



Trg Mladenaca 5, 21000 Novi Sad
Čapajeva 33, Bikić Do
Šid 22254
Srbija

Telefon: +381 60 700 80 71

Zdrava hrana Zdrava hrana podrazumeva izuzetno kvalitetne prirodne proizvode, bez glutena, veštačkih aromi i boja. Od svog osnivanja 2009. godine u selu Bikić do na obroncima Fruške gore, porodična firma Ecovital se odlučila za proizvodnju zdrave hrane. Ecovital proizvodi sto posto čista hladno ceđena ulja, proteinsko brašno, biljne proteine, biljne paštete od semena lana, uljane tikve golice, suncokreta, slačice, kao i jezgra lešnika, oraha i kajsije. Sve proizvode zdrave hrane Ecovital možete kupiti u prodavnicama zdrave hrane ili direktno u njihovoj online prodavnici sa dostavom na Vašu kućnu adresu. Biljni proteini i proteinsko brašno Biljni proteini i proteinska brašna se proizvode mlevenjem pogače koja nastaje pri izdvajanju ulja iz jezgra badema ili iz semena uljane tikve golice, lana ili susama. Proteinsko brašno je potpuno prirodan proizvod, bez veštačkih boja i aroma i ne sadrži gluten. Biljne proteine možete dodavati u musli i smuti sa mlekom, jogurtom ili vodom. Biljni proteini se koriste za pravljenje mafina, proteinskih pločica, poslastica, palačinki ili testa.

S obzirom da su bogata vlaknima i proteinima, biljni proteini i proteinska brašna najčešće koriste sportisti, dijabetičari, vegani, vegetarijanci i svi oni koji žele da se zdravo hrane. Započnite dan zdravo i izaberite: Biljni protein od badema Biljni protein od bundeve Biljni protein od lana Biljni protein od susama Belo bademovo proteinsko brašno Biljne paštete Biljne paštete se proizvode pasiranjem sirovog jezgra badema

ili lešnika, kao i semena uljane tikve golice ili susama. Ovako dobijena biljna pašteta je potpuno prirodan proizvod, koji ne sadrži konzervanse, aditive, holesterol, šećer i kazein. S obzirom da ne sadrži glutein biljna pašteta je bezglutenski proizvod. Izuzetno zdrave biljne paštete se koriste kao namaz na hlebu, nadev za pite i peciva. Dodavanjem vode ili jogurta i soka od limuna, ovaj biljni namaz je odličan i kao preliv za salate, pite, palačinke, testenine, ribu, meso i krompir. Od susamove paste možete, takođe napraviti izuzetno zdrav i ukusan humus. Izaberite biljne paštete: Bademova pasta Bundeovina pasta Lešnikova pasta Susamova pasta Hladno ceđena ulja Hladno ceđena ulja se dobijaju hladnim ceđenjem, tj. presovanjem sirovog semena na hladno. Neka hladno ceđena ulja se koriste isključivo kao ulja za salate i ne preporučuju se za kuvanje, prženje ili dinstanje. Hladno ceđena ulja za salate su laneno ulje, bogato omega 3 masnim kiselinama, bundevino ulje, orahovo ulje i suncokretovo ulje. Hladno ceđena ulja koja možete koristiti za kuvanje, prženje i dinstanje su: susamovo ulje, lešnikovo ulje, bademovo ulje, hladno ceđeno ulje slačice i hladno ceđeno ulje jezgra kajsije. Izuzetno zdrava i ukusna hladno ceđena ulja imaju i lekovita svojstva. U ponudi firme Ecovital možete naći: Hladno ceđeno ulje lana Hladno ceđeno ulje bundeve Hladno ceđeno ulje susama Hladno ceđeno ulje lešnika Hladno ceđeno ulje badema Hladno ceđeno ulje oraha Hladno ceđeno ulje jezgra kajsije Hladno ceđeno ulje slačice Hladno ceđeno ulje suncokreta Ulja za salate sa ukusima Ulja za salate sa ukusima su macerirana ulja bez veštačkih mirisa i boja. Proizvode se maceriranjem, tj. potapanjem začinskog bilja u hladno ceđeno ulje suncokreta. Ulja za salate se koriste za prelivanje salata, testenina, pirinča, kus kusa, kao i za izradu sosova i marinada. Izuzetno ukusna, macerirana ulja za salate imaju i lekovita svojstva. Probajte: Ulje za salate sa ukusom bosiljka Ulje za salate sa ukusom ljute paprike Ulje za salate sa ukusom nane Ulje za salate sa ukusom ruzmarina Nerafinisana hladno ceđena ulja Nerafinisana hladno ceđena jestiva biljna ulja dobijaju se mešanjem hladno presovanih ili devičanskih ulja. U ponudi su: Nerafinisano hladno ceđeno ulje bundeve Nerafinisano hladno ceđeno ulje lana Nerafinisano hladno ceđeno ulje susama

Mobilni: +381 63 8007 080

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)