

СПОК
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВ



**ПРОДУКТЫ ИЗ ДРЕВНЕГО НАСЛЕДИЯ
НАРОДОВ КАВКАЗА**

Здоровье

красота

Долголетие





Территория СПОКа
«СИЛА КАВКАЗА» ("Исирхо", что в переводе означает "у
белоснежных вершин") - экологически чистый,
первозданный ландшафт Высокогорного Кавказа.



с. Мокок, Цунтинский
район. Республика
Дагестан

СПОК "СИЛА КАВКАЗА" - молодое, динамично развивающееся предприятие по производству и реализации натуральной сельскохозяйственной продукции. Оно объединило в себя посредством членства около 50 предприятий, фермеров, ИП, глав ЛПХ, таких как: СПК «Колхоз М. Дахадаева», ООО «ДИДО», глава КФХ Лутошкин В.Г., глава КФХ Магомедов М.И., ИП Бондаренко М.А., глава ЛПХ Халидов И.М. и другие. Наше ассоциированное предприятие СПОК "СИЛА КАВКАЗА" было учреждено с целью:

1. Получения дохода. Открытия новых производств и поиск каналов реализации продукции без посредников и перекупщиков;
2. Сохранения и развития традиционных форм хозяйствования древнего народа, проживающего высоко в горах, обеспечения их материально-техническими ресурсами и совместной реализации производимой продукции;
3. Предоставления различных услуг членам кооператива и организации совместного производства, переработки и сбыта с/х продукции: урбеча, редких видов муки, меда, фиточаев и сухих напитков из дикорастущих плодов, ягод и лекарственных растений.

У нас два производственных участка:

1. В Высокогорном Цунтинском и Цумадинском районах между древними аулами Мокок и Хушет на границе с Грузией, на отрогах Большого Кавказского Хребта
2. В переселенческом пос. Н-Хушет, (около г. Махачкала) и с. Комсомольское, (около г. Кизилюрта). Но переселенцы и по сей день сохранили свой образ жизни, традиционные формы хозяйствования в виде производства и применения таких уникальных продуктов из древнего наследия, как толокно, урбеч и др.

СПОК «СИЛА КАВКАЗА» работает по старинным рецептам, которые требуют огромных трудовых затрат. Конечно, это кропотливый ручной труд нашего коллектива, но учитывая ценность, значимость, уникальность и качество производимой нами продукции, польза которых была проверена веками, приходишь к мысли, что это того стоит.



Мы производим только самое ценное, полезное и лучшее из древнего наследия народов Дагестана!

Дагестан - уникальная республика. Уникален он именно своим многоязычием, гостеприимством, разнообразными духовными ценностями, традиционными формами хозяйствования и укладом жизни, идущим из глубины веков.

В последние годы некоторые люди, в том числе и наши земляки, усиленно стараются создавать образ криминальной республики. То, что происходит сегодня у нас, это не криминал, это - отсутствие элементарных азов культуры народов Дагестана...

Все ценное в жизни дагестанцев: традиции, обычаи, фольклор, народные промыслы и традиционные формы хозяйствования - пока живо, и это то, на что можно и нужно опираться, восстанавливая доброе имя Дагестана, в то же время, истинные патриоты страны гор стараются возрождать богатые, культурные, привлекательные дагестанские мульти бренды разных торговых марок. К примеру, сверкающие во всех сокровищницах мира изделия древнего Кубачи, кувшины и веселые фигурки Балхара, великолепная кайтагская вышивка, насечка Унцукуля, лакский сыр, ковры Табасарана, бурки из Анди.

За последние годы наша команда вынесла на Российский рынок Т/М «СИЛА КАВКАЗА». Будем и далее двигать его имидж как продуктов из древнего наследия народов Кавказа, имеющих натуральные бесценные, полезные свойства и неординарный вкус.



**Продукты из серии:
«КАВКАЗСКАЯ ПРОДУКТОВАЯ АПТЕКА»**

В последние десятилетия мы слишком привыкли к быстрому насыщению напичканными химией сладостями, выпечкой, фастфудам и т.д. Тем самым начали уже забывать, что наш организм нуждается в витаминах, минералах, пищевых волокнах, полиненасыщенных жирных кислотах - в тех самых биологически активных веществах, которые гарантируют нам **ЗДОРОВЬЕ, КРАСОТУ И ДОЛГОЛЕТИЕ.**

СПОК «СИЛА КАВКАЗА», специализируясь на производстве экологически чистых, натуральных пищевых продуктов здорового питания, производимых по традиционным технологиям горцев, в чем заложен опыт многих поколений и народов Кавказа. Наша продукция прошла самую серьезную проверку - временем. Они востребованы и сегодня. Поэтому предлагаем сбалансированный рацион питания нашими натуральными продуктами, которые помогут не только получать необходимые для активной жизни калории, но и многочисленные витамины, минералы и другие полезные вещества, являющиеся основой гармоничной жизни всего организма. Ведь **основа здорового питания - это натуральные, экологически чистые продукты из которых она складывается. МЫ- ЗА ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ!!!**

МЫ ГОРДИМСЯ ТЕМ, ЧТО СКВОЗЬ ВРЕМЯ СМОГЛИ ПРОНЕСТИ ИСКУССТВО
ПРОИЗВОДСТВА ПО СТАРИННЫМ ТЕХНОЛОГИЯМ
СЛЕДУЮЩИЕ НАТУРАЛЬНЫЕ СЕЛЬХОЗПРОДУКТЫ:

- МУКА РЕДКИХ ВИДОВ
- ГОРНЫЕ ФИТО ЧАИ
- УРБЕЧ - НАТУРАЛЬНАЯ ПАСТА ИЗ СЕМЯН ЛЬНА И ОРЕХОВ
- КАВКАЗСКИЙ МЕД
- СУХИЕ НАПИТКИ ИЗ ДИКООРОСОВ
- НАТУРАЛЬНЫЕ МАСЛА, КУРДЮКИ И ЖИРЫ
- СУШЕНОЕ, СУБЛИМИРОВАННОЕ МЯСО И СЫР
- ПРОДУКТЫ ПОСТАРИННЫМ НАРОДНЫМ РЕЦЕПТАМ





**Мы производим на мельницах с каменными жерновами
цельно зерновую муку редких сортов:
кукурузная, льняная, цельно зерновая пшеничная, толокно, солод, из семян
тыквы, черного тмина, ячменя, овса, ржа, риса, гороха и гречки**



Кукурузная мука - весьма сытна по сравнению с другими видами муки, поэтому для сидящих на диете она незаменима. Являясь царицей полей, в ней много таких микроэлементов, как медь, фосфор, никель, магний и кальций, поэтому ее рекомендуют людям, у которых имеются проблемы с пищеварением и сердечно-сосудистой системой. Она используется для приготовления многих диетических блюд. **Некоторые рецепты:**

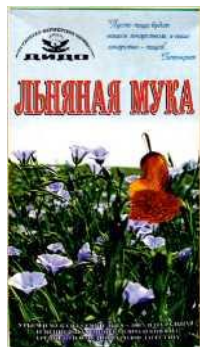
Хинкал. На 500г кукурузной муки добавляется 100г пшеничной муки, тесто готовят на подсоленной воде, кефире или сыворотке с добавлением 2 ст. ложек растительного масла. Для достижения хорошего вкусового качества рекомендуется варить в мясном бульоне. К ней подают чесночный соус, мясо и урбеч.

