



10.08.18

НОВИНКИ СЕЗОНА 2018

Представляем вашему вниманию новые сорта и гибриды моркови

с повышенным содержанием полезных веществ и антиоксидантов!

ПОЛЬЗА **ФИОЛЕТОВОЙ** И **БОРДОВОЙ** МОРКОВИ:

- **Противораковый эффект.** Доказано, например, что антоцианы замедляют рост клеток рака толстой кишки. Считается, что дополнительную противоопухолевую силу этой овощной культуре придает каротиноид лютеин.
- **Противовоспалительные свойства** (доказано положительное действие при таком заболевании, как ревматоидный артрит).
- **Благотворное влияние на сосуды,** особенно при венозной недостаточности и варикозном расширении вен.
- **Улучшение зрения.** Как и ягоды черники, фиолетовая морковь полезна для глаз – из-за высокой концентрации антоцианов. При регулярном потреблении корнеплода улучшается качество ночного видения, повышается циркуляция крови в капиллярах сетчатки.
- **Для красоты.** «Пурпурный» корнеплод содержит кальций в легкоусвояемой форме наряду с другими, полезными для волос, ногтей и кожи веществами.



ПОЛЬЗА **ЖЕЛТОЙ** МОРКОВИ

- **Противораковый эффект.** Благодаря высокому содержанию бета-каротина и ксантофилла, который способен ограничивать и останавливать рост патогенных раковых клеток.
- **Профилактика сердечно-сосудистых заболеваний.** Благодаря высокой концентрации лютеина.
- **Улучшение зрения.** Также благодаря высокому содержанию лютеина, защищающего от вредоносного действия яркого солнечного освещения.

ПРЕДСТАВЛЯЕМ НОВЫЕ УДИВИТЕЛЬНЫЕ СОРТА И ГИБРИДЫ!

Для вашего удобства, оформить заказ на данные сорта вы можете с помощью отдельного прайс-листа либо с помощью нашего общего актуального прайс-листа



10.08.18

ФОТО ПАКЕТА	ОПИСАНИЕ
 <p>МОРКОВЬ F1 МАЙАМИ ШОКОЛАДНАЯ</p> <p>Раннеспелая. Сладкая. С приятным ароматом.</p>	<h3>МАЙАМИ ШОКОЛАДНАЯ F1</h3> <p>Раннеспелый (от всходов до технической спелости корнеплодов 120-140 дней) популярный и оригинальный гибрид. Корнеплоды удлиненные, конусовидной формы, ровные, темно-фиолетовые, длиной 18-20 см, массой 130-190 г, сладкие, с приятным ароматом. Гибрид устойчив к цветущности и растрескиванию корнеплодов. Употребление фиолетовых сортов моркови в пищу позволяет: укрепить иммунную систему; нормализовать уровень холестерина; снизить риск онкологических заболеваний; улучшить зрение, за счет наличия антоцианов, большого содержания каротина и лютеина, а также микроэлементов и витаминов. Поэтому полезнее всего употреблять их в пищу сырыми или использовать для приготовления свежевыжатого сока. Из-за необычного окраса этот корнеплод любят использовать для украшения различных блюд, особенно эффектно он выглядит, когда нарезан на кружочки. Корнеплоды можно мариновать, варить, жарить, тушить, запекать, замораживать. При термообработке насыщенный фиолетовый цвет плодов бледнеет.</p>
 <p>МОРКОВЬ ЧАРОВНИЦА ЗОЛОТАЯ</p> <p>Раннеспелая. Полезна для улучшения зрения. Предупреждает атеросклероз. Сладкая и сочная.</p>	<h3>ЧАРОВНИЦА ЗОЛОТАЯ</h3> <p>Раннеспелый (70-90 дней) широко известный и давно культивируемый сорт. Корнеплоды конические, гладкие, прямые и ровные, длиной 15 - 20 см, с насыщенной канареечно-желтой кожицей и хрустящей сочной мякотью. Она немного мягче и слаще по вкусу, чем обычная оранжевая морковь. Более нежным и сладким вкусом отличаются молодые корнеплоды. Желтый цвет обусловлен содержащимися в ней ксантофиллами и лютеином - пигментами, подобными бета-каротину. Они полезны для глаз, снижают риск развития атеросклероза, катаракты. Насыщенная канареечно-желтая окраска, заметно выделяет этот сорт моркови среди других овощей на фермерских рынках и добавляет яркий штрих в свежевыжатые соки, закуски, салаты и вегетарианские тарелки, при смешивании с красными, фиолетовыми, белыми и оранжевыми разновидностями моркови. Корнеплоды можно мариновать, варить, жарить, тушить, запекать. Сочные и хрустящие корнеплоды желтой моркови не теряют свой цвет и вкус после термической обработки, поэтому идеальны для плова.</p>
 <p>МОРКОВЬ ЧАРОВНИЦА РАДУЖНАЯ (СМЕСЬ ГИБРИДОВ)</p> <p>Смесь сортов с повышенным содержанием бета-каротина.</p>	<h3>ЧАРОВНИЦА РАДУЖНАЯ</h3> <p>Смесь четырех раннеспелых (70-90 дней) гибридов моркови: корнеплоды с ярко-фиолетовой кожицей и с оранжевой мякотью, ярко-желтые, белые, красно-алые, сочные, сладкие и ароматные по вкусу, хрустящие. Употребление разноцветных сортов моркови в пищу позволяет: укрепить иммунную систему, нормализовать уровень холестерина, снизить риск онкологических заболеваний, улучшить зрение, за счет наличия антоцианов, большого содержания бета-каротина, а также микроэлементов и витаминов. Поэтому полезнее всего употреблять морковь в пищу в свежем виде или использовать для приготовления свежевыжатого сока. Из-за необычного окраса эти корнеплоды используют для украшения различных блюд. Корнеплоды можно мариновать, варить, жарить, тушить, запекать.</p>



