



Bezlepkový BENEFIT chléb s quinoou

Quinoa se podobně jako např. pohanka řadí k tzv. pseudoobilovinám. Jejich kvalit si cenili již staří Aztékové a Inkové, pro které byla posvátným pokrmem. Dnes stojí v centru pozornosti vědců z NASA zabývajících se výživou kosmonautů na dlouhých letech do vesmíru. Quinoa je obzvláště ceněna pro svůj vysoký obsah bílkovin, který může být v porovnání s běžnými cereáliemi až trojnásobný. Je bohatá na Omega-3 mastné kyseliny, má výjimečný aminokyselinový profil, vysoký obsah vlákniny a nízký glykemický index. Díky tomu je mimořádně vhodná při redukčních dietách, dále ve výživě sportovců, dětí a mladistvých, seniorů, těhotných a kojících žen, vegetariánů a veganů. Protože se jedná o přirozeně bezlepkovou plodinu, je určena i celiakům. **Všechny kvality této plodiny v sobě snoubí i náš BENEFIT chléb s quinoou.**

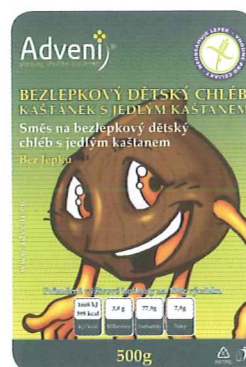


Bezlepkový ENERGY chléb s chia

Pod exotickým označením **chia** („čia“) se skrývají semínka šalvěje hispánské (*Salvia hispanica*), pěstované v některých oblastech Střední a Jižní Ameriky. Původní obyvatelé těchto zemí semínka chia pravidelně konzumovali a znalosti o jejich příznivých účincích si předávali po generace. Tato drobná semínka obsahují velké množství vitamínů a minerálů, zejména vápníku (5x větší množství než v mléce), draslíku (2x více než v banánech) a železa (3x více než ve špenátu). Mají vysoký podíl bílkovin a antioxidantů a vynikají vysokým obsahem vlákniny (až 32%). Navíc jsou nejbohatším známým rostlinným zdrojem esenciálních mastných kyselin, konkrétně omega-3 alfa-linolenové kyseliny. Díky těmto svým nutričním vlastnostem jsou ideálním doplňkem stravy pro sportovce, vegetariány, vegany, diabetiky, ženy těhotné a kojící, seniory a jedince usilující o redukci váhy. Protože neobsahují lepek, jejich konzumace je vhodná i pro celiaky. **Z chia semínek se vyrábí mouka, která tvoří základ našeho bezlepkového ENERGY chleba s chia. Dejte si ho k snídani a získáte energii na celý den!**



Bezlepkový OBSESSION chléb s kaštanem



Bezlepkový dětský chléb KAŠTÁNEK s jedlým kaštanem

Kaštanovník setý (*Castanea sativa*) je hojně rozšířený jižně od Alp, zejména pak v Itálii, Francii a Maďarsku. Jeho plody - jedlé kaštiny - obsahují jen málo tuků (a to skoro z poloviny nenasycených), zato mají vysoký podíl škrobů, vlákniny, proteinů, vitamínů a minerálních látek. Jsou bohaté na vitamíny B (B6, B1, B2, B5 a kyselinu listovou), A, E a C, vynikají vysokým obsahem vápníku, hořčíku, fosforu, manganu, mědi a zvláště pak draslíku, který pomáhá v boji proti stresu a únavě. Kaštanovou mouku, která je přirozeně bezlepková, ocení celiaci. Pravidelná konzumace kaštanů rovněž přispívá ke zlepšení paměti, čistí játra, harmonizuje trávení a příznivě působí na stav vlasů a kůže. Pro svou lahodnou nasládlou chuť a výrazné aroma se těší velké oblibě u gurmánských Francouzů. **S naším OBSESSION chlebem objevíte i vy tajemství dobré nálady a věčněho mládí! Vyzkoušejte také sladší variantu chleba s moukou z jedlého kaštanu pro děti s vlašskými ořechy a rozinkami. Vaše děti si chléb KAŠTÁNEK zamilují.**



