



Польза сои

Соя является источником эффективного растительного белка, совсем не содержит холестерин и включает все 9 незаменимых аминокислот! Именно такую сою Herbalife использует для производства своих продуктов.

Соя является источником эффективного растительного белка и совсем не содержит холестерин. Также в ней содержатся все 9 незаменимых аминокислот, которые необходимы для нормального функционирования вашего тела. Именно такую сою выращивает компания Herbalife на своих плантациях, и потом использует для производства своих продуктов.

Родина сои – Восточная Азия, но в настоящее время Herbalife выращивает ее на своих

объектах в Северной и Южной Америке, где для нее созданы идеальные условия для здорового роста и созревания.

На плантациях компания заботится не только о качестве растений, но и состоянии самой почвы. Herbalife следит за тем, чтобы земля отдыхала и оставалась плодородна. Поэтому после сбора урожая, специалисты сразу же приступают к ее подготовке для посадки новых культур в следующем году.

Идеальные условия для посадки возникают при температуре почвы от 15 градусов. От посева до сбора урожая проходит 80–120 дней – за этот период всходит новая популяция растений (от 100 000 до 200 000 на примерно 4000 км²). Стручки сои растут гроздьями и обычно содержат от 2 до 4 бобов внутри.

После сбора урожая соевые бобы попадают на этап производства сырья. Здесь они очищаются, и из них извлекается соевое масло. Так компания получает обезжиренные соевые хлопья. Именно они используются для создания пищевого соевого белка. Herbalife тщательно тестирует и проверяет белок на качество, чтобы он соответствовал всем высоким стандартам и нормам. Только после этого он может стать основой продуктов Herbalife.