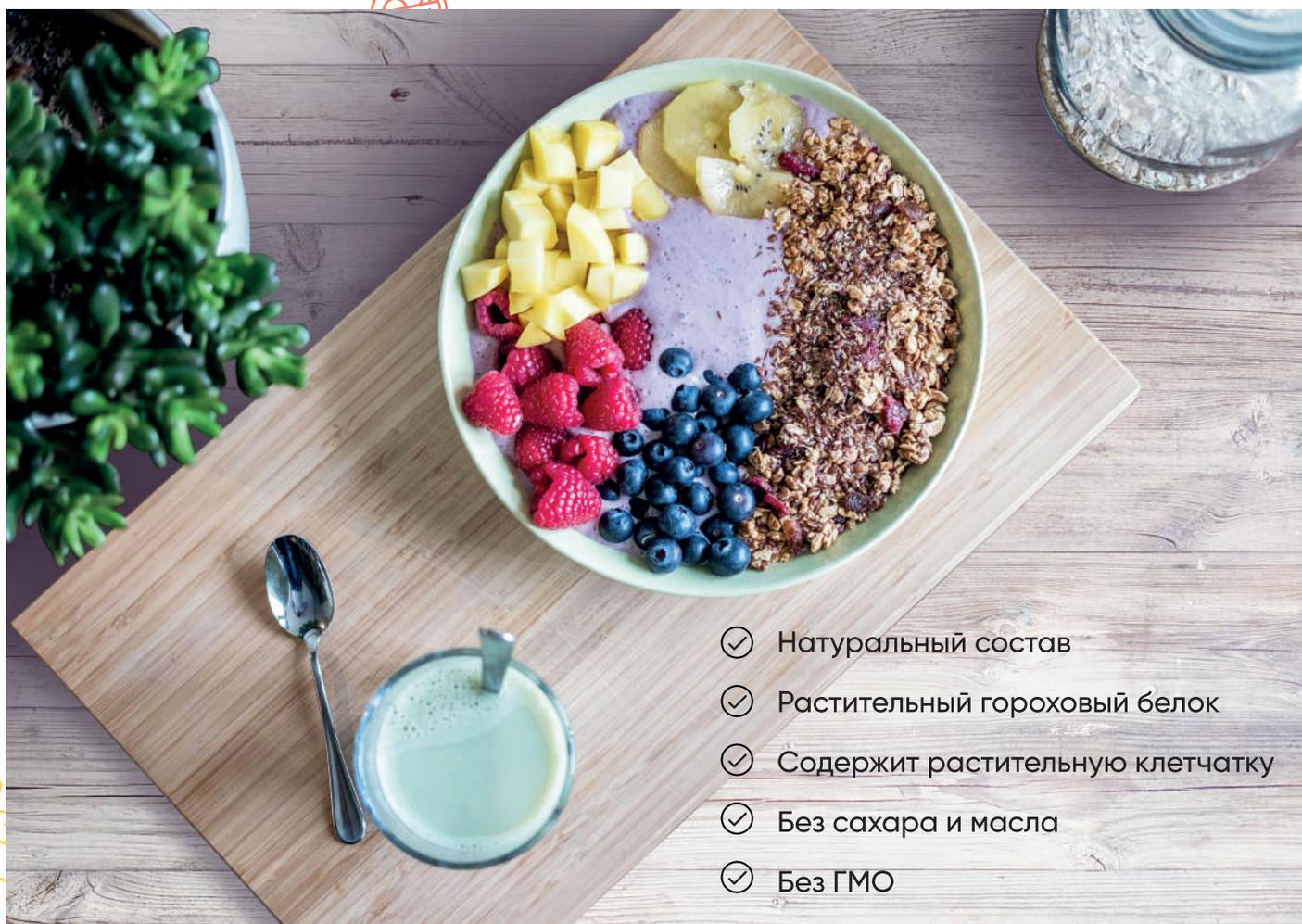


ProWay  
by libero populus group

# выбирай ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ для ума и тела



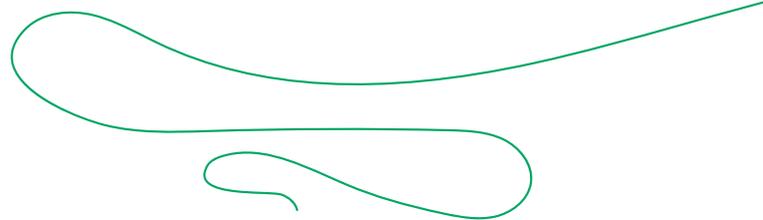
- ✓ **Натуральный состав**
- ✓ **Растительный гороховый белок**
- ✓ **Содержит растительную клетчатку**
- ✓ **Без сахара и масла**
- ✓ **Без ГМО**

Торговая марка ProWay – это «здоровое питание» на основе натуральных продуктов с растительными ингредиентами от компании Libero Populus Group. Товары нашего бренда делают жизни людей ярче и интересней, неся пользу уму и телу.

