

MINI RECEPTÁR

Slim Pasta[®]

Nemáte nápady?
Nechajte sa inšpirovať!





ÚVOD

Mini receptár Slim Pasta je určený všetkým milovníkom zdravého a chutného jedla, ktoré je pripravené za pár minút. Prinášame vám inšpiráciu na recepty z konjakových príloh a nízkokalorických dresingov. Lahodná oku, chuťovým bunkám, a zároveň sú skvelé nielen pri zhadzovaní kíľ, ale aj pre odľahčenie vášho jedálnička. Všetky jedlá sme s naším tímom značky Slim Pasta uvarili, ochutnali a s radosťou ich odovzdávame ďalej.

V mini receptári Slim Pasta nájdete tipy na obľúbené tradičné jedlá a inšpirácie na nevšedné recepty. Naše nízkokalorické konjakové prílohy využijete do polievok, hlavných jedál, lahodných smoothies, ale aj do sladkých jedál. Vyskúšajte ich – či už držíte diétu (napríklad zo zdravotných dôvodov), ste vegetarián alebo vegán, máte intoleranciu na lepok, laktózu či si len strážite príjem kalórií. Uvidíte, že vám budú chutiť.

Mini receptár Slim Pasta je vytvorený pre každého, kto miluje pestrosť v živote aj na tanieri.

Prajeme vám dobrú a ľahkú chuť.

Olga & Andrea



*Máte pripomienky k receptom alebo nápady na nové jedlá zo Slim Pasty? Napíšte nám na Instagram či Facebook, alebo s nami zdieľajte váš recept vo Facebookovej skupine **Recepty Slim Pasta**.*

RECEPTY

Hovädzí vývar s rezancami	3
Minestrone s ryžou	4
Špagetový šalát s tuniakom a praženými píniovými orieškami	5
Šalát z pečenej zeleniny s ryžou	6
Fettucine s omáčkou z pražených vlašských orechov a gorgonzolou	7
Paradajková omáčka s penne	8
Vanilkové špagety s pistáciami	9
Marhuľový ryžový nákyp	10
Posilujúce ranné smoothie	11
Detox smoothie	12

Hovädzí vývar s rezancami

Hovädzí vývar patrí medzi najobľúbenejšie polievky. Nielen, že nás príjemne zahreje a pomáha nám v boji s prechladnutím, ale dodá telu aj veľa potrebných živín. Navyše výborne chutí. My sme pre vás pripravili recept na odľahčený variant vývaru. Namiesto bežných rezancov, ktoré sú kalorické a často si ich nemôžu dovoliť celiatici, sme použili nízkokalorické konjakové rezance Slim Pasta. Sú bezlepkové a majú len 9 kcal na 100 g. Zároveň sú úplne bez sacharidov, tukov a pridanej soli. Navyše obsahujú cennú vlákninu glukomanan, ktorá vás zasýti a pri dlhodobom užívaní znižuje cholesterol a pozitívne ovplyvňuje vstrebávanie cukrov a tukov v krvi.



INGREDIENCIE PRE 2 OSOBY:

- 1x balenie Slim Pasta rezancov v náleve
- 450 g predného hovädzie mäsa s kostou
- 2 ks mrkvy
- 2 ks petržlenu
- 1 ks cibule
- ½ zeleru
- 3 ks bobkového listu
- 8 ks gulôčok celého korenia
- 6 ks gulôčok nového korenia
- petržlenová vňať
- soľ
- čierne korenie

Recept je vhodný pre celiatikov, pre osoby trpiace intoleranciou na laktózu, pri prediabetickej, ketónovej a low carb diéte.

Ako na to?

1) Koreňovú zeleninu ošúpte, očistite, umyte a nakrájajte na kúsky. Cibulú ošúpte, rozpolte a mäso opláchnite vo vode. Všetky ingrediencie vložte do hrnca, zalejte studenou vodou a dajte variť. Vývar varte pri nízkej teplote najmenej tri hodiny. Čím dlhšie vývar varíte, tým bude silnejší a lepší. Ak sa počas varenia na povrchu usadia nečistoty, pozbierajte ich naberačkou a odstráňte.

2) Po uvarení vytriahnite zeleninu a mäso z hrnca. Vývar preceďte cez jemné sitko alebo plátno a vlejte späť do hrnca. Uvarené mäso vidličkou rozdeľte na vlákna a dajte ich spoločne so zeleninou nakrájanou na menšie kocky späť do hrnca s vývarom.

