



ЧЕРНЫЙ ШОКОЛАД ФУНДУК И ИЗЮМ (МАНУФАКТУРА ЭКО ШОКОЛАДА)

SKU: 2127,3180

Цена: 56 грн - 115 грн Диапазон цен: 56 грн - 115 грн

Какао-бобы из республики Кот-д'Ивуар стимулируют работу мозга, улучшают кратковременную память, эффективно борются со стрессом и депрессией, улучшают состояние кожи.

Мед усваивается лучше сахара, при этом он обладает бактерицидным и противовоспалительным действием, улучшает пищеварение, укрепляет иммунитет и содержит аминокислоты, необходимые организму.

Категория: Натуральный шоколад

ЧЕРНЫЙ ШОКОЛАД ФУНДУК И ИЗЮМ (МАНУФАКТУРА ЭКО ШОКОЛАДА)

Черный шоколад Фундук и Изюм от «Первой мануфактуры ЭКО шоколада» - это качественный, натуральный продукт, в котором нет генетически модифицированных компонентов, консервантов, соевого лецитина и искусственных подсластителей. Благодаря высокому содержанию какао (80%) лакомство имеет насыщенный шоколадный вкус, гармонично дополненный нотками душистого меда, лесного ореха и сочного изюма.

В состав шоколада «Фундук и изюм» входят только натуральные компоненты, полезные для организма:

Какао-бобы из республики Кот-д'Ивуар стимулируют работу мозга, улучшают кратковременную память, эффективно борются со стрессом и депрессией, улучшают состояние кожи.

Мед усваивается лучше сахара, при этом он обладает бактерицидным и противовоспалительным действием, улучшает пищеварение, укрепляет иммунитет и содержит аминокислоты, необходимые организму.

Фундук – кладезь витаминов и микроэлементов. Он улучшает работу сердечной мышцы, снижает уровень холестерина, укрепляет сосуды, предотвращает развитие рака, улучшает гормональный фон.

Изюм содержит витамины А, В, С, а также железо, калий, кальций, магний, фосфор, бор и хлор. Оказывает благотворное влияние на сердечнососудистую и пищеварительную системы, уменьшает отеки, снижает артериальное давление.

Шоколад черный Фундук и Изюм изготавливают по старинному французскому рецепту и упаковывают ручным способом. Лакомство заворачивают в фольгу и помещают в стильную картонную коробку, перевязанную тонкой бечевой.

В чем особенность шоколадной плитки?

Плитка шоколада имеет гладкую поверхность, не разделенную на сегменты (дольки). О том, что шоколад изготовлен ручным способом, свидетельствует отметка Hand Made на его упаковке. Также на поверхность коробки типографским способом нанесено название производителя, процентное содержание какао-бобов, масса нетто, на

РОСА-ФАРМ. Аюрведичні препарати преміум класу.
Київ, вул. Михайлівська, 24-А. Відкрито з 11:00 до 19:00 щодня.
Телефони: +380932173134, +380670070108, +380671600108.



тыльной стороне представлено краткое обращение к покупателям, чуть ниже – подробный состав лакомства.