Мамалыга. Один литр молока размешать с 2 стаканами кук. муки, добавить по 1 ч. ложки сл. масла, урбеча и меда, а соль по вкусу, вскипятить, периодически перемешивая.

Толокно - тончайший порошок светло-кремового цвета и ароматная "пушистая" мука из жареных зёрен ячменя. Его рекомендуют страдающим малокровием, нервным переутомлением, туберкулезом, болезнями пищеварительного тракта, нарушением обмена веществ и ослаблением иммунитета. Снижает уровень холестерина и сахара в крови, улучшает функциональное состояние желудочно-кишечного тракта, снижает чувство голода, подавляет аппетит и способствует похудению. **Некоторые рецепты:**

1. На 1 литр кефира положить 4 ст. ложки толокна и перемешать. Пьют как питательный и утоляющий жажду энергетический напиток.

2. Перемешивают 1 ст. ложку толокна со стаканом кваса, добавляют сахар и соль (по вкусу). Пьют по 1 /2 стакана три раза в день до еды.



Мука из семян льна изготовлена по уникальной нано технологии, с сохранением всех полезных веществ семени льна. Она выводит из организма токсические вещества, шлаки, снижает уровень холестерина в крови, оказывает положительный эффект на регуляцию липидного обмена, обладает широким противопаразитарным спектром.

Рецепты: Для очистки кишечника на три недели 1 неделя: 2 чайные ложки муки +100 г сметаны, 2 неделя: 4 чайные ложки муки +100 г сметаны, 3 неделя: 6 чайные ложки муки +150 г сметаны. Эту смесь принимать вместо завтрака. Толстый и тонкий кишечник очищаются от слизи и каловых камней, паразитов, при этом полностью сохраняется микрофлора кишечника. Сметану можно заменить любым кисломолочным продуктом. В период чистки обязательно соблюдать водный режим: пить воду до 2 литров в день.

СОЛОД (ТАЛКАН) - это мука из проросшей пшеницы перемолотая в порошок на основе древнего рецепта народов России. Эта мука настоящая биологическая лаборатория, обладает мощной биоэнергетикой земли, солнца и влаги. Она растворяет холестериновые и солевые отложения в сосудах, суставах, почках, печени, активизирует деятельность сердца и мозга, даёт мощный заряд бодрости, повышает иммунитет, энергетику и потенцию.

Некоторые рецепты из солода:

1. Размешать 1 ч. ложку муки в стакане кефира на завтрак, и вы зарядитесь энергией на целый день. 2. Всыпьте 1 ч. ложки непосредственно в тарелку с супом.



Мука из семян тыквы - это белково-витаминный комплекс растительного происхождения, продукт функционального питания. Из составляющих ее минерального комплекса особое место занимает цинк, ибо он присутствует во всех тканях и органах человека, при этом 99% запасов цинка содержится внутри клеток. Цинк - главный минерал мужского здоровья и мужской силы. Он оказывает влияние на деятельность предстательной железы, нормализует секрецию тестостерона. При недостатке цинка в организме взрослые быстро стареют, а дети и подростки хуже развиваются, приводит к задержке развития и полового созревания. **Рецепты:**

1. Одну чайную ложку развести в 100г кефира, йогурта или напитка. Принимать 2 раза в день, в течении 3 недели и 4 раза по сезонам года.

2. В любой салат, коктейли добавляют, как загуститель 1 -2 чайной ложки, но не варить

Мука из семян черного тмина



«В черном тмине исцеление от всех болезней, кроме смерти». Достоверный хадис от Абу Хурайра. Исследуя этот хадис, ученые пришли к удивительным выводам: оказывается, черный тмин действует на вилочковую железу, стимулируя ее, оказывается вилочковая железа отвечает за защитные силы организма.

Рецепты: При простуде и проявлениях ревматизма очень хорошо помогает компресс из отваренного черного тмина, наложенную на голову. Употребление черного тмина стимулирует выработку костного мозга и жизненно-важных клеток иммунной системы.

Ржаная мука - это цельно смолотое (без отсева) зерно ржи. Она обладает многочисленными полезными свойствами. В её состав входят необходимые нашему организму аминокислоты - лизин, клетчатка, марганец, цинк. В ржаной муке на 30 % больше железа, чем в пшеничной, а также в 1,5-2 раза больше магния и калия.

Рецепты: Хлеб. Ржаная мука - 2 стакана, молоко - 1 стакан, йогурт - 1 ст.л., топленое масло - 1/2 стакана, грецкие орехи (молотые) - по вкусу, пекарский порошок - 3 ч. л., соль - 1/2 ч. л., сахар - 3/4 ст. л. В большой миске смешать молоко, йогурт, масло и орехи. В другой миске соединить муку, пекарский порошок, соль и сахар. Добавить муку в молочную смесь и вымешивать до образования клейкого теста. Влить тесто в предварительно смазанные жиром формы для сдобы или форму для пирога (диаметр не более 22см). Выпекать в предварительно нагретой до 165С духовке 30-45 минут до затвердения и появления трещин на поверхности.



Овсяная мука - это неотъемлемая часть всех лечебных диет, это не просто полезный продукт - это настоящая аптека, подаренная нам природой. Введение овса в пищевой рацион оказывает общеукрепляющее действие, служит для профилактики тромбообразования, избавляет от шлаков и снижает уровень сахара в крови, усиливает перистальтику кишечника, стимулирует иммунитет, нормализует жировой обмен, способствуя похудению. Овес по своему составу после винограда ближе всего стоит к прототипу лучшего детского питания-женскому молоку.

Рецепты: Старинный рецепт для лечения остеохондроза: из овсяной муки выпекают простые пресные лепешки (мука+вода) и в теплом виде прикладывают 1-2 раза в день к больным местам

Гороховая мука - ценный диетический продукт. В соответствии с официальными показаниями современной медицины является важным компонентом пищевого рациона при заболеваниях эндокринной системы, авитаминозе, нарушении обмена веществ, в профилактике атеросклероза, нормализации холестерина обмена. Она содержит цистин, лизин, триптофан, аргинин, метионин. Кроме того, в ней очень много фосфора, столько его нет, пожалуй, нигде в другом овоще. По качеству белка гороховая мука приближается к некоторым видам мяса, а по содержанию минеральных солей, витаминов и микроэлементов, даже превосходит их.

Рецепты: 1. Гороховый быстрый суп. Для приготовления вам потребуется 2 ст.л. гороховой муки, 1 ст. л. сливочного масла, 2ст.л. растительного масла, 2 зубчика чеснока, 200 г. ветчины или других мясопродуктов, 1 морковь, 1 лук. 1,5 л. воды поставить на огонь.



Рисовая мука - является источником растительного белка, полноценного по аминокислотному составу, содержит натрий, калий, магний, фосфор, витамины B1, B2 и PP. В её состав входят биотин (витамин), амилапектин и цинк (микроэлемент), значительное количество крахмала, который легко усваивается организмом человека, немного клетчатки (до 1 %) и моно и дисахаридов (до 0,4 %).

Но самое важное, что рисовая мука не содержит белок глютен, который даже для здоровых людей является пищевым раздражителем и источником таких нарушений, как расстройство пищеварения, метеоризм, изжога, запор, диарея. Таким образом, рисовая мука находит широкое применение при лечебном и диетическом питании в диетотерапии больных острым хроническим энтероколитом, целиакией, сердечно-сосудистыми и другими заболеваниями.



