



ENZYME TEA

ЧАЙ, ГДЕ КАЖДЫЙ ЛИСТИК ПРОПИТАН
НАСТОЯЩИМ СОКОМ!

*перевод: Энзимный чай.



ТАКОЙ **ВКУСНЫЙ** И ТАКОЙ **СОЧНЫЙ**. НАСТОЯЩИЙ **ЧАЙНЫЙ ДЕСЕРТ!**



А ЕЩЕ ОЧЕНЬ ПОЛЕЗНЫЙ!

- помогает пищеварению
- способствует усвоению полезных веществ



КАК ЧАЙ ПОЛУЧАЕТСЯ ТАКИМ ВКУСНЫМ?

Мы добавляем кусочки настоящего имбиря
и настоящего ананаса!



Обычный чай «Ананасовый»
с **цукатами** ананаса



Чай Enzyme Tea Nechaev Family Club
с кусочками **настоящего** ананаса

Попробуйте кусочек ананаса из
нашего чая! Он невероятный!



КАК ЧАЙ ПОЛУЧАЕТСЯ ТАКИМ СОЧНЫМ?

Мы пропитываем каждый листочек настоящим соком ананаса или имбиря!

Знаете как мы готовим наш чай?

- 1** Представьте сочный свежий, только что порезанный на кусочки тропический ананас! И как вы добавляете его в свой любимый ароматный чай! Вкусно?
- 2** Мы захотели передать максимум вкуса этих ароматных плодов и не потерять не капельки их сока! Поэтому свежий сочный ананас (или имбирь) мы смешиваем с только что ферментированными чайными листьями, так чтобы они впитали весь сок. Далее в особом помещении, где мы создали уникальные условия на специальном оборудовании чай сушится вместе с сочными кусочками, напитываясь их вкусом и ароматом.
- 3** После этого мы добавляем кокос, цедру апельсина, какао-крупку, семена чиа и другие тропические полезности. Так чай приобретает свой удивительный вкус!

**При подготовки обычных чаев отдельно заготавливают цукаты, отдельно ферментируют чай. И цукаты добавляют непосредственно перед упаковкой чая.*

ТРОПИЧЕСКИЙ АНАНАС ИЛИ СОГРЕВАЮЩИЙ ИМБИРЬ?

НАШИ СЕРИИ ЧАЯ:

