

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