Мука из семян расторопши - «Золотой продукт» способствует: 1. Восстановлению пораженных токсинами, ядами, вирусами клеток печени. 2. Очищению даже сильно зашлакованной крови, снижает уровень сахара в крови. 3. Очищению кишечника от каловых камней, токсинов, ядов, паразитов, ликвидации воспалений желудочно-кишечного тракта, восстановлению микрофлоры кишечника.

Способ применения: Для профилактики: ч. ложку в день запивать водой 30 мин до еды. Курс 2 месяца.
2. Для лечения: 1ч. ложку 3-4 раза в день, запивать теплой водой. Курс 3-5 месяцев.

Мука из дикой груши «Чиликани» с приятным запахом, употребляется непосредственно в сухом состоянии или в кашцеобразном виде, для чего предварительно разбавляется водой. Состав: сушеная дикая груша 70% и пророщенные зерна ржи 30%

Рецепты: 1. Диетическое питание - 250г. чиликани, 200г. кислое молоко или сметана, сахар по вкусу. Все смешать и подать к столу. 2. При почечнокаменной болезни 1 ст. муки отварите в течении 10 минут в 0,5 л воды, настаивайте 4 часа, принимайте по 1/2 стакана 4 раза в день натощак. Длительное употребление сока и отвара поможет полностью избавиться от камней.



Отруби с мукой черного тмина - это сложные углеводы, удерживать воду в 5 раз больше своей массы, что способствует разжижению перевариваемой пищи. Набухая в желудке и увеличивая объем съеденной пищи, волокна создают иллюзию сытости, поэтому очень полезны для похудения. Состав: 97 % - отруби пшеничные, 3 % - мука из семян черного тмина.

Применение. Так просто есть отруби нет никакого смысла. Их нужно замочить, залить водой на 30 минут. И добавлять куда захотите. Больше с ними ничего делать не надо. Дозировка не более 40 гр. в день вместе с жидкостью (чаем, молоком, кефиром, соком и. др.) до 2-х литров.

Ржаная ферментированная солодовенная мука является основным сырьем для производства кислого сусла. Из него можно быстро и просто приготовить КВАС - тонизирующий и полезный напиток наших предков, который успешно утоляет голод, жажду и снимает усталость. Она укрепляет иммунную систему, стимулируют обмен веществ и кроветворение, замедляет процесс старения, улучшает умственные и физические способности, предотвращает появление камней в желчном пузыре, почках и печени. Восстанавливает жизненные функции при истощении организма, при интенсивных физических нагрузках.

Врачи рекомендуют принимать по 1 чайной ложке со стаканом жидкости 3-4 раза в день.



Цельнозерновая пшеничная мука - диетический продукт номер один, для приготовления здорового домашнего хлеба и выпечки. Это цельно смолотое на мельнице с каменными жерновами без отходов зерно. Она обладает всеми лечебными свойствами, способствует нормализации содержания кремния, отвечающего за иммунную систему, очищает организм от токсинов и радионуклидов. И по праву назван лечебным продуктом против ожирения, сахарного диабета, атеросклероза, пониженной моторики кишечника.

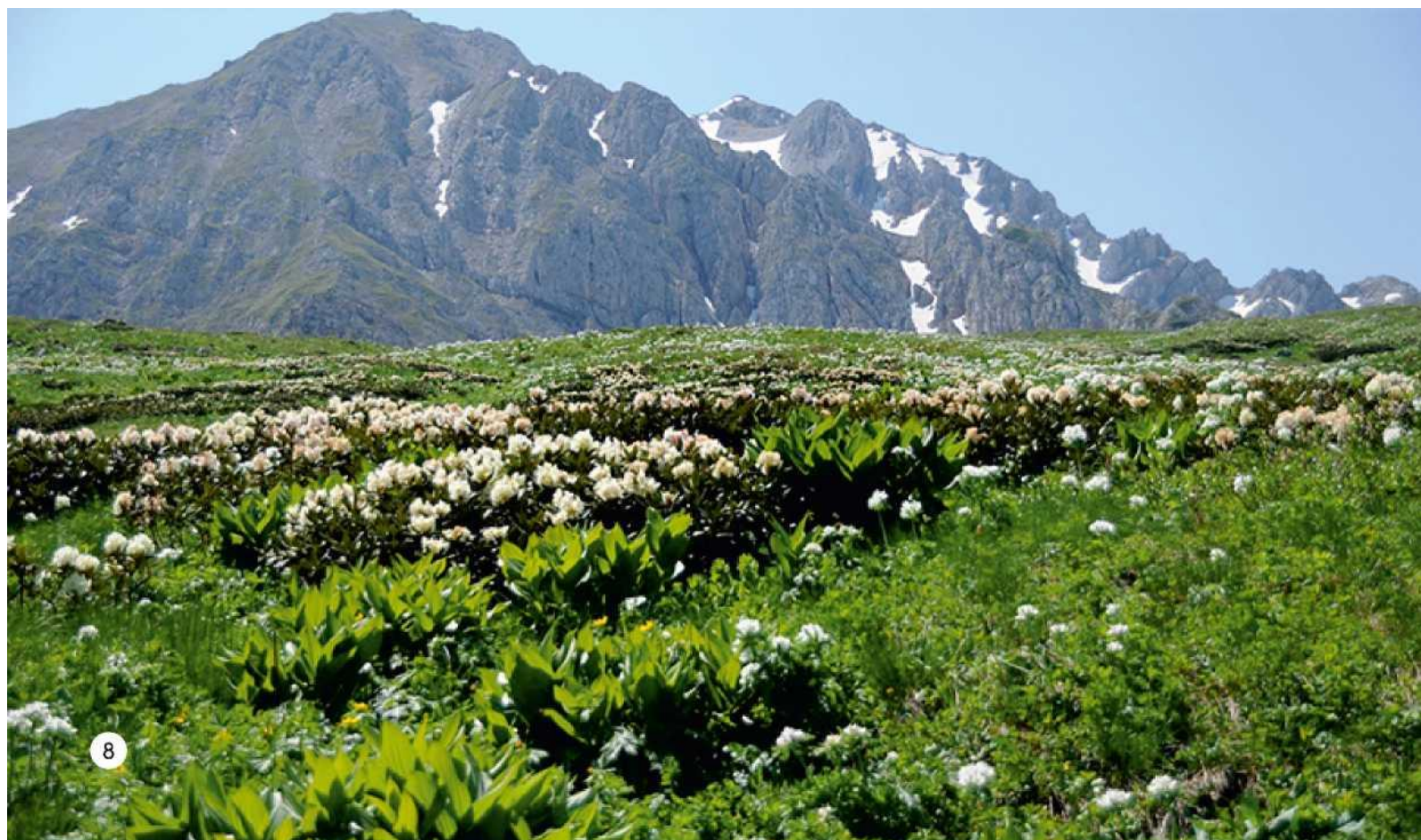
СПОК «СИЛА КАВКАЗА» по своим уникальным рецептам, техническим разработкам и условиям производит лечебно-оздоровительные фито чаи из лекарственных трав, ягод и плодов высокогорного Дагестана



Наш мир настолько увлекся таблетками, антибиотиками, что начали потерять рассудок, не задумываясь о том, какой вред наносят химиопрепараты, поэтому в последние годы у трезво мыслящих людей значительно возрос интерес к растительным препаратам, которые практически лишены недостатков, присущих антибиотикам и другим синтетическим лекарствам.