Ананасовый чай



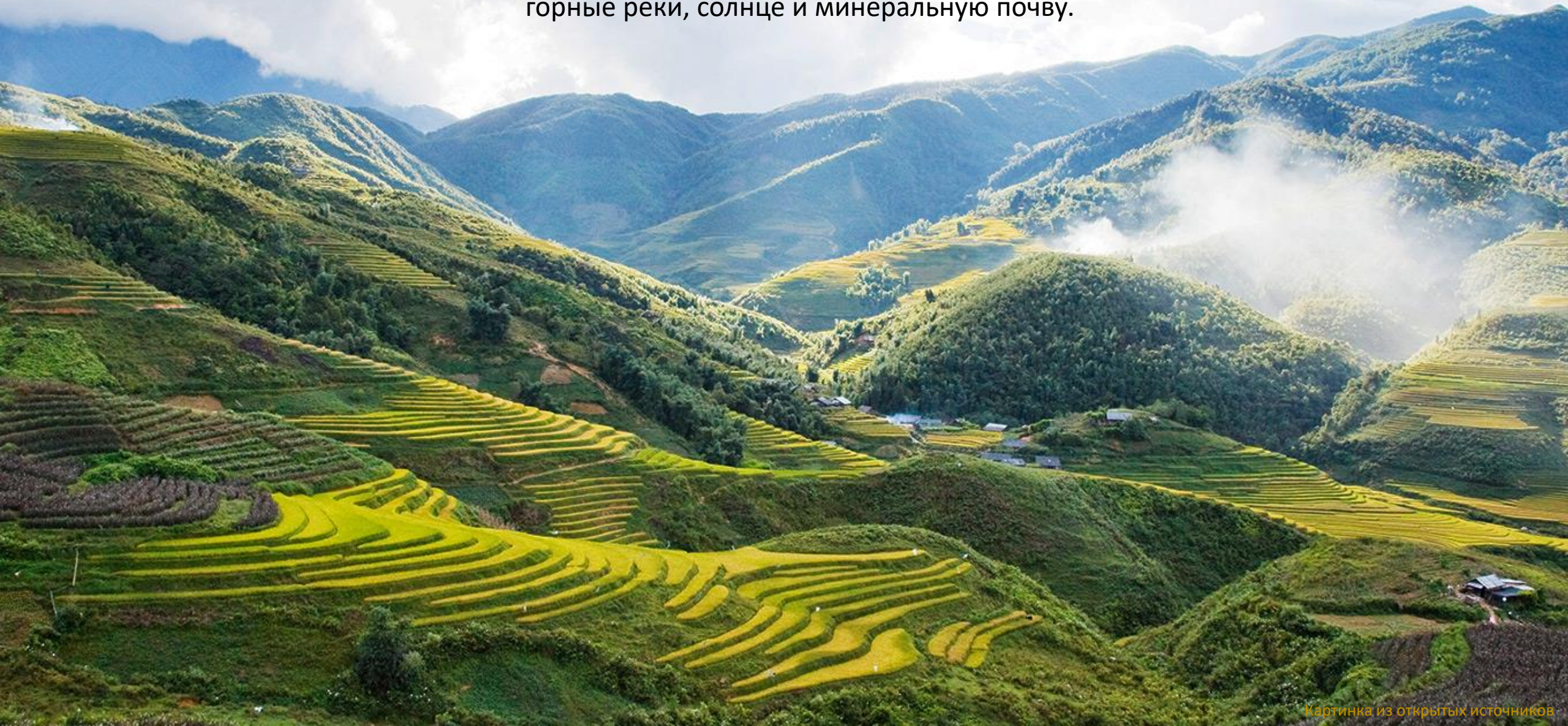
**Сладость ананаса и восхитительный
аромат тропических фруктов с
изумительным нежным послевкусием!**

Имбирный чай



**Сочно, пикантно, ароматно, с легкой,
чуть сладковатой медовой ноткой –
ну очень вкусно!**

Для нашего чая мы искали горные регионы, местности недалеко от океанов, расположившиеся вдали от городов и дарующие максимально сочные и сладкие плоды и фрукты. Ингредиенты не удобряют химией – все что нужно плоды получают от природы: горные реки, солнце и минеральную почву.



ЗНАЕТЕ ПОЧЕМУ ЭТОТ ЧАЙ ТАКОЙ ПОЛЕЗНЫЙ?

Благодаря большому содержанию ананаса (имбиря) и сока этих плодов чай удивительно богат **ЭНЗИМАМИ!**

- Ананас содержит натуральный фермент **бромелайн**.
- Имбирь содержит натуральный фермент **зингибайн**.

Энзимы – это особые ферменты, помогающие пищеварению и обмену веществ. Они **улучшают усвоение белка и витаминов из пищи**.
Ускоряют обменные процессы, предотвращают тромбы и отеки.

Кроме того энзимы стимулируют иммунитет и снимают воспаления!
Поэтому чаи **незаменимы при простудах!** Помимо энзимов они очень богаты витамином С!

Энзимы помогают расслабить напряженные и воспаленные мышцы, поэтому чаи идеально подойдут **для занятий спортом**.

«С возрастом количество энзимов в организме снижается. Также энзимы разрушает неправильный образ жизни, стресс, употребление медикаментов.

При недостатке энзимов полезные вещества из еды плохо усваиваются, а также нарушается микрофлора кишечника».



М. Гинзбург,
врач-диетолог,
доктор мед. наук

ЧТО ЕЩЕ ПОЛЕЗНОГО МЫ ДОБАВИЛИ?



А
Н
А
Н
А
С



КОКОС

СЕМЕНА ЧИА

Эти продукты богаты
Омега-3 кислотами,
незаменимыми для
красоты кожи и волос



АПЕЛЬСИН

КАКАО-КРУПКА

Эти продукты
способствуют выработке
серотонина - «гормона
радости» в организме

И
М
Б
И
Р
Ь



МЁД

Содержит много антиоксидантов
и помогает снимать воспаления.
Стимулирует иммунитет.