Уникальный обогащенный состав продукта заботится о здоровье потребителя. Наша продукция состоит из натуральных растительных ингредиентов, в состав которой входит:

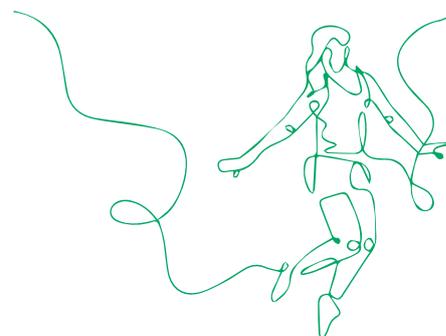
- ✓ Растительный гороховый белок
- ✓ Инулин
- ✓ Лецитин
- ✓ Псиллиум (шелуха подорожника)
- ✓ Натуральные сухие соки
- ✓ Сахарозаменители: эритрит и сукралоза

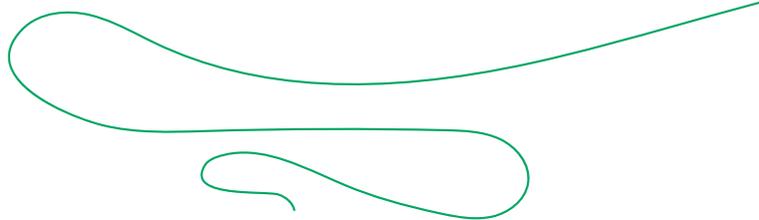




Благодаря правильному составу продукция Торговой марки ProWay обладает следующими полезными свойствами:

- ✔ Повышает интенсивность обменных процессов, увеличивая выносливость организма
- ✔ Способствует росту мышц, бодрости, насыщает ткани кислородом, улучшает работу мозга
- ✔ Нормализует метаболизм и жировой обмен
- ✔ Помогает быстро похудеть. Создается ощущение наполненности желудка, и надолго блокирует чувство голода
- ✔ Ускоряет работу перистальтики, снижает риск развития колита, предупреждает развитие запоров и обволакивает слизистую оболочку ЖКТ
- ✔ Создает благоприятные условия для повышения активности полезной флоры тонкого кишечника
- ✔ Укрепляет иммунную систему человека
- ✔ Стабилизирует уровень холестерина в крови
- ✔ Защищает сердечно-сосудистую систему
- ✔ Способна контролировать уровень сахара в крови
- ✔ Очищает организм от токсинов, радионуклидов и «плохого» холестерина
- ✔ Гипоаллергенна, не содержит лактозы и фитоэстрогенов





Вес: **300 гр**Срок годности: **12 месяцев****Способ приготовления:**

- 1 К 40 г сухой смеси\* (3 мерные ложки) добавить 220\*\* мл горячего молока или воды и перемешать.
- 2 Накрыть крышкой и оставить на 10 минут. Перед употреблением еще раз перемешать.

Употреблять утром в качестве сбалансированного завтрака, обогащенного натуральным белком и растительной клетчаткой. По желанию в готовую кашу можно добавить сливочное масло.

\*1 порция на человека

\*\*количество воды/молока можно изменить на свой вкус.

**Вкусы**

яблоко и корица



ананас



персик



клубника



Вес: **130 гр**

Срок годности: **12 месяцев**



### Способ приготовления:

- 1 К 14 г сухой смеси\* (1 мерная ложка без горки) добавить 300\*\* мл горячей воды и перемешать.
- 2 Дать настояться 5-10 минут. Перед употреблением еще раз перемешать.

\*1 порция на человека

\*\*количество воды/молока можно изменить на свой вкус.

### Вкусы



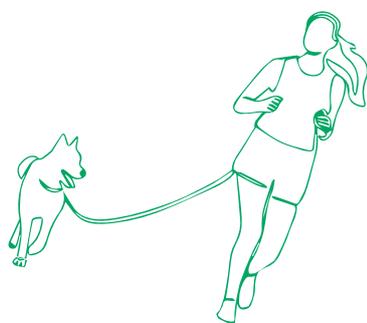
черника



смородина



клубника



Вес: **250 гр**Срок годности: **12 месяцев****Способ приготовления:**

- 1 Включите духовку разогреваться до 200°C.
- 2 Смешайте в миске размягченное сливочное масло, яйца и теплое молоко или воду.
- 3 В полученную смесь добавьте смесь для выпечки.
- 4 Перемешать до однородной массы и оставить на 5 минут.
- 5 Готовую массу переложите в форму для запекания и равномерно распределите.
- 6 Выпекайте в духовке при температуре 200°C 25–30 минут. Кексы получаются воздушными и мягкими.