В ходе длительной эволюции человек пользуется лекарственными растениями, которые не оказывают вреда, обладают более мягким действием, менее токсичны, не вызывают привыкания и аллергии. Фито чаи производятся и употребляются сегодня во всем мире и пользуются широчайшим спросом. Они относятся к «продуктам будущего», сочетающими в себе прекрасный вкус и являющимися в тоже время доступными и безопасными средствами оздоровления.

Для лечения наш фито чай заваривают 1 -2 ч л. в 200 мл кипятка и настаивают в течение 15- 20 минут. Используют 2-3 раза в день, через 30-40 минут после еды или за 10-20 минут до нее и принимаются курсами по 20 дней. При приеме одного фито чая между ними необходимо сделать десятидневный перерыв. Курс лечения можно повторять 3-4 раза в год.



Лечебно-оздоровительные Кавказские фито-чаи

В горах Кавказа дикорастущие плоды и лекарственные растения в изобилии, и трудолюбивые горцы не дают этим дарам природы пропадать. Вместе с тем, горцы бережно относятся к естественным плантациям фито чаёв, собирают строго соблюдая общепринятое положение о сборе дикоросов.

Сырье для Дидойского чая собрано в экологически чистом регионе высокогорного Западного Дагестана



Урбеч - это наш особый национальный продукт, настоящая гордость Дагестана

Урбеч - натуральная паста из семян или орехов, получаемая по старинной технологии путем перетирания в мельницах с каменными жерновами. При такой технологии обработки сохраняются все полезные свойства исходного продукта и в таком виде полностью и легко усваивается организмом. История употребления урбеча в пищу дагестанцев идёт из далеких древних времен. В трудных условиях жизни со скудным рационом питания урбеч для горцев был уникальным пищевым продуктом, который помогал им выжить в суровых условиях борьбы за жизнь в горах. Урбеч позволяет быстро восстановить силы малым количеством и обладает поистине уникальными свойствами:

1. Богата витаминами С, В, D, Е, бетакаротин, незаменимые жирные кислоты Омега-3, Омега-6., кальций, калий, магний, железо, цинк, медь, хром, селен и др.

2. Имеет абсолютно органическое происхождение. Сырье и способ приготовления - традиционные и проверенные веками народной практики. Идеальная еда для постов и дальних походов. Быстро насыщает, не переутомляя, желудок остается легким.

3. Оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов, способное моментально утолить голод, восполнить энергопотери и нехватку витаминов.

Урбеч пользуется сегодня большой популярностью среди россиян, кто ответственно относится к своему здоровью. Он улучшает обмен веществ, помогает нарастить мышечную массу и создать красивое, сильное и здоровое тело.

Способ употребления: - при смешивании урбеча с медом и сливочным маслом 2:1:1 он утрачивает свойственную ему «вязкость» и напоминает сладкую шоколадную пасту.

Используют как биодобавку-иммуномодулятор - принимать утром по чайной ложке; как фондю - макать в урбеч нарезанные кусочки овощей и фруктов; как намазку на бутерброд, хлебцы или овощи; как заправку для каши, салатов, соусов, сладких блюд, ягод и кисломолочных продуктов; в качестве основы для орехового «молочка» развести теплой водой 2-3 ч.л. урбеча.

Все виды нашего урбеча мы производим как полуфабрикат без масла, сахара, меда и т.д. По заказу клиентов мы также производим весь ассортимент урбеча с медом.



Батончик из урбеча «УРБЕЧИКИ» -

- инновационный продукт - дагестанский урбеч в эквадорском шоколаде (какао- бобы). Данный батончик разработан в 2015 году, дагестанским шоколатье Мухаммадом, совместно с фирмой «ДИДО», который не имеет аналогов в мире.

Пользуется большим спросом среди гурманов Дагестана и России.



Урбеч из коричневого льна - полезно употреблять при сахарном диабете, сердечно-сосудистых заболеваниях, плохом зрении, нарушениях иммунной системы. Эффективен при бронхите, кашле и других болезнях дыхательной системы. Улучшает состояние кожи и снижает уровень холестерина в крови. Выводит токсины и шлаки. **Пищевая ценность на 100 гр. продукта:** Жиры-31,7, углеводы-64, белка-7,4. Энергетическая ценность-679

Состав: перетертые в каменных жерновах семена коричневого льна.



Урбеч из белого льна

Обладает противовоспалительным и антиоксидантным эффектом, является профилактикой появления злокачественных опухолей и гинекологических заболеваний. Способен снижать концентрацию «плохого» холестерина в крови и хорош в рационе людей, страдающих сахарным диабетом. **Пищевая ценность** на 100 гр. продукта: Жиры-31,7, углеводы-64, белка-7,4. Энергетическая ценность - 679 ккал

Состав: перетертые в каменных жерновах семена белого льна.



Урбеч из мякоти кокоса

Оказывает благотворное воздействие на щитовидную железу, помогает пищеварительной системе, суставам. Применяют при соблюдении фруктово-овощной диеты, плохом зрении, проблемах с метаболизмом. Энергетическая ценность на 100г: 507кКал бел ки:9г, жиры:46г, углеводы: 33г.

Состав: перемолотая в каменных жерновах мякоть кокоса.



Урбеч из арахиса

Является источником фолиевой кислоты, которая способствует росту и обновлению клеток. Способствует улучшению памяти, внимания, слуха и нормализует функции нервной системы. Усиливает чувство сытости и является основой диет для снижения веса.

Пищевая ценность на 100 гр. продукта: белки 13,5 жиры 21,2 углеводы- 45,1 Ккал-439

Состав: перемолотый в каменных жерновах арахис.



Урбеч из кедрового ореха

Применяют при лечении язвы желудка и двенадцатиперстной кишки, гастрита, хронического панкреатита. Полезно для восстановления зрения, укрепления иммунной системы, воздействует на сердце и приводит в норму количество сокращений сердца. **Пищевая ценность на 100 гр. продукта:** Ккал-456 Белки: 11,28 г. Жиры:27,4 г. Углеводы: 29,4 г.

Состав: перемолотый в каменных жерновах кедровый орех.





Урбеч шоко-фундук

Содержит вещества триптофан, кокохил и эпикатехин - они способны предотвращать инфаркты миокарда, диабет, возникновение злокачественных раковых опухолей и инсульт. Способствует росту и восстановлению поврежденных клеток кожи. **Пищевая ценность на 100 г.**

продукта: белки-6,4 жиры-26,6 углеводы-44,8 Ккал-447.

Состав: перетертые в каменных жерновах какао бобы, фундук.

Урбеч из семян тыквы

Помогает поддерживать в хорошем состоянии мужскую половую систему. Замечательное средство против глистов и стресса. Улучшает функционирование работы головного мозга. **Пищевая ценность на 100 гр. продукта:** Жиры-5,7, углеводы-39,7, белка- 40,6. Ккал-299.

Состав: перемолотые в каменных жерновах семена тыквы.



Урбеч из семян конопли

Содержит большое количество белка, незаменимые аминокислоты, кальций, железо, цинк, марганец, фосфор, сера и витамины А, В6, К, С. Уменьшает риск возникновения тромбов, сердечно-сосудистых заболеваний, способствует снижению уровня холестерина и триглицеридов в крови человека. **Пищевая ценность на 100 гр. продукта:** Жиры-27,9, углеводы-42,2, белка-10,8. Энергетическая ценность-457 ккал.