3) Pridajte do vývaru čerstvú petržlenovú vňať a pripravte si rezance Slim Pasta. Rezance vyberte z balenia, v sitku prepláchnite pod studenou vodou, pridajte do hrnca s vývarom a ešte dve minúty zohrievajte. Nakoniec všetko dochuťte soľou a čiernym korením.

TIP: pre ešte diétnejšiu verziu, nechajte vývar odležať cez noc v chladničke a na druhý deň z neho odstráňte z povrchu usadený tuk.

Rezance v náleve obsahujú len 9 kcal na 100 g a 0 g sacharidov. Sú úplne bez soli, tuku a hodia sa do jedálnička vegánov, vegetariánov aj celiatikov.



Minestrone s ryžou

Ak ste milovníci talianskej kuchyne a polievok, lepšiu pochútku len ťažko nájdete. Hustá zeleninová Minestrone patrí nepochybne do zlatého fondu tamojšej kuchyne. Lahko sa pripravuje a je plná zeleniny. Medzi obvyklé ingrediencie patria predovšetkým paradajky, fazuľa, cibuľa, zeler a mrkva. Žiadny pevne daný recept však v podstate neexistuje. Záleží na vašej kreativite a zelenine, ktorá je vzhľadom na aktuálne ročné obdobie práve k dispozícii. My sme si ju pre vás pripravili s nízkokalorickou ryžou Slim Pasta, takže o tanier plný zdravých ingrediencií núdza rozhodne nebude.

INGREDIENCIE PRE 1-2 OSOBY:

- 1 balenie konjakovej ryže Slim Pasta v náleve
- 200 g bielych fazúľ v náleve
- 2 mrkvy
- 1 strúčik cesnaku
- 3 stredne veľké paradajky
- 1 plechovka drvených paradajok
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- hrst nastrúhaného parmezánu
- čerstvá bazalka
- soľ
- čierne korenie

Recept je vhodný pre vegánov, vegetariánov, celiakov, diabetikov, osoby s intoleranciou na laktózu, pri prediabetu či diabetickej a low carb diéte.

Ako na to?

1) V hrnci rozohrejte olivový olej a orestujte na ňom cibuľu a mrkvu pokrúpanú na kolieska. Po 10 minútach pridajte tenké plátky cesnaku. Následne pridajte sparené a ošúpané paradajky, plechovku drvených paradajok a bielu fazuľu bez nálevu. Zmes podlejte vodou a varte ďalších cca 10 minút.

2) Medzitým dvakrát prepláchnite Slim Pasta ryžu studenou vodou, pridajte do hrnca s polievkou a minútu zohrievajte. Na záver pridajte soľ, čierne korenie a kvapku olivového oleja. Polievku naservírujte na tanier a ozdobte čerstvou bazalkou.

3) Ak nie ste vegáni a netrpíte intoleranciou na laktózu, môžete ešte na záver polievku posypať troškou parmezánu. Pre vegánov a osoby s intoleranciou na laktózu je určená vegánska alternatíva parmezánu.

TIP: ak máte radi hustejšiu konzistenciu polievok, odoberte približne ¼ polievky a rozmixujte ju ponorným mixérom. Vzniknutý krém vráťte späť k pôvodnej polievke, čím ju krásne zahustíte.



Konjaková ryža obsahuje až o 94 % menej kalórií než bežná ryža.



Špagetový šalát s tuniakom a praženými píniovými orieškami

Šalát nemusí byť fádny, pretože kombinácie použitých surovín sú nekonečné. My sme tento raz vyskúšali do zeleninového šalátu pridať naše konjakové špagety Slim Pasta bez nálevu, ktoré sa nemusia preplachovať a môžete ich ihneď servirovať. Konjakové špagety obohatia šalát o vlákninu glukomanan, vďaka ktorej budete po šaláte sýti a nebudete mať potrebu sa „dotlačiť“. Šalát sme ešte dochutili praženými píniovými orieškami s aromatickým parmezánom. Výsledok lahodí oku i chuťovým bunkám.