10.08.18



ЧАРОВНИЦА САХАРНАЯ

Раннеспелый (от всходов до технической спелости 70-90 дней) сорт моркови. Корнеплоды крупные конические, заостренные, выровненные, длиной 20-25 см, необычного светящегося кремово-белого цвета, с тонкой кожицей. Мякоть и сердцевина белые, плотные, ароматные, сладкие. Имеет повышенное содержание калия, благоприятно влияющего на работу сердца, сосудов и почек. Содержание каротина меньше, чем в корнеплодах с оранжевой кожурой, поэтому рекомендуется для диетического и детского питания. Используется в свежем и переработанном виде. По вкусовым качествам: сладости, сочности и аромату превосходит «стандартную» морковь. Идеально сочетается с другими корнеплодами (свеклой, картофелем), помидорами, фасолью и горохом, луком и чесноком, а также, с апельсинами и лимонами. Дополняет пряный вкус мясу, грибам, бекону. В качестве заправки для салатов с белой морковью можно использовать домашний майонез, сметану, растительное масло, зернистую горчицу и кленовый сироп. В Узбекистане в классический плов белую морковь кладут исключительно в большом количестве, для придания сладкого вкуса. Чтобы избежать позеленения верхушек корнеплода, необходимо проводить глубокое окучивание.



ЧАРОВНИЦА ШОКОЛАДНАЯ

Раннеспелый (от всходов до технической спелости корнеплодов 70-90 дней) сорт. Один из популярных и оригинальных сортов в линейке цветной моркови. Корнеплоды цилиндрические, гладкие, прямые и ровные, длиной 15 - 20 см, с темно-фиолетовой тонкой кожицей, и сочной, хрустящей, сладкой мякотью апельсинового цвета. Сердцевина ярко-желтая, тонкая и практически отсутствует. Употребление фиолетовых сортов моркови в пищу позволяет: укрепить иммунную систему, нормализовать уровень холестерина, снизить риск онкологических заболеваний, улучшить зрение, за счет наличия антоцианов, большого содержания каротиноида лютеина, а также микроэлементов и витаминов. Поэтому полезнее всего употреблять морковь в пищу в свежем виде или использовать для приготовления свежевыжатого сока. Из-за необычного окраса этот корнеплод любят использовать для украшения различных блюд, особенно эффектно он выглядит, когда нарезан на кружочки. Корнеплоды можно мариновать, варить, жарить, тушить, запекать. При термообработке насыщенный фиолетовый цвет плодов бледнеет.



ЯНТАРНЫЙ ПЛОВ

Раннеспелый (70-90 дней) широко известный и давно культивируемый сорт. Корнеплоды конические, гладкие, прямые и ровные, длиной 15 - 30 см, насыщенной лимонно-желтой кожурой и мякотью. Корнеплоды обладают прекрасным вкусом - хрустящие и сладкие, сочные! Желтый цвет обусловлен содержащимися в ней ксантофиллами и лютеином - пигментами, подобными бета-каротину. Они полезны для глаз, снижают риск развития атеросклероза, катаракты. Насыщенная желтая окраска, заметно выделяет этот сорт моркови среди других овощей на фермерских рынках и добавляет яркий штрих в свежевыжатые соки, закуски, салаты и вегетарианские сборы. Корнеплоды можно мариновать, варить, жарить, тушить, запекать. Сочные и хрустящие корнеплоды желтой моркови не теряют свой цвет и вкус после термической обработки, поэтому идеальны для плова.