



**SIROV SOJIN LECITIN** je prirodna smeša fosfolipida i ulja, sa izrazitim dijetetskim i terapeutskim svojstvima, zbog čega se preporučuje kao dodatak ishrani. Sadrži sastojke koji su esencijalni za metabolizam jetre, apsorpciju masti, regeneraciju ćelija nervnog sistema. SOJIN LECITIN usporava starenje i održava vitalnost organizma. Snizavanjem holesterola štiti kardiovaskularni sistem.

Preporučuje se dnevno uzimanje jedne do dve kašičice lecitina u večernjim časovima.

Sojin lecitin u kapsulama - **LECI KAPS** je novi proizvod koji pruža mogućnost da svakodnevno korišćenje i doziranje lecitina bude jednostavno i precizno. Nedostatak fosfolipida u kombinaciji sa neizbalansiranom ishranom i upotrebom rafinisane hrane doprinose velikom broju metaboličkih oboljenja.

Dnevna doza od 3-4 kapsule (1500 mg), kao dodatak ishrani, značajno doprinosi sintezi fosfolipida u organizmu. Preporučuje se deci u fazi rasta kao i u gerijatriji za usporavanje procesa starenja ćelija.



**PRŽENO SOJINO ZRNO** je prirodan izvor proteina, vitamina i minerala kao i mnogih biološki aktivnih jedinjenja.

Preporučuje se dnevno unošenje 25 g sojinih proteina što odgovara količini od 75 g prženog sojinog zrna.



**SOJA PROTEIN**

AKCIONARSKO DRUŠTVO ZA PRERADU SOJE

Industrijska zona b. b. 21220 Bečej, Srbija  
tel: 021 69 15 311, fax: 69 14 271, Prodaja: 69 16 086  
e-mail: sojavita@soyaprotein.com • www.soyaprotein.com

Predstavništvo Beograd, Takovska 45a, tel: 011 32 92 960, fax: 27 67 855

# Soja Vita

## PROIZVODNI PROGRAM



U NOVOJ AMBALAŽI

**SOJA PROTEIN**



**SOJA VITA BRAŠNO** obogaćuje jela dragocenim sastojcima i poboljšava senzorska svojstva i hranljivu vrednost hrane.

U osnovnoj pripremi 100 g sojinog brašna se dodaje u 900 g pšeničnog brašna.

Ova mešavina se koristi za pripremanje palačinki, krofnji, pita, kiselih testa, pogačica, zaprški, itd. Upotrebljava se kao sastojak u mnogim receptima za pripremu raznovrsne i ukusne hrane.



**SOJA VITA ODRESCI** takođe sa prirodno visokim sadržajem proteina obogaćuju hranu i utiču na snizavanje holesterola. Koriste se kao izvanredna zamena za meso zbog visoke hranljive i biološke vrednosti.

Osnovna priprema: 100 g odrezaka se prokuvava u 1 litru slane vode sa začinima u trajanju od 10 minuta, nakon čega ih treba ocediti.

Odresci se pripremaju isto kao odresci (šnicle) od mesa: pohovanjem, dinstanjem itd.

**SOJA VITA LJUSPICE** kao dodatak jelima poboljšava hranljivu vrednost hrane i utiču na količinu unetih kalorija.

Osnovna priprema: 100 g ljuspica potopi u 2 dl slane vode sa začinima i sačekati 15-20 minuta.

Hidrirane ljuspice, same ili u kombinaciji sa mlevenim mesom, koriste se za pripremu punjenih paprika, sarmi, ćufti, kroketa, ruske salate, pljeskavica, ćevapčića, musake, punjenih palačinki, sosova itd.



**VEGETARIJANSKE PAŠTETE** Soja Vita su proizvodi dobijeni kombinovanjem belančevinastih proizvoda od soje i suncokretovog ulja kao osnovnih sastojaka.

Proizvedeni sa pet ukusa, NEUTRAL, PAPRIKA, PAPRIKA PIKANT, PARADAJZ I PEČURKE, ovi niskokalorični proizvodi bez konzervansa savršeni su za vegetarijanski način ishrane, preporučeni su za dijete i pogodni za konzumiranje u danima posta.



**SOJA VITA KOMADIĆI** su još jedan izvrstan dodatak raznim jelima bogat hranljivim sastojcima.

Osnovna priprema je prokuvavanje 100 g komadića u 7 dl slane vode sa začinima u trajanju od 10 minuta. Nakon što se ocede, sami ili u kombinaciji sa mesom, mogu se koristiti u pripremi pilava, paprikaša, gulaša, ragua itd.

Kada se koriste u pripremanju čorbi, komadići se stavljaju suvi.



Prirodni hranljivi instant napitak na bazi lecitina **LECI VITA** namenjen je svim uzrastima, mladima u razvoju i starijima za poboljšanje funkcija organizma, kao i svima onima koji su izloženi intenzivnom umnom i fizičkom radu.

Proizvod sadrži izuzetno hranljive sastojke: sojin lecitin, obezmašćeno sojino brašno, med, koncentrovani ekstrakt ječmenog slada, mleko u prahu, kakao itd.

Priprema se razmućivanjem 20 g (dve supene kašike) napitka u 2 dl mleka ili vode.