INGREDIENCIE PRE 1-2 OSOBY:

- 1 balenie špagiet Slim Pasta bez nálevu
- 2 balenia tuniaka vo vlastnej šťave (2x55 g)
- 1 ks červenej cibule
- 1 balenie čiernych olív
- 1 vrecko píniových orieškov
- 40 g parmezánu
- 2 ks šalátovej uhorky
- 1 balenie cherry paradajok
- 2 papriky
- 1 ks rímskeho šalátu
- olivový olej
- soľ
- čierne korenie

Recept je vhodný pre celiatikov, pri intolerancii na laktózu, prediabetu či diabetickej a low carb diéte.

Ako na to?

1) Zeleninu očistite a spolu s olivami nakrájajte na ľubovoľne veľké kúsky. Pripravte si misku, v ktorej všetku zeleninu premiešajte spoločne s tuniakom, olivovým olejom, korením a soľou.

2) Špagety Slim Pasta vyberte z obalu a zamiešajte do misy so zeleninou. Rozohrejte panvicu a pri dostatočnej teplote na nej nasucho upraďte píniové oriešky. Nechajte chvíľku vyhladnúť a nasypťe do misy so šalátom. Všetko dôkladne premiešajte.

3) Na záver dochuťte šalát nadrobno nastrúhaným parmezánom.

TIP: šalát chutí výborne aj s vajíčkom uvarným natvrdo.

Špagety bez nálevu obsahujú 31 kcal a 7 g sacharidov na 100 g. Sú úplne bez tuku či soli a hodia sa do jedálneho vegánov, vegetariánov aj celiatikov.



Šalát z pečenej zeleniny s ryžou

Pečená zelenina je zdravá a veľmi chutná. Ak ste práve v diétnom režime, môžete si túto dobrotu pripraviť ako hlavný chod, ľahkú desiatu kedykoľvek počas dňa, alebo ako maškrtku k televízii namiesto tučných čipsov. Urobíte niečo dobré pre svoje zdravie a líniu, a navyše budete mať zo seba aj lepší pocit. Inšpirujte sa šalátom, ktorý sme obohatili o konjakovú bezsacharidovú ryžu Slim Pasta a dochutili nízkokalorickým dresingom Barbecue, ktorý podtrhuje chuť grilovanej zeleniny.



INGREDIENCIE

PRE 1-2 OSOBY:

- 1 balenie Slim Pasta v náleve
- nízkokalorický dresing Slim Pasta Barbecue
- 4 mrkvy
- 2 zemiaky
- 1ks predvarenej červenej repy
- 2 ks papriky (žltá / červená / zelená)
- 1 ks červenej cibule
- olivový / tekvicový olej

Recept je vhodný pre vegánov, vegetariánov, celiakov, pri intolerancii na laktózu, prediabetu či diabetickej a low carb diéte.

Ako na to?

- 1)** Všetku zeleninu umyte, očistite a nakrájajte na ľubovoľne veľké kúsky. Zemiaky nechajte v šupke. Rozohrejte rúru na teplotu 170 °C.
- 2)** Pripravte si plech vyložený papierom na pečenie a položte naň zeleninu. Pokvapkajte olivovým alebo tekvicovým olejom a zľahka osolte. Keď budete mať rúru rozohriatu, vložte do nej plech so zeleninou a pečte cca 30 minút. Keď bude zelenina upečená, vyskladajte jednotlivé kúsky na tanier alebo do misky.
- 3)** Pripravte si Slim Pasta ryžu. Vyberte ju z balenia, niekoľkokrát prepláchnite studenou vodou a ohrejte na panvici alebo v mikrovlnnej rúre. Ryžu si buď naservírujte (ako my) na extra tanierik, alebo primiešajte priamo do šalátu. Nakoniec šalát ozdobte dresingom Barbecue.

TIP: ak nemáte poruke náš nízkokalorický dresing Slim Pasta, pokvapkajte šalát tekvicovým alebo olivovým olejom.



Nízkokalorické dresingy Slim Pasta sú skvelé na dochutenie šalátov, k mäsu a hodia sa aj na výrobu nátierok. Sú bezlepkové, bezlaktózové a vhodné pre vegetariánov.

Fettuccine s omáčkou z pražených vlašských orechov a gorgonzolou

Tento recept je určený všetkým milovníkom orieškov. Omáčka z pražených vlašských orechov s jemne sladkastou chuťou gorgonzoly je pre naozajstných gurmánov. Nás teda rozhodne nadchla. Hlavným tajomstvom je dokonalé upraženie orechov (teda ani málo, ani veľa). Vďaka praženiu získajú ešte lepšiu chuť a neodolateľnú vôňu. Stratia tak svoju typickú horkosť a navyše po nich bude rozvíňať celý byt. Recept uvaríte do 10 minút, príjemne vás zasýti a vďaka bezsacharidovým konjakovým fettuccine nemusíte mať obavy z tučnejšieho syra či smotany.

