



**ПРАВИЛЬНЫЕ ПРИПРАВЫ
NECHAEV FAMILY CLUB**

ПРАВИЛЬНЫЕ ПРИПРАВЫ NECHAEV FAMILY CLUB

НАТУРАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

БЕЗ САХАРА

БЕЗ КРАХМАЛА

СОЛЬ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ НАТРИЯ

С ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМИ ПИЩЕВЫМИ ВОЛОКНАМИ

С АНТИОКСИДАНТНЫМ КОМПЛЕКСОМ БАРЛЕЙГРАСС



ЛИНЕЙКА ПРАВИЛЬНЫХ ПРИПРАВ



Приправы, которые искушают наши чувства и воображение! В каждой заключены секреты шеф-поваров, традиции разных стран и наши маленькие секреты. Яркие, сочные, изысканные, глубокие ароматы новых блюд заставят всех поверить, что на вашей кухне появилась звезда Мишлена.

Эти приправы – новое слово в кулинарном мире!

ЗА ЧТО ВЫ ПЛАТИТЕ, ПОКУПАЯ МНОГИЕ ПРИПРАВЫ?



КРАХМАЛ

Добавляет вес и объем продукту, сахарид

САХАР

Нивелирует пользу антиоксидантов специй

УСИЛИТЕЛИ ВКУСА

*Скрывают факт, что обычной дешевой соли в разы больше чем специй
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: фраза «без глутамата натрия» не значит, что продукт без усилителей вкуса, читайте составы!*

МНОГО СОЛИ

Добавляет вес и объем продукту

ПРИПРАВЫ NECHAEV FAMILY CLUB – ЭТО ЧИСТЫЙ СОСТАВ



- БЕЗ КРАХМАЛА
- БЕЗ САХАРА
- БЕЗ ЗАВЫШЕННОГО КОЛИЧЕСТВА СОЛИ
- БЕЗ КРАСИТЕЛЕЙ
- БЕЗ АРОМАТИЗАТОРОВ
- БЕЗ УСИЛИТЕЛЕЙ ВКУСА
- БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ



**ЗНАКОМАЯ
СИТУАЦИЯ?**



**ДОБАВЛЯЕШЬ ПРИПРАВУ,
ЧТОБЫ, НАКОНЕЦ,
ПОЧУВСТВОВАТЬ ЕЁ ВКУС -
ПЕРЕСАЛИВАЕШЬ БЛЮДО**

- **МНОГО СОЛИ**
- **КРАХМАЛ**



**ЯРКИЙ ВКУС
СПЕЦИЙ, А
НЕ СОЛИ**

**ВКУС БЛЮД ПОЛУЧАЕТСЯ НАСЫЩЕННЫЙ
ПРИПРАВАМИ И НИКОГДА НЕ ПЕРЕСОЛЕННЫЙ**



**И КРОМЕ ТОГО, МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ СОЛЬ С
ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ НАТРИЯ!**



СОЛЬ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ НАТРИЯ

ДРУГИЕ ПРИПРАВЫ СОДЕРЖАТ КЛАССИЧЕСКУЮ СОЛЬ



Сам по себе натрий важен для функционирования систем. Но уровень потребления натрия не должен превышать 2 г в день (данные ВОЗ).

Сегодня среднее потребление натрия составляет 4 г в день!! Это очень опасно (ВОЗ):

- увеличивает риск инсульта на 23%
- нарушает работу сосудов
- повышает давление
- приводит к отекам

СОЛЬ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ НАТРИЯ

В соли, которую мы используем в наших приправах на 30% меньше NaCl! А еще в ней есть калий, который помогает правильному функционированию сердца и выводит из организма лишний натрий!