Состав: перемолотые в каменных жерновах семена конопли, льна.

Урбеч из семян кунжута

Улучшает состояние волос, ногтей, суставов и костей, используют для профилактики остеопороза. Поддерживает в хорошем состоянии женскую половую систему. Содержит в себе фитоэстроген - заменитель женских половых гормонов. **Пищевая ценность на 100 гр. продукта:** Жиры-25,4, углеводы-43,1, белка-10,3. Энергетическая ценность-438

Состав: перемолотые в каменных жерновах семена кунжута.



Урбеч из кешью

Применяется при нарушениях метаболизма, астме, депрессии. Регулярное употребление способствует улучшению памяти, внимания, зрения и прочих подобных процессов. Обладает противовоспалительными и антиоксидантными свойствами. **Пищевая ценность на 100 гр. продукта:** Жиры-49,2, углеводы-59,8, белка-9,9. Энергетическая ценность-761 ккал.

Состав: перемолотые в каменных жерновах кешью



Урбеч из миндаля

Нормализует кислотность желудочного сока, полезен для нормальной работы печени, селезенки и почек. Отлично спасает от головной боли, мигрени и бессонницы. Снижает риск возникновения внезапного инфаркта, чистит сосуды. **Пищевая ценность на 100 гр. продукта:** Жиры-53,7, углеводы-46,5, белка-19,3. Энергетическая ценность - 468 ккал.

Состав: перемолотые в каменных жерновах ядра миндаля.

Урбеч из фундука

Укрепляет кости, эмаль зубов, улучшает работу сердца, приводит к норме иммунный статус, быстро очищает печень и выводит шлаки из организма. Обладает антистрессовым действием. **Пищевая ценность на 100 гр. продукта:** Жиры-55,3 углеводы-49,6, белка-18,2 Энергетическая ценность:512 ккал.

Состав: перемолотые в каменных жерновах ядра фундука



Урбеч из абрикосовой косточки



Является эффективным средством от бронхита, сухого кашля и нефрита. Особая польза этого продукта заключается в его способности бороться с раковыми клетками, содержит много полезных масел и витаминов. **Пищевая ценность на 100 гр. продукта:** Жиры-40,7, углеводы-51,4, белка-14,8. Ккал-384.

Состав: перемолотые в каменных жерновах ядра абрикосовой косточки

Урбеч из ассорти семян

Урбеч из грецкого ореха

Рекомендуется употреблять при повышенном артериальном давлении, анемии и головных болях, связанных со спазмами сосудов. Улучшает мозговую деятельность, расслабляет нервную систему, повышает иммунитет. Содержит йод.

Состав: перемолотые в каменных жерновах ядра грецкого ореха

Полезно употреблять при пищевых отравлениях, для очистки печени крови от токсинов, при лечении желтухи и цирроза печени, сахарного диабета и ожирения. Эффективно оздоравливает желчный пузырь. Противостоит токсическому воздействию ядов. **Пищевая ценность на 100 гр. продукта:** Жиры-10, углеводы-66,4, бел ка-24,8. Энергетическая ценность - 362 ккал.

Состав: перемолотые в каменных жерновах семена расторопши, льна, конопли, тыквы



Урбеч из ассорти орехов

Сильнейший биостимулятор для человеческого организма. Возвращает силу, энергию после физической и умственной работы, а также после тяжелой болезни. **Пищевая ценность на 100 гр. продукта:** Жиры-53,7, углеводы-46,5, белка-19,3. Энергетическая ценность-468 ккал.

Состав: перемолотые в каменных жерновах орехи фундука, абрикосовой косточки, грецкого ореха



Горный Кавказский мёд - это ценнейший продукт, обладающий массой полезных свойств. Еще с древних времён его использовали как верное средство для долголетия, сохранения молодости, красоты и стройности. Среди нескольких десятков сортов он является одним из самых элитных и дорогостоящих.

Если говорить о вкусе, то все опять же зависит от состава. Важно только знать, что настоящий продукт характеризуется насыщенными и терпко сладкими нотками с горечью.



Пчеловод Магомед доволен урожаем



Мед из альпийских лугов



Мед горный, лесной



Мед в сотах

СУХИЕ НАПИТКИ

Наши сухие напитки представляют собой экологически чистую продукцию, приготовлены по очень простой технологии: сушка, дробилка и фасовка. Дагестанские горы, где мы заготавливаем исходный материал, экологически чистое пространство - богатство гор (ягоды, грибы, целебные травы, дикие лесные фрукты и много др.).

Сушка тоже требует особой тщательности, мы стараемся сохранить биологически активные вещества (алкалоиды, витамины, гликозиды, дубильные вещества, флавоноиды, эфирные масла и др.). После сушки плоды и ягоды мы дробим, а затем фасуем по 10 гр. в пакеты. Это достаточно для одной чашки. Наши напитки повышают иммунитет, они являются основой здоровья и долголетия.

В чем же их уникальность?

1. В простоте приготовления: вы берете пакетик продукции, насыпаете ее в чашку, заливаете крутым кипятком, настаиваете 1-2 мин. И напиток готов. Пакетики можно брать собой на работу, в дорогу и т.д.
2. В сохранности содержимого пакетика. Срок годности более трех лет. Курагу, шиповник, барбарис, облепиху, чернику, клюкву, яблоки, дикую лесную грушу и другие фрукты, и ягоды невозможно сохранить в домашних условиях вне холодильника, а в пакетиках из пищевой фольги сохраняются до 3 лет. В сырье отсутствуют добавки.
3. Ягоды и фрукты промываются тщательно под проточной водой, а затем просушиваются в сушилках. В продукции сохранены все витамины и макро и микроэлементы. Так продукция сушится при температуре до 70 градусов. После просушки просеивают и дробят в пищевых дробилках.
4. Самое главное - вся продукция собирается в горах Дагестана на высоте более 2000 м. над уровнем моря.

Живя в суровых условиях, горцы летом готовили на зиму витаминный запас, т.е. сушили дикорастущие плоды, ягоды и травы. Затем их мололи в порошок на водяных мельницах с каменными жерновами. Этим наши предки сохраняли весь природный витаминный баланс в организме до следующего лета. Мы также возобновили и эту мудрую форму хозяйствования наших предков. Под Т/М «А33А» запустили сухие напитки «Курага», «Шиповник», «Дикая груша», «Барбарис» и др.

ГОРНЫЙ АРОМАТ ДАГЕСТАНА

ШИПОВНИК



Шиповник является прекрасным лекарственным средством - прежде всего за счет содержания в нем большого количества аскорбиновой кислоты (витамина С) в количестве как минимум два десятых процента. Также в его состав входят и такие полезные вещества как сахара, витамин Р и К и различные органические вещества.

КУРАГА



Курага применяется при сердечно-сосудистых заболеваниях, при болезнях почек, для нормальной работы щитовидной железы, при авитаминозе, малокровии, профилактике онкозаболеваний, для улучшения зрения, для улучшения функций желудочно-кишечного тракта, для поддержания уровня половых гормонов, для общего самочувствия.

ОБЛЕПИХА



Облепиху назначают вовнутрь при язвенной болезни пищевода и желудка, различных авитаминозах, при кожных заболеваниях, долго незаживающих язвах и ранах. В гинекологической практике, при лучевом поражении кожи и слизистых оболочек используют наружно водный настой и масло облепихи.