INGREDIENCIE

PRE 1-2 OSOBY:

- 1 balenie fettuccine Slim pasta v náleve
- 250 ml plnotučného mlieka alebo 12% smotany na varenie
- 200 g orechov na omáčku a posypanie
- 150 g gorgonzoly
- soľ
- čierne korenie

Recept je vhodný pre vegetariánov, celiatikov, pri prediabetickú a low carb diéte.

Ako na to?

- 1)** Rozohrejte panvicu a pridajte na ňu 150 g vlašských orechov. Na veľmi miernom ohni ich pražte 10 minút. Dosiahnete tým lepšiu chuť bez toho, aby ste prišli o živiny, ktoré v sebe orechy ukrývajú.
- 2)** Po vychladnutí ich rozdrvte v mixéri na jemný prášok. V hrnci zohrejte mlieko alebo smotanu, vmiešajte orechovú zmes a pridajte gorgonzolu. Zohrievajte, kým sa gorgonzola rozpustí. V prípade potreby ešte mierne osolte.

3) Potom vyberte z obalu fettuccine, niekoľkokrát ich opláchnite studenou tečúcou vodou a vmiešajte do syrovej orechovej omáčky. Cestoviny sa pekne obalia a naberú orechovú chuť. Naservírujte na tanier a posypte zvyškom nasekaných orechov.

TIP: pre zvýraznenie chuti posypte ešte troškou aromatického rozmarínu.



Prílohy v náleve majú arómu, ktorá je typická pre konjakové prílohy. Odstráňte ju jednoducho, a to prepláchnutím vodou a tepelnou úpravou.



Paradajková omáčka s hovädzím mäsom a penne

Prvé zmienky o paradajkových omáčkach pochádzajú z Talianska z 18. storočia. Tá „naša“ paradajková omáčka je typická svojou sladkastou chuťou a pripraviť sa dá mnohými spôsobmi. Napriek tomu, že ju sprevádza povest' tučnejšieho pokrmu, my sme si pre vás pripravili odľahčenú verziu, vďaka ktorej nemusíte svoju obľúbenú pochúťku z jedálneho vyraďiť. Stačí klasickú prílohu v podobe cestovín alebo žemľovej knedle nahradiť nízkokalorickými konjakovými penne Slim Pasta.



INGREDIENCIE PRE 1-2 OSOBY:

- 1x balenie penne Slim Pasta v náleve
- 200 g hovädzie pliecko
- 1 polievková lyžica olivového oleja
- 1,5 polievkovej lyžice ryžovej múky
- 140 g paradajkového pretlaku
- 1 mrkva
- 1 cibuľa
- ½ zeleru
- ½ strúčika cesnaku
- 4 ks klinčekov
- 1 lyžica octu
- petržlenová vňat'
- nové korenie
- bobkový list
- sol'

Recept je vhodný pre celiatikov, pre osoby trpiace intoleranciou na laktózu, pri prediabeze či diabetickej a low carb diéte.

Ako na to?

1) Mäso spolu s očistenou zeleninou zalejte približne 1,5 litrom vody a varte do mäkka. Medzitým na olivovom oleji orestujte nadrobno nakrájanú cibuľu, vmiešajte pretlak, minútku restujte a zasypte ryžovou múkou. Za stáleho miešania povarte ďalšiu pol minútku.

2) Následne vmiešajte vývar z mäsa, omáčku trochu osolte a pridajte cukor, ocot a klinčeky. Omáčku varte 20 až 30 minút. Prepasírujte omáčku cez sitko alebo vyberte všetko korenie, rozmixujte a dochuťte soľou.

3) Vyberte penne z obalu, niekoľkokrát prepláchnite studenou vodou, ohrejte na panvici alebo v mikrovlnnej rúre. Mäso nakrájajte na plátky a môžete servírovať.

Konjakové prílohy sa hodia pre všetky druhy diét, vrátane ketogénnej.



