

«Еда будущего» Soylent



1. Тип продукта: сухая смесь в виде порошка.

2. Характеристики

- Вес одной упаковки продукта: 460 г
- Рекомендованный вес для приготовления одной порции: 115 г (500 ккал)
- Энергетическая ценность: 2000 ккал в одной упаковке (рассчитано на 4 приема пищи)
- Пищевая ценность одной порции продукта: жиры — 23 г, белки — 20 г, углеводы — 57 г
- Состав: порошок канолового и подсолнечного масла (каноловое масло, подсолнечное масло, мальтодекстрин, модифицированный крахмал, моно- и диглицериды, ортофосфат кальция, смесь токоферолов), рисовый белок, изомальтулоза, овсяная мука, модифицированный крахмал, смесь витаминов и минералов [калий (в виде глюконата калия), кальций (в виде карбоната кальция), битартрат холина, магний (в виде оксида магния), витамин С (в виде аскорбиновой кислоты), цинк (в виде сульфата цинка), витамин Е (в виде dl-альфа-токоферила ацетата), витамин В3 (в виде ниацинамида), медь (в виде глюконат меди), витамин В5 (в виде d-пантотената кальция), марганец (в виде сульфата марганца), витамин В6 (в виде пиридоксина гидрохлорида), витамин В2 (в виде рибофлавина), витамин В1 (в виде тиамин гидрохлорида), витамин А (в виде пальмитата), хром (в виде хлорида хрома), фолиевая кислота, биотин, йод (в виде йодида калия), молибден (в виде молибдата натрия), селен (в виде селенита натрия), витамин К1 (в виде фитонадиона), витамин D2 (в виде эргокальциферол), витамин В12 (в виде цианокобаламина)], рисовый крахмал, соевый лецитин, трегалоза, целлюлоза, соль, life'sDHA™ маслянный порошок (докозагексаеновая кислота из водорослевого масла), целлюлозная камедь, ксантановая камедь, каррагинан, сукралоза.

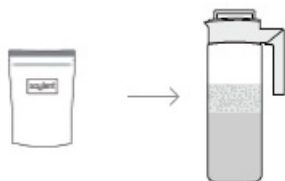


3. Инструкция по приготовлению



Чтобы приготовить Soylent, достаточно просто развести порошок водой комнатной температуры. Одна упаковка (460 г) рассчитана на дневной рацион в 2000 ккал.

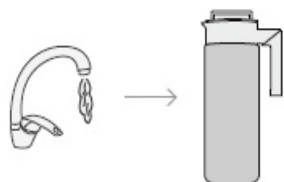
Рекомендованный вес сухого порошка, необходимого для приготовления одной порции, составляет 115 г (500 ккал). Soylent можно приготовить как сразу на весь день, так и готовить порционно, перед каждым приемом пищи.



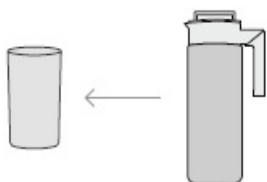
Для приготовления 4 порций потребуется чистая сухая емкость с плотно закрывающейся крышкой объемом более 2 л.

Налейте в емкость 1 л воды комнатной температуры.

Обратите внимание: использование воды с высокой температурой приведет к потере большей части полезных веществ в составе продукта.

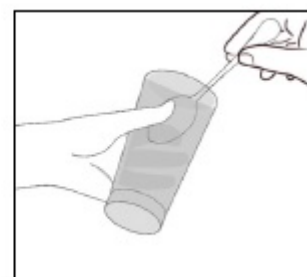
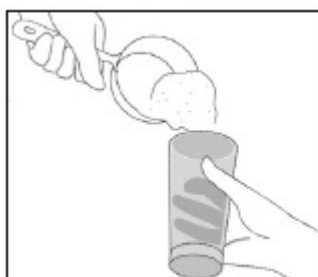


Добавьте половину упаковки Soylent (230 г) в емкость с водой, закройте сосуд крышкой и потрясите в течение 30 секунд для растворения порошка. После этого повторите процедуру, добавив в емкость еще 1 л воды и оставшуюся часть порошка (230 г), и снова потрясите, закрыв крышкой. Смесь должна получиться однородной, без комков.

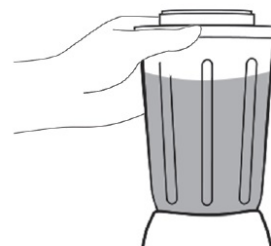


Подавать смесь рекомендовано в охлажденном виде. Если нет времени на охлаждение, можно добавить в напиток лед. Хранить готовый продукт необходимо в холодильнике и перед употреблением снова встряхнуть.

Для приготовления одной порции потребуется 115 г сухого порошка (500 ккал) и 500 мл воды комнатной температуры. Порошок можно насыпать в стакан и развести водой, размешав ложкой до растворения порошка.



Готовить Soylent можно как в специальных емкостях (так, как описано выше), так и в блендере. Это удобно и быстро. Можно также дополнить напиток различными вкусовыми добавками.



Варианты улучшения вкусовых качеств Soylent (из расчета на 4 порции):

- Арахисовое масло. Добавить 2 ст. л. арахисового масла или любое другое ореховое масло на ваш выбор.
- Арахисовое масло и ягоды. Добавить 2 ст. л. арахисового масла и ¼ чашки свежих или замороженных ягод
- Бананы и ягоды. Добавить 1/3 среднего банана и ¼ чашки ягод (или других фруктов)
- Мёд и орехи. Добавить 30 г орехов и 1 столовую ложку меда.

4. Особые указания

Детям, пожилым людям, беременным или планирующих беременность в скором времени необходимо проконсультироваться с врачом перед употреблением продукта.

5. Комплектация

- Упаковка сухой смеси Soylent 1.5
- Инструкция

6. Страна-производитель: США.