**Вкусы**

классический



яблоко и корица



шоколад



персик



клубника



## КАПКЕЙКИ С КУСОЧКАМИ ФРУКТОВ

Вес: **250 гр**

Срок годности: **12 месяцев**



### Способ приготовления:

- 1 Включите духовку разогреваться до 200°C.
- 2 Смешайте в миске размягченное сливочное масло, яйца и теплое молоко или воду.
- 3 В полученную смесь добавьте смесь для выпечки.
- 4 Перемешать до однородной массы и оставить на 5 минут.
- 5 Готовую массу переложите в форму для запекания и равномерно распределите.
- 6 Выпекайте в духовке при температуре 200°C 25–30 минут. Кексы получаются воздушными и мягкими.

### Вкусы



яблоко и корица

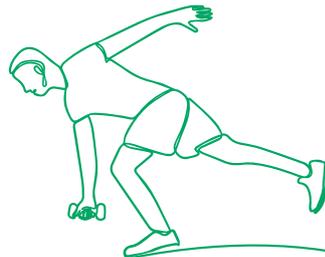


персик



клубника

КАПКЕЙКИ С КУСОЧКАМИ ФРУКТОВ





### Способ приготовления:

#### ТЕСТО ДЛЯ ПАНКЕЙКОВ

- 1 Готовую смесь высыпать в миску, добавить 310 мл воды или молока.
- 2 Смешайте в миске до однородной массы без комочков и оставьте на 5 минут.
- 3 Разогреть сковороду. Панкейки жарятся без масла на сухой разогретой сковороде на среднем огне. Жарить с двух сторон до румяной корочки.

#### ТЕСТО ДЛЯ БЛИНЧИКОВ

- 1 Готовую смесь высыпать в миску, добавить 370 мл воды или молока.
- 2 Смешайте в миске до однородной массы без комочков и оставьте на 5 минут.
- 3 Разогреть сковороду. Блины жарятся на раскалённой сковороде. Сковороду по желанию можно смазать маслом. Жарить с двух сторон до румяной корочки.

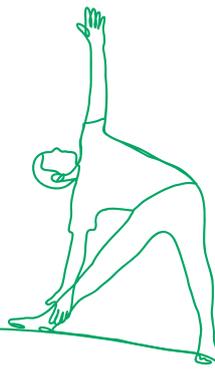
### Вкусы



классический



шоколад



Вес: **480 гр**

Срок годности: **12 месяцев**



### Способ приготовления:

Смешайте 3 мерные ложки продукта без горки (40 гр) с 300 мл воды, молока или любой другой жидкости в шейкере или в блендере.

Принимать между основными приемами пищи, до или после тренировки.

### Противопоказания:

Индивидуальная непереносимость компонентов, беременным и кормящим грудью, детям до 18 лет, а также лицам с хроническим заболеванием почек.

### Вкусы



ананас



шоколад



персик



клубника



live

Вес: **30 гр**

Срок годности: **12 месяцев**



### Способ приготовления:

Вскройте упаковку, добавьте 200 мл горячей воды (кипятка).

Хорошенько перемешайте до полного растворения, чтобы не осталось комочков. Дайте завариться супу в течение 3-5 минут. Ещё раз перемешайте готовый суп ложкой.

Приятного аппетита!

### Вкусы



грибы



томат

Употреблять в качестве сбалансированного обеда или ужина, обогащенного натуральным белком и растительной клетчаткой.

СУП 

с растительным  
протеином

в стаканчике



Вес: **32 гр**

Срок годности: **12 месяцев**



### Способ приготовления:

В стакан со смесью налейте 50 мл воды комнатной температуры.

Аккуратно перемешайте до однородной массы, чтобы не осталось комочков. Поставьте стакан без крышки в микроволновку и включите её на 2 минуты. Микроволновка должна работать на максимальном режиме.

Готовый кекс выньте из микроволновки и дайте немного остыть.

Приятного аппетита!

### Вкусы



шоколад



красный бархат



# КЕКС



с растительным  
протеином

В СТАКАНЧИКЕ



- 1 С низким содержанием углеводов
- 2 Содержит инулин
- 3 Без сахара



Вес: 40 гр

Срок годности: 12 месяцев



### Способ приготовления:

Вскройте упаковку, добавьте 200 мл горячей воды или молока и перемешайте. Накройте крышкой и оставьте на 10 минут.

Перед употреблением еще раз перемешайте.

Приятного аппетита!

Употреблять утром в качестве сбалансированного завтрака, обогащенного натуральным белком и растительной клетчаткой. По желанию в готовую кашу можно добавить сливочное масло.

### Вкусы



яблоко и корица



ананас



персик

# РИСОВАЯ КАША

на растительных  
ингредиентах

в стаканчике





📍 ООО Либеро Популус Групп  
192019, г. Санкт-Петербург,  
Улица Смоляная, Д. 11, С. к. 2 Лит А

☎ 8 (800) 777-96-57  
8 (812) 209-69-49

✉ hello@p-way.ru  
🌐 <https://p-way.ru/>