящим запахом и неповторимым особенным вкусом. В составе плода присутствуют многочисленные витамины и минеральные вещества, а содержание некоторых из них достигает до 25% от суточной нормы. Тропический плод обладает повышенным содержанием антиоксидантов, которые оказывают положительное влияние на весь организм. Яркая вкусовая композиция, не поддающаяся описанию, делает маракуйю любимицей гурманов. Ее мякоть едят в сыром виде или используют для украшения десертов и коктейлей.

Категория овощи ([ссылка](#))

1. Лук – один из самых популярных овощей, входящий в состав множества блюд. Его горьковатый терпкий вкус отлично дополняет мясо, рыбу, овощные салаты и супы. Помимо вкусовых качеств, лук имеет ряд полезных свойств. Он прекрасно повышает иммунитет и борется с простудными и респираторно-вирусными заболеваниями. Овощ можно использовать как в сыром, так и в вареном, тушеном и, даже, запечённом виде.
2. Томаты черри - миниатюрный садовый сорт. Вес плодов составляет всего около 30 гр. Но, несмотря на свои размеры, томаты обладают теми же полезными свойствами, что и обычные крупные сорта. Кроме того, в этих мини-помидорах присутствует в составе гормон серотонин, который отвечает за хорошее настроение и считается природным антидепрессантом. Помидоры Черри, несомненно, являются украшением любого стола и блюда. Сладковатая сочная мякоть позволяет с удовольствием есть их свежими, получая тем самым весь комплекс полезных для организма микроэлементов и витаминов.

Категория халяль ([ссылка](#))

1. Домашние котлеты, приготовленные по традиционному рецепту с использованием только натуральных ингредиентов, придутся по вкусу всем членам семьи. Телятина производится из молодых «молочных» бычков, поэтому такое мясо отличается пониженным содержанием жира и нежным вкусом. Продукты из телятины можно отнести к категории диетических. Кроме того, телятина богата витаминами и белком, она лучше свинины и говядины усваивается организмом. Такой готовый полуфабрикат значительно сохранит время приготовления сытного и вкусного ужина или обеда.
2. Буженина – мясной деликатес, который украсит любой стол. Это традиционное славянское блюдо, приготовленное из свежего мяса по классической рецептуре. Для буженины, как правило, используют определенную часть тушки с салными прожилками. Такой продукт получается достаточно сочным и «тает во рту». Польза буженины обусловлена содержанием в составе магния, цинка, лизиновой кислоты, селена и витамина В12. В умеренных количествах деликатес рекомендован для употребления детям, людям с нарушением пищеварения, гипертоникам и диабетикам.

Категория для веганов ([ссылка](#))

1. Мака Перуанская - уникальный продукт родом из Латинской Америки. Корнеплод богат витаминами группы В, С и Е, кальцием, йодом, а также цинком, который оказывает положительное влияние на гормональный фон, улучшение потенции, сексуальное желание. Препарат рекомендовано принимать согласно инструкции, но особых противопоказаний к продукту нет. В продаже встречаются различные формы продукта: вареный, сушеный,

измельчённый корнеплод. В кулинарии Маку Перуанскую можно использовать в любом виде. Сушеный корень, предварительно отварив, применяют для приготовления каш, соусов, коктейлей.

2. Сухое кокосовое молоко изготавливается по особой технологии из спелой мякоти кокоса, которая содержит такие витамины как С, Е, А, витамины группы В и ряд других. Щадящее производство позволяет сохранить все полезные и питательные свойства свежего кокосового ореха. Продукт богат железом, калием и магнием, поэтому способен оказывать положительное влияние на состояние нервной системы и общее состояние организма. В кулинарии сушеное кокосовое молоко имеет массу применений. На его основе делают коктейли и смузи, добавляют в супы-пюре, каши и десерты. Вкус блюд получается ярким, с приятными кокосовыми нотками.

Категория бытовая химия ([ссылка](#))

1. Leviana тщательно подбирает ингредиенты при производстве продуктов для чистоты так, чтобы они не только качественно очищали различные поверхности, но и были безопасны в использовании. Гель для мытья посуды хвойный лес изготовлен из натуральных ингредиентов. В его составе нет ядовитых химикатов, которые могут навредить здоровью человека и окружающей среде. Кроме того, этот гель эффективно борется с жиром и грязью на посуде, полностью смывается водой и не оставляет разводов. Эфирные масла хвойных деревьев дарят насыщенный и яркий аромат.

Категория здоровый хлеб ([ссылка](#))

1. Пшенично-ржаной хлеб, изготовленный без добавления дрожжей и исключительно на закваске, – вкусный натуральный продукт с богатым витаминно-минеральным составом. Он отлично подойдет к завтраку в качестве основы для бутербродов или супам. Структура мякоти слегка рыхлая, что обусловлено наличием в составе семян. Именно они способны улучшать работу кишечника, очищать и выводить вредные вещества. Ароматный пшенично-ржаной хлеб – основа любого рациона, в том числе детского и спортивного.
2. Бородинские хлебцы отличаются особым ароматом и вкусом благодаря кориандру, входящему в состав. Хрустящие и полезные хлебцы станут полноценной заменой традиционным хлебобулочным изделиям, поскольку не уступают им по наличию витаминов и минералов, но содержат большее количество клетчатки и грубых волокон, что благотворно сказывается на работе кишечника и общем состоянии организма. Такой продукт – оптимальный вариант для поклонников здорового питания.

Категория диковинка ([ссылка](#))

1. Лепестки арахиса – это орех, нарезанный на тонкие пластины и подвергнутый термической обработке - бланшировке. Их применение в кулинарии обширно: для украшения салатов и готовых блюд, выпечки, мороженого, в качестве начинки для тортов и кексов, в качестве панировки к рыбе или мясу. Польза арахисовых лепестков обусловлена высокой питательной ценностью. Орех богат белком, а также витаминами А, Е и D. Полностью натуральный продукт отличается высочайшим качеством и не содержит вредных пищевых добавок, ароматизаторов и консервантов.
2. Полезное кокосовое молоко – прекрасная альтернатива традиционному коровьему. Оно изготавливается из спелой мякоти кокоса и имеет богатейший витаминно-минеральный состав, поэтому часто его включают в диетический рацион. Продукт богат жирными кислотами омега-3 и омега-6, органическими кислотами, аминокислотами, пищевыми волокнами и ферментами. Кокосовое молоко обладает общеукрепляющими свойствами, тонизирующим эффектом, благоприятно воздействует на сосудистую систему и является отличной профилактикой хронической усталости. Его можно употреблять как самостоятельный продукт или использовать для приготовления кофеиных напитков, смузи, молочных коктейлей.