

Fit[®]

PARAD

САХАРОЗАМЕНИТЕЛЬ «ФитПарад» №11

Когда **200 кКал**
равны **0**
усвояемых
калорий!



А что внутри?



**АЗОВА
ЕЛЕНА АЛЕКСАНДРОВНА**

*Врач-эндокринолог,
доцент кафедры педиатрии
и неонатологии ФПКВ
Нижегородской государственной
медицинской академии,
доктор медицинских наук.*

В 1979 году с отличием окончила Горьковский медицинский институт им. С.М.Кирова, педиатрический факультет. Была Ленинским стипендиатом.

Врач высшей категории по неонатологии и педиатрии. Автор 143 печатных работ, в том числе 27-ми учебно-методических пособий для врачей, имеет 8 патентов и авторских свидетельств на изобретения.

В 2009 году защитила докторскую диссертацию по теме «Осложнения сахарного диабета 1 типа у детей и подростков: региональный мониторинг, оптимизация медицинской помощи».



То, как человек питается, во многом определяет общее состояние его организма. Это справедливо для здорового человека. Для больных же, особенно, больных диабетом вопрос питания становится определяющим как для облегчения течения болезни, так и для сохранения здоровья. Рациональное питание с соблюдением подобранного специалистами режима – единственный лечебный фактор при легкой форме диабета, основной – при диабете средней тяжести и необходимый фон для лечения в тяжелых случаях.

Любой эндокринолог скажет Вам, что, прежде всего, больному диабетом, в любой его форме, жизненно важно исключить из рациона сахар. Из-за недостатка в организме инсулина (гормона, вырабатываемого поджелудочной железой) или из-за его низкой активности в крови наблюдается устойчивый рост содержания глюкозы (называемый гипергликемией). Это приводит к системному нарушению обмена веществ, а со временем и к постепенному поражению практически всех функциональных систем организма.

Тем же, кто не мыслит свою жизнь без сладкого, не обойтись без сахарозаменителей.

Однако подавляющее большинство доступных сахарозаменителей синтезируются химическим путем. Такие сахарозаменители относят, как правило, к классу «интенсивных подсластителей». Это заменители на основе сахарина, цикламата, аспартама, ацесульфама. К сожалению, они либо имеют неприятный «металличе-

ский» привкус, либо неустойчивы при нагревании, либо нестабильны в кислой среде, и, наконец, просто небезвредны для здоровья. Так, цикламаты в ряде стран запрещены к использованию. Большие вопросы у американских ученых к аспартаму. Согласно ряду наблюдений его потребление в составе низкокалорийной диеты приводит к обратному эффекту – человек набирает дополнительную массу вместо того, чтобы становится стройнее.

С растительными сахарозаменителями также не всё просто. Многие из них могут быть далеко не безобидными. К примеру, фруктоза (или фруктовый сахар). Это самый сладкий из природных сахаров – она в 1,7 раза слаще сахара. Но при этом фруктоза обладает такой же как сахар калорийностью (около 390 кКал на 100 г), и поэтому её приходится вычеркивать из перечня диетических продуктов. Такие продукты, как сорбит, ксилит, изомальт также не лишены ряда недостатков. Это и недостаточная полнота создаваемого ими сладкого вкуса (они попросту не сладкие), и наличие послевкуся, не соответствующего привычному вкусу сахара, а при больших нормах потребления и вызывание нежелательных побочных физиологических эффектов (так, более 20 г в сутки сорбита вызывает послабляющее действие у людей с нормальной и пониженной кислотностью).

К счастью, наука не стоит на месте, и сегодня эндокринологи и диabetологи могут посоветовать Вам ряд высокоэффективных сахарозаменителей, не обладающих побочными эффектами. К ним сполным правом я могу отнести природные заменители сахара нового поколения под торговой маркой «ФитПарад», разработанные ком-

панией «Питэко».

Заменители сахара «ФитПарад» обладают целым рядом несомненных достоинств и, к тому же, по сравнению с ранее известными сахарозаменителями, лишены присущих им недостатков. Этоновый тип эффективных многофункциональных природных сахарозаменителей с высокой степенью сладости, великолепным гармоничным вкусом и, практически, с нулевой калорийностью. Это именно природные подсластители, обладающие высокой природной биологической ценностью. Все ингредиенты получены только из натурального сырья. Они не содержат ГМО и, в отличие от синтетических сахарозаменителей, абсолютно безвредны для организма. К тому же, заменители сахара «ФитПарад» исключительно полезны для здоровья. Они содержат уникальный набор витаминов, макро- и микроэлементов, инулин, пектиновые вещества, клетчатку, незаменимые аминокислоты, и благодаря этому факту, оказывают пребиотическое, оздоровительное и лечебно-профилактическое действие на организм. Это настоящая сладкая аптека!

В заключение хочется подчеркнуть, что регулярное потребление сахарозаменителей «ФитПарад» облегчает течение сахарного диабета, позволяет повысить качество жизни, сохранить здоровье. Они идеально подходят для поддержания прекрасной физической формы без утомительных диет и разрушительных воздействий на организм. Своим пациентам я рекомендую «ФитПарад» в обязательном порядке!



