

Popis a složení dortů

Veškeré naše výrobky jsou přirozeně **bez lepku**, **bez laktózy** a neobsahují **žádné živočišné produkty**, jelikož jsou **vyrobeny pouze z oříšků**, **semínek** a produktů z nich **a z čerstvého, nebo sušeného, ovoce**, které **nebylo sířeno ani doslazováno**.

Dbáme na to, abychom Vám většinu surovin, které požíváme, nabídli v **Bio** kvalitě.

Žádná z použitých surovin **není** nijak **chemicky ošetřena** a jakoukoli **chemii postrádá** i samotný výrobní proces.

Vyrábíme RAW produkty

To, že je jsou produkty **RAW** znamená, že technologie jejich výroby postrádá tepelnou úpravu (vaření, pečení), vyjma případů, kdy byla použita například sušička, či mixér. **Teplota** při výrobě však nikdy **nepřesáhla 42,5 °C**, což odpovídá kritériím **RAW FOOD**, tedy **živé stravy**.

Nabídka produktů [zde](#).

Co to znamená, že strava je živá?

Při tepelné úpravě většina potravin přichází o cenné nutrienty, které vlastně tvoří energetickou a biologickou hodnotu potravin. Živá strava obsahuje plno minerálů, vitamínů a ostatních živin.

Proč jíst stravu, které energetická a biologická hodnota chybí, nebo je ve formě, jež naše tělo mnohem hůře zpracovává nebo vyčerpává jeho cenné zdroje?

Rostlinné potraviny, které pro výrobu používáme, Vám chceme předložit v takové kvalitě, která nebude zvyšovat energetické nároky Vašeho těla. Právě naopak. Chceme, aby Vašemu tělu energii dodala. Navíc potraviny, které nebyly znehodnoceny tepelnou úpravou, obsahují cenné enzymy, které nám pomáhají při jejich trávení.

Jeden srozumitelný rozdíl mezi živou a tepelně upravenou stravou za všechny – **Bílkoviny**.

Mantra všech zaručených „znalců“ a výživových poradců, a to i diplomovaných.

Věděli jste, že **bílkovina je** vlastně takové **klubičko** špaget? Jednotlivé špagety si můžete představit jako náhrdelníky z korálek, kde každý korálek je nějakou aminokyselinou. **Naše tělo nedokáže** tuto **komplexní bílkovinu**, protože je příliš velká, **doprovit přes střevní stěnu** a následně krevním řečištěm k místu, kde se nám tvoří sval, kolagen nebo cokoli, co je potřeba. Naše tělo takovouto bílkovinu musí nejprve rozložit na kratičké fragmenty jednotlivých náhrdelníků, což ho stojí nemalé úsilí a je také příčinou únavy po konzumaci tepelně opracované stravy.

Ne, únava po jídle opravdu není normální stav :). „Normální stav“ po jídle je přívál energie, který zaplaví celé Vaše tělo.

A hádejte, co obsahuje živá, rostlinná strava ;))? Obsahuje právě ony aminokyseliny, jednotlivé korálky, které rovnou bez odporu střevní stěnou procházejí a jsou dopraveny právě tam, kde je z těchto základních kamenů potřeba vytvořit bílkovinu. Například právě k opravě či postavení nové, pevné, nebo ještě silnější zdi, třeba vláknů svalů.

Navíc tyto korálky tělo zná a nechová se k nim jako k vetřelcům nebo virům. A tohle není průměr. Tohle se opravdu při konzumaci tepelně zpracovaných bílkovin děje. Složky tepelně upravené stravy jsou v našem těle totiž napadány jako něco neznámého a škodlivého. **Tělo reaguje jako při ohrožení imunity**. Bije na

poplach. Odborně se tomuto stavu říká **leukocytóza**. Zeptejte se Vašeho lékaře nebo použijte blízkého a všemocného příbuzného, strejdu Gůgla. **Leukocytóza je stav, kdy se v krevním řečišti zvýší výskyt bílých krvinek**. A bílé krvinky jsou krevní buňky zajišťující funkci imunitního systému. Tito strážci se v krvi objevují vždy po vpádu neznámých či cizích látek do těla.

Tohle Vám ale většina odborníků zapomněla zmínit. A co víc, někteří, i ti nejpovolanější, to ani neví. A vůbec se o tom nebude zmiňovat loby, která má na starost opečovávání Vašich peněženek prostřednictvím reklam, lákavých obalů potravin nebo jen štítků cen výrobků v supermarketech. Dám Vám hádanku: co je základním hnacím mechanismem nabídky a distribuce léčiv?

„Poprvé - tváře umouněné od popela, ale kominík to není. Podruhé - klobouk s peřím, luk a kamizola, ale myslivec to není. A potřetí - šaty s vlečkou stříbrem vyšívané, ale princezna to není, jasný pane.“

Ale tohle už necháme na jinou diskuzi ;).

Tak co Vy na to ;)? Nezkusíte něco opravdu pro Vše tělo přínosného, navíc velmi chutného :)?

Nabídka produktů [zde](#).

Proces výroby

Proč dort drží tvar, když neobsahuje žádná ztužovadla a nebyl tepelně upraven?

Například mísíme nemísitelné :). Využíváme proces takzvané emulgace, kdy spojujeme třeba vodu v ovoci a olej, obsažený v dužině kokosů, nebo oříšcích. Tedy látky, které jsou za normálních podmínek nemísitelné. Následně produkty vystavíme chladu, kde tyto obsažené oleje ztuhnou.

To je jedno z tajemství výroby RAW dortů a zákusků :). Ty další zkuste objevit při jejich konzumaci :).