Marhuľový ryžový nákyp s brusnicami a škoricou

Múčnik alebo hlavné jedlo? Oboje je správne. Ryžový nákyp môžeme určite označiť za samostatnú kuchársku disciplínu, ktorá sa dá sa pripraviť z akéhokoľvek ovocia. Ak máte chuť na niečo sladké, upečte si tento úžasný marhuľový nákyp s brusnicami a škoricou. Konjaková ryža vám, vďaka takmer nulovým kalóriám, dovolí začať maškrtiť a len tak neprestať.



INGREDIENCIE PRE 1-2 OSOBY:

- 2 balenia ryže Slim Pasta bez nálevu
- 1 plechovka konzervovaných marhúľ
- 500 ml mlieka alebo bezlaktózového mlieka)
- 1 polievková lyžica medu alebo čakankového sirupu
- 150 g obyčajného tvarohu alebo bezlaktózového tvarohu
- 1-2 vajcia
- hrst brusníc
- mletá škorica
- kokosový olej na vytretie pekáča

Recept je vhodný pre vegetariánov, celiatikov, pre osoby trpiace intoleranciou na laktózu (pri použití mlieka a tvarohu bez laktózy), pri prediabetickom alebo diabetickej diéte (pri použití čakankového sirupu namiesto medu).

Ako na to?

1) Do hrnčeka nalejte mlieko a chvíľu ho zohrievajte na miernom ohni. Pripravte si ryžu Slim Pasta – priamo z obalu ju premiestnite do hrnčeka s mliekom. Za stáleho miešania povarte, kým ryža nasiakne mliekom. Potom odložte zo sporáku hrnček a nechajte vychladnúť.

2) Pripravte si sneh z bielkov. Zvyšné žĺtky vmiešajte do ryže, následne opatrne primiešajte aj pripravený sneh. Do tejto zmesi pridajte brusnice, dochuťte mletou škoricou a všetko premiešajte. V miske rozmiešajte nízkotučný tvaroh s medom alebo čakankovým sirupom. Marhule si nakrájajte na tenké plátky.

3) Do formy rozložte tretinu ryžovej zmesi, obložte vrstvou marhúľ a navrstvite tvaroh. Toto zopakujete ešte raz a zakončíte vrstvou ryže. Na poslednú vrstvu môžete ešte pridať vložky masla. Nákyp dajte do predhriatej rúry a pečte dozlata cca 40 minút pri teplote 180 °C.

TIP: ak sa vám bude zdať nákyp málo sladký, ozdobte ho ešte pár kvapkami čakankového sirupu.



Iba Slim Pasta ponúka konjakové prílohy bez nálevu. Ide o svetový unikát.

Vanilkové špagety s pistáciami

Milovníci sladkých jedál, a predovšetkým pudingov, zbystrite pozornosť! Sladký nádych tohto receptu vyvážia nízkokalorické konjakové špagety Slim Pasta. Vanilkové špagety krásne voňajú a ešte lepšie chutia. Drvené pistácie celému receptu dodajú svieži vzhľad a vaše telo zásobia množstvom potrebných vitamínov. Táto sladká pochúťka je zároveň skvelým pohostením pre nečakanú návštevu.

INGREDIENCIE PRE 1-2 OSOBY:

- 1 balenie špagiet Slim Pasta v náleve
- ½ vrecúška vanilkového pudingu (asi 20g)
- 250 ml polotučného mlieka
- hrst pistácií
- čakankový sirup na osladenie

Recept je vhodný pre vegetariánov, celiatikov, pre osoby s intoleranciou na laktózu (pri použití mlieka bez laktózy), pre ľudí trpiacich prediabetom a pri low carb diéte.

Ako na to?

- 1)** Vanilkový puding rozmiešajte s polievkovou lyžicou medu v 100 ml polotučného mlieka. Zvyšných 150 ml mlieka privedte do varu, potom odstavte zo sporáku a vmiešajte pripravenú zmes.
 - 2)** Pudng za stáleho miešania varte asi 1 minútu. Medzitým vyberte z obalu špagety Slim Pasta v náleve, dôkladne prepláchnite pod tečúcou vodou a pomaly vmiešajte do teplej zmesi.
 - 3)** V prípade potreby ešte zohrejte a dochuťte troškou medu. Rozdrvte pistácie, posypte špagety a môžete servírovať.
- TIP:** ak trpíte celiakiou, nahraďte bežný vanilkový pudng bezlepkovým.



Všetky konjakové prílohy Slim Pasta sú už hotovým výrobkom, preto sa nemusia variť. Stačí ich len zohriať a môžete servírovať.

