

СУПЕР НОВОСТЬ!

Это ли не супер новость!

ВПЕРВЫЕ на нашей кухне готовим АФРИКАНСКОГО СТРАУСА под руководством шефа Экофермы "Изборский страус" [vk.ru/izborsk_ostrich](https://vk.com/izborsk_ostrich) Павла Шабанова!

Мясо страуса — ценный диетический продукт, который отличается низким содержанием жиров, минимумом калорий и высоким уровнем полноценного белка. По своему темно-красному цвету оно похоже на говядину, а по нежности напоминает телятину.

Главные полезные свойства:

Много белка: Содержит до 22% легкоусвояемого белка, который полностью подпитывает мышцы.

Мало жира и калорий: В 100 граммах продукта всего около 98 ккал и около 1,2 грамма жира.

Низкий холестерин: Продукт безопасен для сосудов и сердца, помогает контролировать уровень холестерина.

Богатый состав: Включает витамины группы В, Е, РР, а также железо, селен, цинк, калий и магний.

А как его правильно и вкусно приготовить расскажем и покажем 9 августа в 16:00!

Приходите, не пожалеете!!!

*машины рекомендуем оставить дома! Будет вкусно!

ЭКОФЕРМА ИЗБОРСКИЙ СТРАУС

Адрес: Псковская область, Печорский район, Новоизборская волость, дер. Залавье

Телефоны:

+79212115141

<http://izborsk-ostrich.ru>

https://vk.com/izborsk_ostrich