БАРБАРИС



Барбарис применяется при болезнях печени, язве желудка, язве двенадцатиперстной кишки, туберкулезе, кровотечениях матки, воспалении верхних дыхательных путей, морфинизме и опухолях различных органов.

Мы также производим ценнейшие, ароматные, лечебно-диетические чайные напитки



Ячменный напиток - (250г. жареных зерен ячменя) содержит богатый набор минералов, обладает обволакивающим действием и улучшает работу кишечника, помогает от болезней желудка и сердца.

Это замечательное отхаркивающее, кровоочистительное, противодиабетическое и противовоспалительное средство. Он затормаживает развитие опухолей на начальной стадии, полезен при запорах и улучшает зрение, благотворно влияет на пищеварение, поможет справиться с болями в случае ревматизма и артрита.

Его можно употреблять как горячим, так и холодным

Некоторые рецепты ячменного напитка:

- 4 ч. ложки (25г.) жареных зерен ячменя завернуть в марлю и опустить в кипящую воду 1,5 литра, вываривать 10-15 мин. до образования темно-красного цвета. После этого ячмень вынуть и засыпать в отвар сахарный песок 100 г. и хорошенько перемешать, оставить 3-4 часа и он готов.

- 2 ч. ложки жареных зерен ячменя завернуть в марлю и опустить в кипящую воду 2 л. воды, а затем кипятить около 2 часов. Готовый ячменный напиток нужно процедить, добавить в него 1 ч. ложка сахара.

Летом ячменный напиток пьют слегка охлажденным, а в холодное время года подогревают.

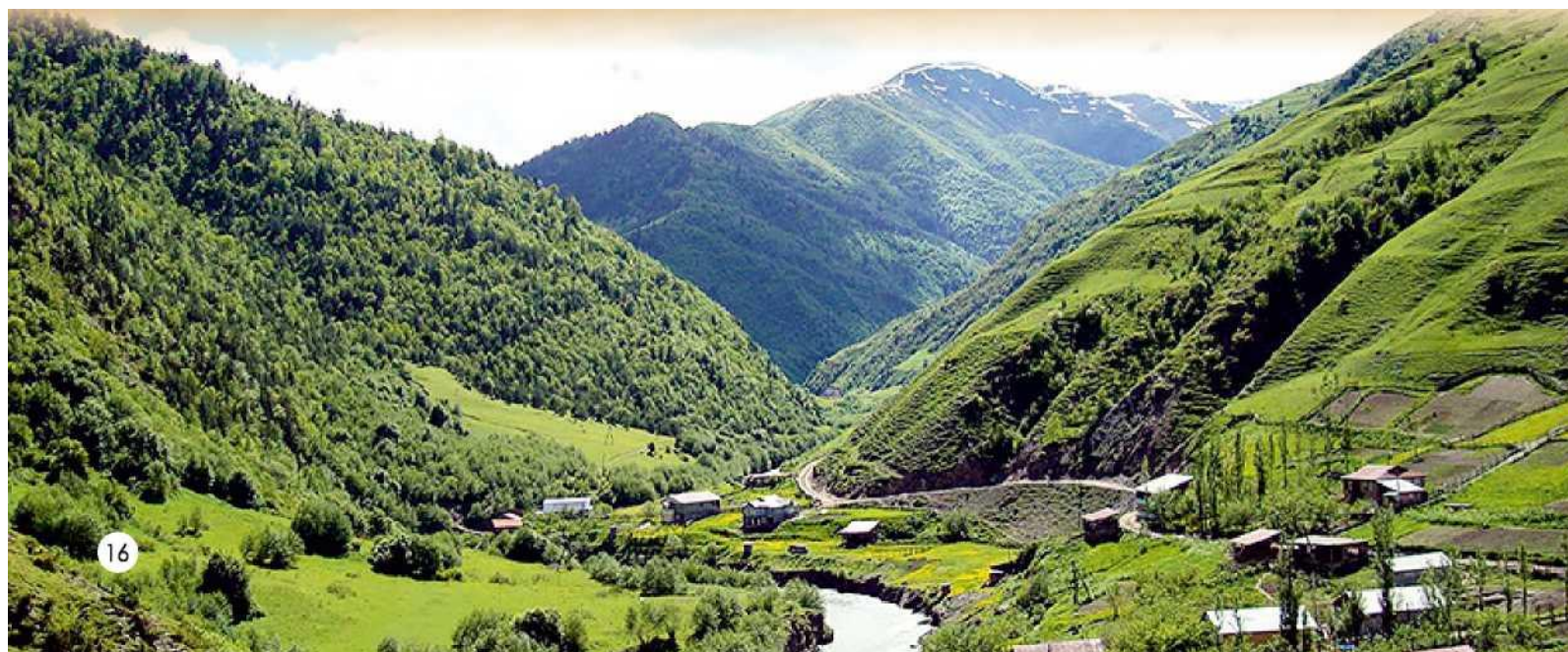
Овсяной напиток - отличное средство при заболеваниях печени и желудочно-кишечного тракта, при воспалении нервных окончаний, бессоннице, переутомлениях. Он способствует улучшению обмена веществ в организме, обладает значительным эффектом при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, хронических гастритах независимо от состояния кислотности, помогает при изжоге, полезен при нарушениях работы печени и желчевыводящих путей, при острых отравлениях, нормализует артериальное давление и работу сердечно-сосудистой системы, способствует выведению лишнего холестерина из организма.



Рецепты приготовления овсяных напитков:

Овсяной напиток. Вода — 1,5 л, овес — 1,5 стакана, мед — 1 ст. ложка, лимон — 0,5 шт. Овес засыпать в холодную воду и довести до кипения. Настаивать в теплом месте 3—4 часа. Процедить через марлю, добавить мед, лимонный сок. Желательно подавать теплым.

Напиток из овса и кураги. Состав: Вода — 1,5 л, овес — 0,5 стакана, курага — 0,3 стакана, мед — 1 столовая ложка, лимон — 0,5 шт. Овес и курагу залить холодной водой, довести до кипения и настаивать 3—4 часа. Отвар процедить через марлю, добавить лимонный сок, мед. Подавать теплым. Среди народных целителей Востока этот напиток считают ведущим фактором долголетия.



Натуральные масла и жиры

Бараний жир (курдюк) — один из самых полезных продуктов животного происхождения, использовать который можно как в кулинарии, так и в медицине. Курдюк - это жировой мешок, образующийся под хвостом барана. Считается, что именно в нём в наибольшем количестве собираются полезные микроэлементы и полезные вещества.

Классическое сочетание бараньего мяса и курдюка можно встретить в плове, самсе, шурпе, бозбаше. Что касается специфического бараньего запаха, то он устраняется при добавлении приправ и пряностей.



Сушеный курдюк



Свежий курдюк



Козий жир



Курдюк



Масло из орехов



Масло из семян

Сушеное, сублимированное мясо и сыр

Мясо в горах сушили с давних пор. Держать в горах овец и коров зимой занятие слишком затратное. Самое лучшее время для содержания скота в горах с весны по осень, когда они нагуливают жир на сочных травах альпийских, субальпийских лугов и чистой воде горных ручьев. Такое мясо экологически чистое. Осенью излишки продают и режут определенное количество скота на мясо для зимы.