КАКОЙ ЧАЙ ВАМ ХОЧЕТСЯ ПРЯМО СЕЙЧАС?



Артикул: 16035

Чай листовой чёрный Enzyme Tea с ломтиками ананаса, кокосом и семенами чиа

<https://new.faberlic.com/ru/p/0122-005700>

Нежный и солнечный чай, погружающий в мысли о лазурном море и безмятежном отдыхе. Ароматный кокос и насыщенный ананас.



Артикул: 16034

Чай листовой чёрный Enzyme Tea с ломтиками ананаса, апельсином и какао

<https://new.faberlic.com/ru/p/0122-005699>

Яркий и ароматный тропический чай, напоминающий о солнечных днях, поющих птицах и шуме океана. Сочный цитрус и сладкий ананас.



Артикул: 16033

Чай листовой зелёный Enzyme Tea с кусочками имбиря и мёдом

<https://new.faberlic.com/ru/p/0122-005698>

Свежий чай с согревающим пикантным имбирем и теплой медовой ноткой. Идеальный вариант, чтобы вспомнить об уютных вечерах в летнем саду.



Артикул: 16036

Чай листовой чёрный Enzyme Tea с кусочками имбиря и мёдом

<https://new.faberlic.com/ru/p/0122-005701>

Ароматный согревающий чай с насыщенным вкусом имбиря и меда. Услышьте шелест листьев и пение птиц в солнечном и теплом осеннем лесу.

ИМБИРНЫЙ ЛИМОНАД

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Чай листовой чёрный Enzyme Tea с кусочками имбиря и мёдом – 8 чайных ложек
- Вода – 1л
- Цедра 1-ого лимона
- Мята – несколько веточек
- Лед и подсластители по желанию

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Заварите чай до нужной крепости и добавьте в него цедру лимона, немного остудите и добавьте мяту. Чтобы сохранить вид листочков, но максимально раскрыть их вкус похлопайте листочки в ладонях. Можете добавить лед, но мы рекомендуем убрать напиток в холодильник, чтобы сохранить максимальную насыщенность вкуса. В готовый напиток добавьте подсластители по желанию. Можно украсить дополнительно дольками лимона.

ИДЕЯ:

В сезон персиков попробуйте добавить в этот чай сочные сладкие персики. Имбирь отлично подчеркивает их сладость и дает пикантные оттенки их нежному вкусу.



Картинка из открытых источников

ЛИМОНАД «ТРОПИКИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Чай листовой чёрный Enzyme Tea с ломтиками ананаса, кокосом и семенами чиа – 8 чайных ложек
- Вода – 1л
- Лед и подсластители по желанию
- Кокосовые сливки по желанию

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Заварите чай до нужной крепости и немного остудите и добавьте мяту. Можете добавить лед, но мы рекомендуем убрать напиток в холодильник, чтобы сохранить максимальную насыщенность вкуса. В готовый напиток добавьте подсластители по желанию.

ИДЕЯ:

Чай великолепен в холодном виде: нежный и ароматный. Мы рекомендуем добавить в него кокосовые сливки или молоко – получится настоящее тропическое наслаждение.



Картинка из открытых источников



Картинка из открытых источников

ЖЕЛЕ «ГАВАЙСКОЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Чай листовой чёрный Enzyme Tea с ломтиками ананаса, апельсином и какао – 4 чайных ложки
- Вода – 0,5 л
- Банан – 2 штуки
- Желатин – 15-20 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Заварите чай до нужной крепости и остудите. В чуть теплый чай добавьте желатин и дождитесь пока он полностью растворится, перемешайте. Добавьте банан и взбейте в блендере. Если нет блендера, можете хорошо размять банан вилкой и смешать с чаем. Уберите будущее желе в холодильник и дождитесь пока оно застынет.

ИДЕЯ:

Можете подавать к столу вместе с лимонадом или горячим чаем Enzyme Tea!

Удивительно вкусный десерт, который переносит вас мыслями к океанским волнам и шелесту пальмовых ветвей. А еще он полезен для пищеварения, поэтому станет идеальным завершением вашего обеда!



Картинка из открытых источников



ПРИЯТНОГО ЧАЕПИТИЯ!