

ОБРАЗЕЦ САЙТА

<https://ama-vida.com/>

О НАС
КАФЕ

ПРО АСАИ

ФОТО НА ЯНДЕКС.ДИСК

<https://disk.yandex.ru/d/e1LUy5cQeOgThg?w=1>

МАГАЗИН

БЛОГ И РЕЦЕПТЫ

КОНТАКТЫ

НАШЕ

Возможно ли тут не одно, а несколько фото, чтобы сменялись один за другим



ОБРАЗЕЦ САЙТА

<https://ama-vida.com/>
МАГАЗИН (тут витрина)

ЗАМОРОЖЕННАЯ МЯКОТЬ АСАИ, 100 гр/1 кг

Органическая мякоть асаи высшего качества. Полностью натуральный продукт. Произведено в Бразилии.

Состав: асаи, вода, лимонная кислота.

Рекомендации по использованию: для приготовления смузи, смузи-боулов, десертов

КОКОСОВЫЕ ЧИПСЫ, 100 гр

Чипсы из натуральной мякоти кокоса, хрустящие и тонкие, обладают неповторимым вкусом. Без сахара. Идеально для украшения асаи или смузи-боула.

КАКАО-КРУПКА, 100 гр

100% натуральные дробленые какао-бобы.
Без сахара.

Идеально для украшения асаи или смузи-боула.
Можно использовать в выпечке, десертах.

Здесь галерея из нескольких фото: асаи плитка, в разрезе, приготовленный из нее боул



ОБРАЗЕЦ САЙТА

<https://ama-vida.com/>

ПРО АСАИ



КЛАССИЧЕСКИЙ АСАИ-БОУЛ

Асаи, 100 гр

Банан 1 шт

Кокосовая вода 50 мл

Плитку асаи подержать под водой 10-20 сек, чтобы она немного подтаяла. Разрезать ножом по центру, высыпать в блендер. Добавить туда банан. Лучше брать замороженный для густок консистенции, порезать кружочками. Добавить кокосовую воду. Хорошо взбить до получения густой однородной массы. Высыпать в чашу, украсить по желанию: гранолой, клубникой, кокосовыми чипсами.

Наслаждаться пользой и вкусом!



ЯГОДНЫЙ АСАИ-БОУЛ

Асаи, 100 гр

Банан 1/2 шт

Клубника 50 гр

Черника 50 гр

Кокосовое молоко 60 мл

Плитку асаи подержать под водой 10-20 сек, чтобы она немного подтаяла. Разрезать ножом по центру, высыпать в блендер. Добавить туда банан. Лучше брать замороженный для густок консистенции, порезать кружочками. Добавить ягоды и молоко. Хорошо взбить до получения густой однородной массы. Высыпать в чашу, украсить по желанию свежими ягодами: клубникой, голубикой
Максимум антиоксидантов в одном боуле!

НАШЕ КАФЕ

Попробовать настоящие асаи-боулы вы можете в нашем
корнере на Даниловском рынке, по адресу
Москва, ул. Мытная, 74

В меню представлены: асаи-боулы, смузи и смузи-боулы.
Действует доставка Яндекс.Еда

Работаем каждый день с 9 до 21.00



КОНТАКТЫ

По вопросам сотрудничества и закупкам

acaifamily@yandex.ru
+79152053209, Анастасия Садчикова

Корнер на Даниловском рынке.
Москва, ул. Мытная, 74.
Время работы пн-вск с 9 до 21.00

Наши соцсети