В Дагестане занимаются отгонным скотоводством - зимой отгоняют овец на равнинные пастбища. Там климат позволяет держать их на подножном корму. Те, кто оставался в горах, готовили мясо впрок-сушили его. Лучше всего мясо и сыр в горцы сушат осенью, когда исчезают мухи, которые являются первой серьезной помехой. Осенью появляется ветерок, который подсушивает до нужной степени.



Овечий сыр - «Брынза»



Сушеный сыр - «Хури»



Сушка мяса на высоте более 2 500 метров над у.м.



Осень. Готовим запасы к зиме

*«Пусть пища будет вашим лекарством, а
ваше лекарство - пищей» Гиппократ*

ПРОДУКТЫ ПО СТАРИННЫМ НАРОДНЫМ РЕЦЕПТАМ

Кавказская кухня — это собирательное название традиционных блюд народов, населяющих кавказский регион. Это - сациви, плов, харчо, чахохбили, ачма, урбеч, шашлык и другие, но они делаются из традиционных кавказских продуктов.

Вместе с тем у кавказцев имеются рецепты подготовки лечебно-диетических продуктов, которые они используют в повседневной жизни. Но у каждого народа есть свои кулинарные тайны, поэтому различия в приготовлении тех или иных блюд вполне предсказуемо, тем более, если они живут в разных областях Кавказа. Не исключено, могут быть несколько вариантов одних и тех же рецептов, но в разных интерпретациях.

Балхам

Показания: Ускоряет заживление ран на слизистых ротовой полости, глотки, верхних дыхательных путей. Выводит из организма яды и токсины. Уменьшает выраженность боли при воспалительных заболеваниях дыхательных органов. Ускоряет выздоровление при бактериальных, вирусных заболеваниях, туберкулезе. Делает приступы бронхиальной астмы и хронического бронхита более редкими. Способен растворять и выводить загустевшую слизь. Дезинфицирует бронхи, успешно применим в лечении кашляющих курильщиков. Все эти свойства позволяют использовать средство на основе природных компонентов при ОРВИ и других заболеваниях дыхательной и сердечно-сосудистой систем.

Состав: мёд горный, смола хвой, медвежий и барсучий жир.



Тухтурь (врачеватель)

Показания: Хороший «Очиститель» крови, применяется при заболевании желудочно-кишечного тракта и почек от токсинов и продуктов распада. Обладает способностью связывать «плохой» холестерин, препятствуя его отложениям в сосудах, обеспечивает анти возрастной эффект. Снижает вредное воздействие токсичных выхлопных газов в городской среде, улучшает память, повышает умственную работоспособность. Благоприятно действует на организм на клеточном уровне, тем самым улучшает обмен веществ и повышает выработку энергии.

Состав: мёд горный, амарантовое масло, масло черного тмина, живица хвой.



п
з
р



Ассорти орехов и семян в мёде

Показания: этот уникальный продукт, позволяет активизировать обменные процессы, обладает тонизирующим и общеукрепляющим эффектом, помогает восстанавливать силы после

физических и умственных нагрузок. Поэтому эта смесь очень полезна для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний, для укрепления иммунитета, для нормализации гемоглобина в крови. Полезно и при заболеваниях желудочно-кишечного тракта и анемии.

Состав: акациевый мёд, семена льна, кунжута, тыквы, грецкий орех, фундук, миндаль, кешью, кедровый орех.

Бештау

Показания: Применяется для профилактики лечения болезней сосудистой системы и сердца. Особенно хорошо проявляет себя при лечении атеросклероза и гипертонии. Кроме этого применяют для улучшения состояния всей системы, снижения уровня холестерина, при сердечной недостаточности, аритмии, а также в период восстановления после инсультов и инфарктов. Помогает повысить настроение, избавляет от тревожности и уныния. Благодаря высокому содержанию ферментов, благотворно воздействует на весь пищеварительный тракт.

Состав: мёд горный, подмор пчелиный, прополис, перга, живица хвои. Продукт готов к употреблению.

Сила горца

Показания: Повышает сопротивляемость к серьезным физическим нагрузкам, увеличивает выносливость. Поднимает жизненный тонус, повышает либидо и потенцию.

Состав: Мед горный, женьшень, перга, урбеч из грецкого ореха, масло облепихи, мумие. 240 г. Ст. банка. 12 месяцев

Нево

Показания: Выводит глисты из организма. Усиливает потенцию. Благоприятно действует на организм на клеточном уровне, тем самым улучшает обмен веществ и повышает выработку энергии.

Состав: Мед горный из альпийских лугов, живица хвоя, урбеч из семян тыквы, горное мумие, перга с прополисом

Тарки-тау

Показания: Туберкулез, гипертония, повышает жизненный тонус. Содержит витамин «В 17», помогает при онкологии.

Состав: Мед горный, урбеч из абрикосовой косточки, сосновая пыльца, прополис

Богос

Показания: Помогает растворять желчные и почечные камни. Помогает при анемии и туберкулезе. Улучшает память и работу мозга. Природный энергетик, увеличивает мышечную массу.

Состав: Мед горный, урбеч из семян черного тмина, хильба, перга, сосновая пыльца

Хушети

Показания: Улучшает работоспособность организма, придает силу и энергию. Стимулирует половую функцию, регулирует артериальное давление. Поднимает гемоглобин и усиливает аппетит.

Состав: Мед горный из альпийских лугов, урбеч из семян расторопши, сосновые пыльца, горный тмин, перга с прополисом, мумие.

Харпуз

Показания: идеально подходит для очищения почек и мочевого пузыря. Растворяет и вымывает слизь, мягко выводит песок, камни, устраняет саму причину образования камней, тем самым препятствуя их дальнейшему образованию. Оказывает противовоспалительное, обезболивающее, иммуностимулирующее, противопаразитарное, противорадиационное, общеукрепляющее и омолаживающее действие на весь организм.

Состав: масла (арбузное, тыквенное, льняное), экстракты (ромашки аптечной, берёзовых почек и клюквы).

ЖУБИ

Показания: Для очищения кишечника и печени, стимулирует желчеотделение и улучшает пищеварение, нормализует стул, восстанавливает клетки печени при гепатитах, алкогольных поражениях, циррозе и жировой дистрофии, дискинезии желчевыводящих путей. Среди показаний язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки, изжога, острый и хронический гастриты, колит, энтероколит, геморрой, герпес, дерматит, псориаз, экзема, желчнокаменная болезнь и в программах снижения веса. Полезен при лечении заболеваний сосудов, сердца, зрения, простатита и аденомы. Помогает избежать отрицательных последствий химиотерапии и облучения, восстановить жизненные силы после операции.

Состав: Масла (расторопши, тыквы, мяты перечной) Экстракты (тысячелистника, ромашки).

АМАРАНТ

Показания: Подходит для рациона людей среднего и старшего возраста, способствует поддержанию иммунной системы на высоком уровне, улучшает пищеварение, нормализует сон. Натуральные масла в сочетании с экстрактами трав способствуют выводу вредного холестерина, предупреждают развитие сердечно-сосудистых заболеваний, снижают риск развития диабета. Эксперты ООН и ученые включили амарант в число растений, которые составят основную базу питания населения планеты в XXI веке. Он тормозит развитие склероза кровеносных сосудов, обеспечивает организм нерадиоактивным йодом.

Состав: Масла (амарантовое, кунжутное, горчичное, льняное), Экстракты (амаранта, конского каштана, крапивы, арники, боярышника).

