

ФЕСТИВАЛЬ ВКУСОВ



СНЕКИ С ПОЛЬЗОЙ



SNEK FEST – ЭТО...

Фестиваль восьми самых популярных и любимых вкусов ореховых снеков по рецептуре от знаменитого шеф-повара

Ореховые смеси собственной обжарки с натуральными приправами, без масла и консервантов

Путешествие в традиции и вкусы разных уголков мира

Возможность перекусить «на ходу» в удобном формате в ритме большого города



ПРЯНЫЙ МИКС С ПОДКОПЧЕННОЙ ПАПРИКОЙ



Хрустящий микс со вкусом копчёной паприки — идеальный спутник для вечеринок, кино и спортивных матчей.

Насыщенный аромат дымной паприки придает закуске пикантность и аппетитный цвет.

В составе — тщательно подобранные ингредиенты, богатые пользой:

- **Фундук** укрепляет иммунитет,
- **Арахис** богат антиоксидантами,
- **Тыквенные семечки** — рекордсмены по содержанию цинка, магния и витамина Е.
- Яркий вкус **паприки** объединяет все компоненты, даря настоящее гастрономическое путешествие.

Состав: фундук жареный, тыквенные семечки, арахис жареный, паприка копченая, морская соль, кориандр молотый



МИНДАЛЬ И ПРОВАНСКИЕ ТРАВЫ

Франция

Прованские травы: аромат солнца и французских лугов

Смесь прованских трав, веками собиравшаяся в одноимённом регионе Франции, известна своей высокой концентрацией эфирных масел, ярким вкусом и насыщенным ароматом.

Эти травы обладают целебными свойствами, богаты витаминами и микроэлементами. В нашем миндале они раскрываются особенно нежно, даря орехам аромат прованских лугов, нотки солнца и летнего неба.

Состав: ядра жареного миндаля, розмарин, орегано, базилик, морская соль



МИНДАЛЬ И КОРИЦА



Миндаль с корицей — праздничное лакомство с многовековой историей

Неповторимый аромат жареного миндаля с корицей сделает этот снек хитом любой вечеринки и идеальным рождественским подарком!

Миндаль богат полезными жирами, антиоксидантами и витаминами, помогает контролировать уровень сахара в крови и уменьшает чувство голода.

Корица — легендарная пряность, которую вот уже пять тысяч лет используют в кулинарии и медицине.

В Средние века она была большой редкостью, а арабские торговцы складывали легенды о драконах, охраняющих ароматные палочки.

Объединяя полезные свойства миндаля и волшебный аромат корицы, мы создали снек, который станет желанным угощением в любой компании.

Состав: ядра жареного миндаля, корица, тростниковый сахар



ФРУКТОВЫЙ МИКС С ОРЕХАМИ



Индонезия

Мы создали идеальное сочетание любимых тропических вкусов: сочного манго, освежающего киви и нежного банана, дополнив их хрустом кокосовых чипсов и арахиса в кунжуте.

Польза и интересные факты:

- Манго сохраняет витамины и клетчатку для здорового пищеварения
- Киви (актинидия) — ягода, получившая название за сходство с телом птички киви
- Кокос — уникальная костянка, как персик или слива, весом до 2.5 кг

Каждый компонент микса сохраняет свою природную пользу и создает гармонию тропических вкусов, напоминающую о фруктовом разнообразии Индонезии.

Состав: манго вяленый, кокос, киви вяленый, арахис в кунжуте, банан вяленый



КЕШЬЮ И КАРРИ



Кешью в приправе карри: польза и экзотика в каждой горсти

Кешью — орех с уникальным составом: содержит меньше жиров, чем миндаль или арахис, но богат ценными Омега-3 и Омега-6 кислотами.

Для женщин он особенно полезен — поддерживает гормональный баланс, эмоциональное состояние и красоту.

Карри — древняя индийская приправа на основе куркумы, известная с 30 века до н.э. Её сбалансированный состав тонизирует организм и нормализует обмен веществ.

Сочетание нежного кешью и ароматной карри создаёт идеальный снек — полезный, вкусный и наполненный восточной гармонией.

Состав: кешью жареный, паста карри, специи карри, стружка кокосовая, сахар тростниковый



ФУНДУК И АДЖИКА



Грузия

Фундук, известный со времён Гиппократа, — настоящий суперфуд:

- Очищает организм и укрепляет иммунитет
- Содержит 20% суточной нормы белка в 100 г
- Железа больше, чем в мясе
- Снижает уровень холестерина

Аджика (в переводе — "соль") — традиционная грузинская приправа из перца, чеснока и пряностей.

В сочетании с фундуком она:

- Ускоряет переваривание калорий
- Способствует сжиганию жира
- Создает яркий пикантный вкус

Наслаждайтесь идеальным сочетанием древней пользы фундука и огненной энергии аджики!

Состав: фундук жареный, аджика, морская соль



КЕШЬЮ ТОМ ЯМ

Таиланд

Кешью с пастой "Том Ям" — тайская экзотика в формате снека

Паста "Том Ям" (в переводе — **"варить"** и **"острая смесь"**) — это тайский аналог аджики. Она не слишком острая, но тонизирует организм, придаёт сил и энергии. Её пикантный вкус напоминает знаменитый тайский суп "Том Ям".

Кешью — орех необычной формы, который обрабатывается вручную, что объясняет его ценность. Он не только вкусен сам по себе, но и обогатит любое блюдо — от салатов до мясных яств.

Сочетание нежного кешью и ароматной пасты "Том Ям" создаёт сбалансированный снек, который подарит вам гастрономическое путешествие в Таиланд и заряд бодрости.

Состав: кешью жареный, паста том ям, стружка кокосовая, сахар тростниковый



АРАХИС С ВАСАБИ



Идеальный снек для ценителей азиатской кухни. Жареный арахис содержит на 25% больше антиоксидантов, чем сырой, а также богат витаминами и минералами

Васаби («японский хрен») не просто придает пикантную остроту, но и:

- Является мощным растительным антиоксидантом
- Стимулирует сексуальное влечение (по данным японских врачей)

Сочетание питательного арахиса и полезного васаби создает сбалансированный перекус с ярким азиатским характером.

Состав: жареный арахис, васаби





ПРЕИМУЩЕСТВА И ВЫГОДЫ

Удобный формат снека - подходит для подарочных наборов

Срок хранения 6 месяцев при комнатной температуре

Снеки идеально сочетаются с кофе, чаем и другими напитками

Производство в Москве – быстрая доставка