НАШИ ПРИПРАВЫ – ЭТО ОПТИМАЛЬНЫЙ ПОМОЛ ДЛЯ КАЖДОГО БЛЮДА



КРУПНЫЕ СПЕЦИИ ПРИ ГОТОВКЕ ОТЛИЧНО РАСКРЫВАЮТСЯ В МЯСНЫХ И ОВОЩНЫХ БЛЮДАХ И СОХРАНЯЮТ В СЕБЕ БОЛЬШЕ ВИТАМИНОВ

КРУПНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ КРАСИВЕЕ В МЯСНЫХ И ОВОЩНЫХ БЛЮДЕ

А В ПРИПРАВЕ ДЛЯ ПАСТЫ И КРУП – БОЛЕЕ МЕЛКИЙ ПОМОЛ. ОН ПОЗВОЛЯЕТ ОКУТАТЬ ВКУСОМ КАЖДОЕ ЗЕРНЫШКО И ЕЕ УДОБНО ДОБАВЛЯТЬ В ВОДУ ПРИ ВАРКЕ!



КОМПЛЕКС БАРЛЕЙГРАСС – КЛАДЕЗЬ АНТИОКСИДАНТОВ

В наши приправы добавлен витаминный комплекс из проростков ячменя

Ячмень — живой витаминный комплекс, к которому наш организм полностью адаптировался за многие тысячи лет.

Проростки ячменя – еще полезнее самого ячменя. Ведь чтобы прорасти, зернышку необходимо обладать огромным запасом жизненной активности. В маленьком проростке содержится огромный комплекс полезных веществ в оптимальных соотношениях. Содержание некоторых антиоксидантов в проростках иногда в 40 раз превышает зерно.



Насыщает организм кислородом, омолаживая и оздоравливая клетки организма

Повышает иммунитет, увеличивает сопротивляемость к вирусам, сильные противовоспалительные свойства

Содержит все необходимые вещества, которые усиливают концентрацию и работу мозга

ЗАЧЕМ МЫ ДОБАВИЛИ В СПЕЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА?



«Диетологи и Всемирная Организация Здравоохранения рекомендуют употреблять не менее 30-40 г волокон в день. Но, к сожалению, среднее потребление клетчатки в России не превышает и 15 г».

Михаил Гинзбург, врач-диетолог

Пищевые волокна:

- Насыщают
- Регулируют процессы пищеварения
- Улучшают качество усвоение витаминов и полезных веществ
- Очищают организм от токсинов
- Улучшают состояние сосудистой стенки
- Уменьшают уровень плохого холестерина
- Снижают риск развития диабета



С ПРАВИЛЬНЫМИ ПРИПРАВАМИ ВСЕ ВКУСНЕЕ И ПОЛЕЗНЕЕ!



ЗАПЕЧЕНАЯ КУРОЧКА

СЫРНАЯ ЗАПЕКАНКА

ТУШЕНАЯ КАПУСТА

ЖАРКОЕ

ЖЮЛЬЕН

ПАСТА

ОВОЩИ ГРИЛЬ

РАГУ

ПЛОВ

СТЕЙК

БРУСКЕТТА

ПЫШНЫЙ ОМЛЕТ

ГУЛЯШ

ЛЮБИМЫЕ СУПЫ

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

ПИРОГИ

САЛАТ

РАТАТУЙ

СЭНДВИЧ

ДРАННИКИ

АЗУ

РАВИОЛЛИ

КАРТОШКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

СЫРНАЯ ЗАПЕКАНКА

АРОМАТНАЯ ПТИЦА

РИЗОТТО

ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ

ПИЦЦА

ДИЧЬ

ПРАВИЛЬНАЯ ПРИПРАВА ДЛЯ СОЧНОЙ КУРОЧКИ

Сочная курочка в панировке из душистых приправ – новая оригинальная рецептура самого популярного домашнего блюда! Даже самые привередливые гурманы не смогут устоять, почувствовав обволакивающий аромат такой курочки. Вы будете удивлены, как часто ваши знакомые будут просить вас поделиться секретом приготовления столь нежного и неповторимого на вкус блюда!

<https://new.faberlic.com/ru/p/0122-012667>

Артикул 16131



ПРАВИЛЬНАЯ ПРИПРАВА ДЛЯ СОЧНОЙ КУРОЧКИ



Чеснок



Паприка красная



Перец черный



Кориандр



Перец чили



Куркума



Майоран



Бasilик



Шамбала

«Приправа **особенно богатая антиоксидантами и ферментами!**

Куркума, шамбала, кориандр – восточные мудрецы знали, что добавить в свой рацион. Все эти специи способствуют сохранению здоровья абсолютно всех клеток нашего организма.