Detox smoothie

Jedným z najlepších pomocníkov vhodným na očistu tela patrí detoxikačné smoothie. Rozmixujte zeleninu s balím nízkokalorických konjakových rezancov a doprajte si blahodarný elixír. Rezance Slim Pasta obsahujú vlákninu glukomanan, ktorá v brušku príjemne napučí, čím zabezpečí pocit sýtosti. Doprajete tak telu množstvo vitamínov a vlákniny. Okrem toho si pochutíte a energie budete mať na rozdávanie.



INGREDIENCE NA 2 SMOOTHIE:

- 1x balenie rezancov Slim Pasta bez nálevu
- 660 ml kokosovej vody bez pridaného cukru
- 4 listy listového šalátu
- 1x balenie čerstvého baby špenátu
- 1 ks šalátovej uhorky
- 6 ks stopkového zeleru
- ½ brokolice
- 4 cm čerstvého očisteného zázvoru
- 1 polievková lyžica citrónovej šťavy
- hrst mäty
- hrst petržlenovej vňate

Recept je vhodný pre vegánov, vegetariánov, celiatikov, pri intolerancii na laktózu, pri prediabeete či diabetickej a low carb diéte.

Ako na to?

1) Otvore obal s konjakovými rezancami Slim Pasta a dajte ich do mixéra. Následne pridajte všetku očistenú zeleninu. Všetko zalejte kokosovou vodou a rozmixujte dohľadka.

1) Po preliatí do pohára smoothie ešte dôkladne premiešajte. Potom si už len vychutnajete jeho sviežu chuť.

TIP: pre plnšiu chuť môžete nahradiť kokosovú vodu hutným kokosovým mliekom.



Konjakové prílohy majú neutrálnu chuť, preto sa dajú pripraviť na mnoho spôsobov, vrátane lahodných smoothies.

Posilujúce ranné smoothie

Dokonalý plán na ospalé ráno? Naštartujte ho so zdravým a lahodným životabudičom s konjakovou ryžou Slim Pasta. Lahodné smoothie vám zaručene dodá energiu na celé dopoludnie a spríjemní začiatok nového dňa. Ovocie sa postará o doplnenie potrebných vitamínov, ovsené vločky sú skvelým zdrojom komplexných sacharidov, ktoré vám dodajú potrebnú energiu a konjak je zdrojom vlákniny glukomanan, ktorá vás nielen zasýti, ale sama o sebe preukázateľne prispieva k chudnutiu.



INGREDIENCIE NA 2 SMOOTHIE:

- 1 balenie ryže Slim Pasta bez nálevu
- 2 banány
- 1 mango
- 40 g ovsených vločiek
- 400 ml polotučného mlieka (alebo alternatíva bez laktózy)
- 2 lyžice chia semienok
- troška mletého muškátového oriešku

Recept je vhodný pre vegánov, vegetariánov, celiatikov a pre osoby trpiace intoleranciou na laktózu.

Ako na to?

1) Otvorte obal s konjakovou ryžou Slim Pasta a vysypte ju do mixéru spolu s očistenými banánmi, ovsenými vločkami, nakrájaným mangom a chia semienkami.

1) Pridajte trošku muškátového oriešku, zalejte mliekom a rozmixujte dohľadka.

TIP: ak je smoothie príliš husté, zriedte ho troškou vody. Ak trpíte celiakiou, nahradte bežné vločky bezlepkovými.

Konjakové prílohy Slim Pasta majú ako jediné farbu a chuť takmer na nerozoznanie od bežnej ryže či cestovín. Je to vďaka patentovanému a svetovo unikátnemu zloženiu ovsenej vlákniny a konjakovej múky s názvom Juroat™.



Slim Pasta

RECEPT NA ZDRAVÉ CHUDNUTIE A DOBRÚ KONDÍCIU

Prečo jesť Slim Pastu?

- až o 94 % menej kalórií než majú bežné cestoviny
- ideálne pre odľahčenie jedálneho
- nevaria sa
- v ponuke v nízkosacharidovom aj bezsacharidovom variante
- vhodné pre všetky typy diét, vrátane keto diéty (už od 1. fázy)
- vysoký obsah vlákniny glukomannan podporujúcej chudnutie
- vhodné pre diabetikov a celiakov
- vhodné pre vegánov a vegetariánov
- BIO kvalita



Kompletnú ponuku produktov nájdete na www.slimpasta.sk