Bezlepkový konopný BEHAPPY chléb

Konopí je tisíce let stará rostlina původem ze střední Asie. První, kdo začali využívat terapeutických účinků konopí, byli staří Číňané v 6. tisíciletí před naším letopočtem. Používali ho mimo jiné k léčbě malárie, revmatu, astmatu, a jako účinný prostředek proti bolesti. Nejrozšířenějším druhem je tzv. konopí seté (*Cannabis Sativa*). Na rozdíl od konopí indického (*Cannabis Indica*), známého jako marihuana, konopí seté prakticky neobsahuje psychotropní látku THC (tetrahydrocannabinol), ale je vysoce ceněno v lékařství, kosmetickém průmyslu a v neposlední řadě také v potravinářství. Semena konopí setého jsou bohatým zdrojem Omega-3 a Omega-6 nenasycených mastných kyselin, které pomáhají chránit srdce a bojovat proti závažným onemocněním. Konopí také vyniká vysokým obsahem kompletních a lehce stravitelných proteinů, které mohou v případě vegetariánů a veganů plně nahradit bílkoviny živočišného původu. Díky přítomnosti kyseliny listové je jeho konzumace vhodná pro ženy plánující otěhotnět. Vysoký podíl vlákniny a vitamínů, zejména skupiny B, tvoří pomyslnou třechičku na dortu tohoto nutričního zázraku. **Budte zdraví a šťastní s naším BEHAPPY chlebem s konopím!**



Bezlepkový SLIM chléb s teffem

Teff je dalším zástupcem tzv. nepravých obilovin. Podobně jako quinoa má vyvážený poměr bílkovin a sacharidů, vynikající aminokyselinový profil, a obsahuje řadu zdravých prospěšných vitamínů a minerálních látek. Také teff je přirozeně bezlepkový a tudíž vhodný pro celiaky. Je lehce stravitelný a má příjemnou oříškovou chuť. Jeho konzumaci lze doporučit dětem, seniorům, aktivním sportovcům, těhotným a kojícím ženám a všem, kdo trpí vysokým krevním tlakem a vysokým cholesterolem. Velkou předností teffu je minimum jednoduchých cukrů. Naopak, polysacharidy v něm obsažené dodávají tělu energii postupně, díky čemuž nedochází k prudkým výkyvům hladiny krevního cukru. To ocení hlavně ti, kdo usilují o redukci nadváhy. **Náš SLIM chléb s teffem Vám pomůže dosáhnout vysněné váhy bez pocitů hladu a strádání!**



Bezlepkový BEAUTY chléb s amarantem

Amarant, česky též laskavec, patří mezi tzv. pseudoobiloviny. Podobně jako quinoa, jej znali již staří Aztékové a Inkové, kteří mu přikládali nadpřirozenou moc. Dnes je nejvíce pěstován v Číně a Jižní Americe. Amarantové zrno je bohatým zdrojem vysoce kvalitních bílkovin, esenciálních aminokyselin, vlákniny, minerálních látek a vitaminů. Neobsahuje lepek, proto je vhodný i pro celiaky. Díky vysokému obsahu vápníku je možno jej doporučit vegetariánům a veganům, ale také těhotným a kojícím ženám. Amarant obsahuje skvalen, což je látka s antioxidačními účinky, která podporuje imunitu a regenerační schopnosti organismu. V kombinaci s vysokým obsahem vitamínu E tak amarant představuje účinnou zbraň proti předčasnému stárnutí. **Udržujte se mladí a krásní s naším BEAUTY chlebem s amarantem!**



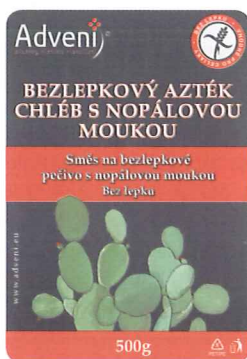
Bezlepkový chléb INSPIRATION s včelníkem a rakytníkem

Včelník moldavský je jednoletá modrokvětá bylina z čeledi hluchavkovitých, běžně pěstovaná v našem podnebném pásmu. Listy a nať s nezaměnitelným citronovým aroma se využívají v lidovém léčitelství pro přípravu čaje na zažívací obtíže. Semínka včelníku, obsažená v chlebu INSPIRATION, dobře vážou vodu, čímž přispívají k **jemné a nadýchané konzistenci pečiva**. Z nutričního hlediska jsou pak ceněna díky **obsahu omega-3 mastných kyselin**, známých pro svůj blahodárný vliv na kardiovaskulární systém. Další originální přísadou této směsi je rakytník řešetlákový. Jeho plody vynikají vysokým obsahem vitamínu C a jsou zdrojem celé řady dalších vitaminů, minerálních a zdravích prospěšných látek, které z něho činí účinný štít proti infekčním onemocněním. Rakytník napomáhá čištění organismu od toxických zplodin, **podporuje imunitu**, má příznivé účinky na pokožku a blahodárně působí na funkci zažívacího ústrojí. **Bezlepkový chléb INSPIRATION s včelníkem a rakytníkem je určen všem, kdo se nebojí netradičních přísad a chtějí posílit svou obranyschopnost před nadcházející zimou.**