А такая **уникальная комбинация** этих специй способствует хорошему усвоению белка из мясных продуктов: сочетание разных ферментов облегчают пищеварение. Никакой тяжести!

Михаил Гинзбург, диетолог, доктор наук



<https://new.faberlic.com/ru/p/0122-012667>
Артикул 16131

ПРАВИЛЬНАЯ ПРИПРАВА ДЛЯ АРОМАТНОГО МЯСА

Сочное, ароматное, вкусное и такое аппетитное!
Это всё о нем, самом главном блюде – о мясе. А сколько есть способов его приготовления... не счесть! Но какое бы мясо вы ни любили – жареное, тушеное или на гриле – с правильной приправой от Nechaev Family Club оно точно будет сочным, ярким и очень красивым – настоящим украшением любого стола!

<https://new.faberlic.com/ru/p/0122-012670>

Артикул 16134



ПРАВИЛЬНАЯ ПРИПРАВА ДЛЯ АРОМАТНОГО МЯСА



Морковь



Чеснок



Лук



Перец
черный



Кориандр



Шамбала



Перец
душистый



Паприка
красная



Мускатный
орех



Горчица
семена



Перец
чили



Петрушка



Майоран



Тимьян

«Настоящая приправа **для высокого иммунитета и низкого холестерина!** Фитонциды защищают от вирусов, а уникальная комбинация специй и трав особенно эффективно очищает сосуды и естественным образом снижает холестерин. Так что даже самое жирное мясо становится полезнее!

Михаил Гинзбург, диетолог, доктор наук



<https://new.faberlic.com/r/u/p/0122-012667>
Артикул 16131

ПРАВИЛЬНАЯ ПРИПРАВА ДЛЯ ПАСТЫ И КРУП

Паста – блюдо, которым никого не удивишь. А уж что говорить о крупе! Да, так ошибочно думают те, кто ещё не добавлял в пасту и крупы нашу приправу. Даже самые привычные и простые блюда с этой приправой превращаются в настоящее произведение кулинарного искусства!

<https://new.faberlic.com/ru/p/0122-012668>

Артикул 16132



ПРАВИЛЬНАЯ ПРИПРАВА ДЛЯ ПАСТЫ И КРУП



Паприка
красная



Куркума



Перец
черный



Шамбала



Кориандр



Лук



Чеснок



Укроп



Перец
чили



Имбирь



Кумин



Тмин



Мускатный
орех



Петрушка



Корица



Гвоздика



Чи

«Вы только посмотрите, какой богатый состав у этой приправы! Все оттенки и для восточных и для европейских блюд. И конечно лучшие секреты всех частей света.

Эта комбинация создана для **правильного усвоения углеводов и понижения сахар в крови**, что особенно важно для злаковых блюд, согласитесь», -

Михаил Гинзбург, диетолог, доктор наук



<https://new.faberlic.com/r/u/p/0122-012668>
Артикул 16132

ПРАВИЛЬНАЯ ПРИПРАВА ДЛЯ ОВОЩЕЙ

Чеснок, кориандр, шамбала, чабер, тмин, куркума и перец чили...
Вы уже чувствуете восхитительный аромат этих специй?
Именно такое сочетание специй признано в высокой кухне
идеальным для овощей. Шеф-повары плохого не посоветуют. Это
и правда очень вкусно!

<https://new.faberlic.com/ru/p/0122-012669>

Артикул 16133



ПРАВИЛЬНАЯ ПРИПРАВА ДЛЯ ОВОЩЕЙ



Чеснок



Кориандр



Лук



Шамбала



Чабер



Тмин



Перец
черный



Куркума



Петрушка



Лавровый лист



Перец
чили

«Овощные блюда – сами по себе кладезь витаминов, всегда говорю: добавляйте как можно больше овощей в рацион – мой главный совет. Клетчатка – основа здоровья.