Гостеприимство горцев и продукты Т/М «СИЛА КAVKAЗА»

Кавказская традиция гостеприимства - непереносимое условие, чтобы гости обязательно были сытно накормлены традиционной кухней. Поэтому наше хозяйство постоянно получает срочные заказы с просьбой: «Выручайте, приезжают гости, а дома не оказалось продуктов, чтобы заготовить национальные блюда». По мере возможности мы выручаем и хотим, чтобы люди со всей необъятной России почувствовали наше гостеприимство через наслаждение вкусом тех традиционных продуктов питания, что сделаны из продукции «СИЛА КAVKАЗА», и перенесли в места, где собирают и производят ее- горы Кавказа.

Века канули в лету, а жизнь в горах Кавказа до сих пор такая же, как и раньше. Горцы сохраняют свои национальные особенности, традиционные формы хозяйствования, передавая их из поколения в поколение, что помогает определять их жизненный путь, куда бы они не уехали из этих мест.

Мы иногда поражаемся тем, когда гостей на Кавказе угощают европейской, турецкой или даже японской кухней. Как можно приехать на Кавказ и не попробовать разные виды хинкала, шашлык из свежей баранины, чуду с урбечом, халпаму с сушеным мясом, мамалыгу, разные тонизирующие напитки и другое.



Кавказское долголетие и продукты Т/М «СИЛА КАВКАЗА»



Один из секретов кавказского долголетия, ученые считают верность кулинарным традициям. Ежедневное употребление традиционной пищи горцев (каша из толокна и пророщенной муки, хинкал, сушенное мясо, урбеч, мамалыга и т.д.), которые готовят по тем же старинным рецептам, сочетая секреты мастеров с современными технологиями, усиливает полезные свойства продукта и эффективно влияет на долголетие тех, кто ими пользуется.

На протяжении тысячелетий на Кавказе экспериментальным путем, методом проб и ошибок, наблюдений, заимствований, спонтанных открытий и удивительных изобретений, произошел отбор местных продуктов, технологических приемов их переработки, которые максимально соответствовали пищеварительным возможностям, климатическим и географическим особенностям территории проживания наших народов. К сожалению, в наше время наблюдается исчезновение старинных народных продуктов питания. И конечно, надо отдать должное нашим соотечественникам, у которых еще жива традиция национальной домашней кухни и сохранены старинные рецепты многих самобытных блюд, на основе ценных, полезных продуктов питания из древнего наследия народов Кавказа.

Бывают продукты поразительно вкусные, бывают удивительно полезные. Компания "СИЛА КАВКАЗА" сочетает эти свойства в производимой по старинным рецептам качественной и полезной обычной продукции питания, которая не является ни лекарственным средством, ни БАДом.

Развивая и поддерживая мысль Гиппократов «Пусть пища будет вашим лекарством, а ваше лекарство - пищей», мы производим натуральную, экологически чистую, здоровую однородную сельскохозяйственную продукцию (без добавления каких-нибудь компонентов, ГМО и химических консервантов) из древнего наследия народов Кавказа. Эта наша обычная традиционная пищевая продукция, к сожалению, многими уже забытая, которая при повседневном применении может во многих случаях болезни в десятки раз быть полезнее и эффективнее чем лекарства и БАДы.



СПОК «СИЛА КАВКАЗА» рады вам предложить высококачественные, а главное 100% экологически чистые продукты из высокогорья Кавказа. Все ингредиенты произрастают и собираются нами на отрогах Большого Кавказского Хребта - родине долгожителей Кавказа. Секрет оказался прост - кристально чистый воздух, родниковая вода, экологически чистые продукты и постоянный физический труд.

Предлагаем вам попробовать один из секретов здоровья и долголетия горцев - продукты из древнего наследия, ибо кавказское здоровье многие века был и остается синонимом крепкого здоровья и долголетия.

СПОК «СИЛА КАВКАЗА», более трех лет назад начал продавать свою продукцию в курортных регионах Кавказа. Со всех городов России к нам стали поступать заказы от организаций и частных лиц. В связи с отсутствием дистрибьюторов, мы не могли оперативно выполнить все заявки. На выставке «Золотая осень 2016» наш товар заинтересовал представителей ОАО «РЖД», был подписан контракт на поставку продукции «Сила Кавказа» в Федеральную сеть пассажирских ЖД перевозок.

С апреля 2017 года наши продукты перемещаясь в вагонах поездов по всей России, получили всеобщее одобрение. Пассажиры поезда заранее стали заказывать у проводников оптовые партии, и продажи на сегодняшний день увеличились в разы.

Изучив рынок в данном сегменте, мы поняли, что продукты Т/М «СИЛА КАВКАЗА» уникальны и пользуются большой популярностью у всех слоев населения. Было принято решение масштабировать продажу на федеральный уровень! Также мы пришли к идее аккумуляции натуральных продуктов питания и напитков под одной маркой. Так родился бренд «СИЛА КАВКАЗА». Наш ассортимент постоянно увеличивается, мы вводим новые интересные продукты и обратная связь от покупателей показывает их популярность. Мы не собираемся останавливаться на достигнутом, впереди большие планы и сильная команда, которая поможет их реализовать

СИЛА КАВКАЗА" - это команда единомышленников и фанатов дела! Мы стремимся стать лучше каждый день, развиваемся сами при помощи данного проекта, ибо осознанно выбрали его, потому что основа долгой и полноценной жизни начинается с того, что мы едим. Правильный, натуральный продукт - основа здоровья, красоты и долголетия.

Если нас кто-то критикует, это призыв к тому, что нам нужно меняться. Если кто-то из наших клиентов говорит нам "спасибо" за то, что мы делаем, это высшая награда для нас. Значит, мы на верном пути и смогли изменить чью-то жизнь к лучшему.

Компания "СИЛА КАВКАЗА" приглашает клиентов и дилеров к взаимовыгодному сотрудничеству. Мы предлагаем низкие оптовые цены и гибкие условия сотрудничества. Возможна покупка урбеча как в фасованном, так и в нефасованном виде. Минимальный заказ составляет 10 000 руб. При заказе от 30 000 руб. действуют скидки. Мы отправляем заказы во все регионы транспортными компаниями.

Рассмотрим предложения об эксклюзивном дилерстве в регионах.

Ознакомиться с нашими ценами и купить продукцию оптом Вы можете, позвонив или отправив запрос на наш электронный адрес.

Спасибо за интерес к нашей продукции!



Река Метлюда - начало Андийской койсу



Заросли вечнозеленого рододендрона кавказского

Работая с компанией «СИЛА КАВКАЗА», вы получаете:

- Поставки напрямую от производителя
- Постоянное развитие продукта
- Минимальные цены

Наш продукт

- Натурален, вкусен, полезен
- Удобен в транспортировке

Наши контакты: Производство:

- Кизилюртовский район, с. Комсомольское, ул. Дидойская, 1
- Россия, РД, Цунтинский район, с. Мокок, т.+7 928 977 94 49
- г. Махачкала, пос. Н-Хушет, ул. Абдулвагабова, 1, т.+7 928 534 21 05

Продажи:

- По Дагестану г. Махачкала,
пос. Н-Хушет, Ахмед Алиевич, т.+7 960 011 11 07
- По СКФО г. Пятигорск, Марк Анатольевич, т.+7 928 005 34 00

Председатель СПОК «Сила Кавказа»

Магомедов Джамал Израилович

www.silakavkaza.ru www.kfhdido.ru E-mail:sila_kavkaza1@mail.ru E-mail:kfhdido@yandex.ru