Bezlepkový chléb TALIÁN s amarantem

Italská kuchyně je považována za jednu z nejlepších na světě. Její recepty jsou jednoduché, a přitom chuťově dokonalé. Tak jako náš bezlepkový chléb Talián s amarantem. Amarant je zdrojem vysoce kvalitních bílkovin, esenciálních aminokyselin, vlákniny, minerálních látek a vitaminů. Neobsahuje lepek, proto je vhodný i pro celiaky. Je výjimečný díky skvalenu, látce s antioxidačními účinky, která podporuje imunitu a regenerační schopnosti organismu. Přidáním šťavnatých rajčátek a mladé cibulky získal náš chléb příjemně nasládlou chuť zvýrazněnou svěží bazalkou. **Vyvážená kombinace těchto tří ingrediencí na amarantovém základu činí z Taliána výbušnou směs zdraví a chuti. Vydejte se s naším Taliánem na cestu po voňavé a slunné Itálii!**



Bezlepkový AZTÉK chléb s nopálovou moukou

Nopál je původní aztécké označení pro kaktus *Opuntia ficus indica*. Tato suchomilná rostlina má svůj domov ve Střední Americe. Odtud se díky středověkým námořním výpravám dostala nejprve na Pyrenejský poloostrov, později se rozšířila po celém Středozeří, pronikla do Asie, Afriky, Indie a Oceánie. Nopálovou velmocí však i nadále zůstává Mexiko, kde roste na 60 druhů této rostliny a její jedlé druhy tvoří nedílnou součást jídelníčku tamějšího obyvatelstva. Nopál je téměř z poloviny tvořen **vlákninou** – a to **rozpuštěnou i nerozpuštěnou**, která podporuje zdravou peristaltiku střev a pomáhá tak předcházet řadě civilizačních chorob způsobených nesprávnou funkcí trávicího traktu. Další nutriční předností této rostliny je vysoké zastoupení **aminokyselin**. Obsahuje jich celkem 17, z nichž 8 je esenciálních. Za zmínku stojí i pestrá škála minerálních látek a vitaminů, zejména **vitamínu C a vitaminů skupiny B**. Nespornou výhodou je pak též jeho **nízká energetická hodnota**. Nopálová mouka se získává velmi šetrným zpracováním kaktusových listů, které zaručuje zachování všech výživných látek. **Adveni Vám ji nabízí v podobě jedinečné směsi na bezlepkový chléb AZTÉK s nopálem.**



Bezlepkový DETOX chléb s ostropestřcem

Ostropestřec mariánský (*Silybum marianum*) je jednoletá nebo dvouletá bylina původem ze Středomoří. Kvůli svým trnům bývá také nazýván „Kristova koruna“ nebo „mariánský bodlák“. Léčivé účinky ostropestřce jsou známé již od antiky. Slouží zejména k léčbě onemocnění jater. Díky vysokému obsahu tzv. flavonolignanů dokáže velmi účinně působit na urychlení regenerace jaterních buněk a chránit je před poškozením způsobeným toxickými látkami. Plod ostropestřce mariánského obsahuje navíc zdraví prospěšné nenasycené mastné kyseliny a je přirozeným zdrojem vitamínu E, který je silným antioxidantem. Kromě jater ostropestřec pomáhá při potížích se žlučníkem, působí jako prevence onemocnění srdce a cév, léčí různé druhy alergií, doporučuje se při migrénách a závratích, pomáhá při astmatických záchvatech a odstraňuje nevolnost při cestování. Ostropestřec mariánský zkrátka představuje účinný prostředek pro detoxikaci a celkové posílení organismu. **Pročistěte se a buďte fit s naším DETOX chlebem s ostropestřcem!**



Bezlepkový Everyday chléb s čirokem a dýní

Po řadě úspěšných bezlepkových směsí z jedinečných surovin ADVENI přichází na trh s novinkou EVERYDAY. Jak název napovídá, jejím cílem je stát se každodenní součástí Vašeho jídelníčku. Dokonale vyvážená chuť a příznivá cena jsou proto nezbytným předpokladem. Základ směsi tvoří čirok, jedna z nejstarších obilnin na světě, která je z nutričního hlediska ceněna pro svůj vysoký podíl bílkovin, aminokyselin a jako zdroj kvalitních sacharidů. Recepturu dále doplňuje dýňová mouka. Semínka, z jejichž výlisků se vyrábí, jsou považována za nejlepší přírodní zdroj zinku, ale i dalších důležitých minerálních látek jako jsou selen, draslík, vápník a hořčík. Vynikají také vysokým obsahem vitaminů A, D, E a vitaminů skupiny B. Směs je dále obohacena o slunečnicová a lněná semínka, která společně představují elixír zdraví prospěšných nenasycených mastných kyselin, vitaminů a minerálů. **Bezlepkový chléb EVERYDAY s čirokem a dýní, to je prověřená kvalita ADVENI za cenu, která Vás potěší.**