Для правильного усвоения клетчатки особенно важно правильное пищеварение и здоровье ЖКТ. Мы создали комбинацию специй, которая наиболее эффективно будет способствовать росту полезной микрофлоры и поддерживать здоровье пищеварительной системы», -

Михаил Гинзбург, диетолог, доктор наук



<https://new.faberlic.com/ru/p/0122-012669>

Артикул 16133

ПРАВИЛЬНАЯ ПРИПРАВА СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ ТРАВЫ

Средиземноморье – это больше, чем место на карте. Это стиль жизни! Хотите ощутить неповторимый аромат утонченных итальянских блюд прямо у вас на кухне? Яркое настроение, солнечные средиземноморские краски и насыщенный южный вкус не оставят равнодушными никого – ни детей, ни взрослых.

<https://new.faberlic.com/ru/p/0122-012672>

Артикул 16136



ПРАВИЛЬНАЯ ПРИПРАВА СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ ТРАВЫ



Базилик



Розмарин



Орегано



Тимьян



Чабер



Майоран



Шалфей



Чиа

«Приправа **для хорошей работы мозга и здоровых сосудов!** Большинство трав, входящих в состав этой приправы прочно укрепились в трендах здорового образа жизни. Неудивительно – в современном ритме жизни, важно все схватывать на лету – в этой приправе есть все, чтобы улучшить память, концентрацию и способность долго поддерживать нужный уровень энергии. Очень удачная комбинация.

Михаил Гинзбург, диетолог, доктор наук



<https://new.faberlic.com/ru/p/0122-012672>

Артикул 16136

МИХАИЛ ГИНЗБУРГ О ПРИПРАВАХ NECHAEV FAMILY CLUB

СОЛЬ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ НАТРИЯ

С ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМИ ПИЩЕВЫМИ ВОЛОКНАМИ

С АНТИОКСИДАНТНЫМ КОМПЛЕКСОМ БАРЛЕЙГРАСС

«Специи – это натуральная, проверенная веками, витаминная добавка для ваших блюд.

В этих приправах чистый состав, и очень важно, что они не становятся источником лишнего натрия для организма.

В проростках ячменя присутствуют природные антиоксидантные ферменты, которые помогают пищеварению, укреплению иммунной системы и выработке энергии»,

**– Михаил Гинзбург, врач-диетолог, доктор
медицинских наук.**



КУРИЦА В СЫРНОМ СОУСЕ С ЯБЛОКАМИ

Ингредиенты

- Яблоки – 1 кг
- Курица – 1 шт
- Сырный соус Nechaev Family Club
- Правильная приправа для сочной курочки Nechaev Family Club

Способ приготовления

Курицу можно нарезать, а можно использовать целиком. Замаринуйте курицу в сырном соусе и в приправе. Дайте постоять ночь. Нарезьте яблоки или даже положите целые в поддон для запекания – это придаст блюду дополнительный шарм. Запекайте при температуре 180 градусов до готовности. В соусе и приправах использована соль с пониженным содержанием натрия, что поможет вам контролировать натрий в своем рационе.



СЫРНОЕ РИЗОТТО

Ингредиенты

- Рис мелкий - 300 г
- Приправа для пасты и круп Nechaev Family Club
- Лук репчатый или шалот - 3 шт.
- Оливковое масло - 4 ст.л.
- Чеснок - 1 зуб.
- Виноградный уксус – 1 чайная ложка
- Овощной бульон - 900 мл
- Соус сырный Nechaev Family Club – 70 г
- Сыр Пармезан - 50 г



Способ приготовления

В кастрюле разогреть оливковое масло, обжарить лук и чеснок до прозрачности, добавить рис и обжарить его, пока рис не станет прозрачным. Постоянно помешивайте. Добавьте уксус, овощной бульон, приправу для пасты и круп и продолжайте готовить пока не впитается весь бульон. Мы рекомендуем степень готовности риса - аль-денте. В готовое ризотто добавьте натертый пармезан и сырный соус Nechaev Family Club.

Пищевые волокна в составе приправы, уникальная комбинация специй и комплекс Барлейграсс сделают блюда из риса невероятно полезными.

БОЛЬШЕ ИНТЕРЕСНОГО В НАШЕМ ИНСТАГРАМ [@nechaev.family.club](https://www.instagram.com/nechaev.family.club)



**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!**