

# Borůvkový sójový nápoj 16 ks

---

**Obchod:** Worldgreen.cz

**E-mail:** info@netnakup.cz

**Telefon:** +420 720 278 200

**Odkaz:** <https://worldgreen.cz/boruvkovy-sojovy-napoj-16-ks/>

---



**Kód zboží:** 0161

**Značka:** Green World

---

## Popis:

Borůvkovo-sójový nápoj (Blueberry Soybean Milk) je nový produkt, který kombinuje vysoce kvalitní nutriční vlastnosti borůvek a sóji. Hlavní složkou borůvkového sójového mléka jsou kanadské dovezené borůvky a sóji bez GMO z Manchurie, Ty jsou nejen bohaté na bílkoviny, lecitin, vápník, železo, vitamíny, ale také mají nízký obsah tuku a cholesterolu. Nápoj kombinuje prospěšné vlastnosti sójových bobů a borůvek, má jemnou chuť a silnou vůni, obsahuje mnoho živin, snadno se přenáší a je ideální volbou pro snídani i denní pití.

Sáček se snadno otevírá podél speciálně řezané linie. Borůvkovo-sójový nápoj se rychle rozpustí ve vodě, chutná skvěle a je jedním z nejdůležitějších moderních nápojů.

**Složení:** sójové mléko v prášku, borůvkový prášek, uhličitán vápenatý, vitamín E.

## Nutriční informace:

- Z hlediska nutriční hodnoty dosahuje obsah bílkovin v sóji 40 %, jedná se o vysoce kvalitní rostlinný protein, který obsahuje aminokyseliny nezbytné pro lidské tělo, a obsah lysinu je vyšší než u obilnin. Sója je nejlepší volbou mezi ostatními druhy rostlinných potravin, protože obsahuje řadu živin a látek nezbytných pro lidské tělo. V posledních letech Amerika a Anglie opakovaně vydávaly prohlášení v oblasti zdravotnictví: denní příjem 6,25 gramů sojového proteinu může zabránit rozvoji kardiovaskulárních chorob. Proto lidé věnují stále více pozornosti zdravotním vlastnostem sójových bílkovin.
- Sójové mléko obsahuje převážně rostlinné tuky a nenasycené mastné kyseliny. Mléko obsahuje esenciální mastné kyseliny pro lidské tělo, má nízký obsah cholesterolu a může zabránit rozvoji aterosklerózy.
- Borůvky mají vysoký obsah pektinu, který může účinně snižovat hladinu cholesterolu, bránit rozvoji aterosklerózy a podporovat kardiovaskulární zdraví.
- Borůvkové antokyany zlepšují sítnici, zlepšují vidění a zabraňují únavě očí.
- Borůvky jsou bohaté na vitamín C, pomáhají fungování srdce, zabraňují rozvoji rakoviny a srdečních vad, brání stárnutí nervů, zvyšují mentální schopnosti a účinně bojují proti nachlazení, bolestem v krku a průjmům.
- Sušené sójové mléko je výsledkem jemného mletí, obsahuje sojové výlisky a kotyledony, obsah vlákniny je vyšší než v podobných produktech. Dietní vláknina uvolňuje střevo a normalizuje stolici, může zabránit rozvoji kolorektálního karcinomu.
- Sójové mléko obsahuje sójové oligosacharidy, které pozitivně ovlivňují proces reprodukce bifidobakterií a dalších prospěšných bakterií ve střevním traktu, uvolňují střevo a normalizují

stolici a brání rozvoji kolorektálního karcinomu. Bifidobakterie a další prospěšné bakterie pomáhají posilovat lidský imunitní systém a zpomalují proces stárnutí v těle.

- Dále obsahuje sójové isoflavony, které jsou fytoestrogenem. Dlouhodobá konzumace sójových isoflavonů může zabránit rozvoji rakoviny prsu, rakoviny prostaty a osteoporózy, může oslabit nebo zabránit menopauzálnímu syndromu.
- Čínský státní ústav pro dietologii vyvinul denní dietní mapu s přidavkem potřebného množství uhličitanu vápenatého a fosforu, který podporuje růst a vývoj kostí, splňuje požadavky zdravé výživy a doplňuje potřebu vápníku v těle. Vitamin E může zabránit projevům různých negativních účinků a chorob způsobených nedostatkem tohoto vitamínu ve stravě.

**Balení:** 16 sáčků po 25g. Celkem 400g.

**Použití:** Zamíchejte 25 g prášku ve 150 ml vody.

**Indikace:** Doporučeno pro všechny, zejména pro ženy a starší osoby.

### **Upozornění:**

- Nedoporučuje se používat na lačný žaludek.
- Nedoporučuje se konzumovat velké množství sójového mléka najednou, protože to může způsobit zažívací potíže, nadýmání, průjem a další nepohodlí. Nedoporučuje se používat u lidí, kteří trpí nachlazením žaludku, nevolností, říhání, nadýmání, průjem, noční pollakiurií, znečištěním a impotencí.
- Vaječné bílé se snadno kombinuje s trypsinem a sójovým mlékem a vytváří látku, kterou tělo neabsorbuje. Protein ztrácí svou nutriční hodnotu, sójové mléko s vejci by se nemělo konzumovat.
- Organická kyselina hnědého cukru se může kombinovat s proteiny sójového mléka a vytvářet tak denaturované sedimenty. Vyhněte se sójovému mléku s hnědým cukrem. To neplatí pro bílý cukr.

### **Parametry:**

- Balení: 16 ks
- Hmotnost (g): 400
- Dávkování: 1 sáček (25 g) 1 denně

---

### **Fotky:**