Основной компонент сахарозаменителя «ФитПарад» №11 – природный пребиотик ИНУЛИН



Тема здоровья волнует многих, но лишь некоторые из нас задумываются об его отдельных составляющих. Сегодня быстрый ритм, сидячий образ жизни, многочисленные стрессы влияют на разные аспекты здоровья, а особенно на функции желудочно-кишечного тракта. А это одна из основных частей организма, играющая ключевую роль в поддержании жизни, здоровья и хорошего самочувствия.

Микрофлора кишечника определяет его барьерную функцию, направленную против существования и размножения патогенных микроорганизмов в желудочно-кишечном тракте. Таким образом, сбалансированная микрофлора вместе с иммунной системой кишечника влияют на защитные функции организма в целом. Заботиться о здоровье кишечной микрофлоры нужно с самого раннего возраста, не допуская серьезных сбоев в ее работе. И конечно, на помощь в этом деле приходят не лекарства с бесконечным списком побочных эффектов, а настоящее достояние природы – инулин.



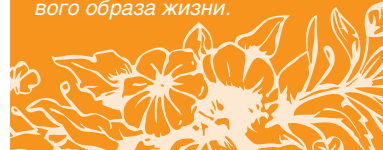
Nomen est INULIN

ИНУЛИН – это природный полисахарид (полифруктозан), который входит в состав многих растений. Он есть в привычных нам бананах, луке, ячмене и артишоке, но больше всего его содержится в топинамбуре и цикории. В животных продуктах инулина нет, поэтому он идеально подходит для вегетарианцев и веганов.

В больших объемах инулин производят при помощи экстракции горячей водой из корня цикория, так как в нем содержание этого пребиотика достигает 18%. Далее он проходит, несколько различных степеней очистки, и в итоге получается высокоочищенный инулин с содержанием основного вещества не менее 99%.

Вследствие специфического строения инулин не переваривается в верхнем пищеварительном тракте и доходит до кишечника в практически неизменном виде, подобно клетчатке, улучшая его работу.

Помогая организму в очищении, нормализации пищеварения, обмена веществ и усвоения полезных минералов, инулин оказывает существенное влияние на состояние человека, протекание его болезни (если таковая имеется) и скорости выздоровления. И это не говоря уже о мощном профилактическом и общем оздоровительном эффекте, который делает инулин идеальным помощником для всех любителей правильного питания и здорового образа жизни.



Что «умеет» инулин:

Но, в отличие от клетчатки, в кишечнике он становится пищей для содержащихся там бактерий. Причём «съесть» инулин могут только бифидобактерии, которые, получив эксклюзивный источник питания, активно растут и размножаются. Таким образом, инулин является пребиотиком – мощным оружием против дисбактериоза и патогенных бактерий. Причём, что особенно важно, пребиотики обеспечивают рост именно собственных полезных микроорганизмов, ведь микрофлора каждого человека столь же уникальна, как и отпечатки пальцев, и определяется на генетическом уровне. Поэтому положительный эффект от приема живых бактериальных культур с продуктами питания может быть ниже ожидаемого, т.к. «чужие» бифидобактерии не всегда распознаются и принимаются организмом. Кроме того, живые бактерии очень чувствительны к кислороду и температуре. Инулин же лишен данных недостатков.

Обладая способностью воздействовать на организм комплексно, инулин имеет самую обширную сферу применения. Он оказывает благотворное влияние на обмен веществ в течение всего времени нахождения в организме человека – начиная от попадания в желудок и заканчивая выделением. Разумеется, инулин не является лекарством, это натуральная пищевая добавка, поэтому он не должен заменять собой назначенное врачом лечение. Вместе с этим, он может применяться как эффективное вспомогательное средство.

Укрепление иммунитета

Имуномодулирующее действие инулина на наш организм оказывается благодаря нормализации микрофлоры кишечника и восстановлению обменных процессов ЖКТ. В качестве эксперимента были проанализированы иммунные кишечные ткани, включая ассоциированные с кишечником лимфоидные ткани и другие подобные органы, а также периферическая кровь. Оказывается, иммунные процессы на уровне кишечника (пейеровы бляшки, брыжеечные лимфатические узлы), а также селезенка подвержены положительному влиянию.

Результаты исследований показали, что прием инулина влияет на иммунную систему таким образом, что снижается частота вирусных и микробных инфекций. Особенно этот эффект ярко выражен у детей. Включение инулина в рацион питания маленьких детей и людей преклонного возраста также показало, что инулин стимулирует иммунный отклик при вакцинации.



Увеличение минеральной адсорбции

Инулин увеличивает усвояемость кальция, магния и других минералов у взрослых людей и, что особенно важно, у людей пожилого возраста. Это приводит в последующем к существенному увеличению минеральной плотности костей всего организма. Исследования показали, что длительный прием инулина (в течение года) приводит к росту плотности костей более чем на 25%. Это позволяет успешно справляться с остеохондрозом и другими заболеваниями костей и суставов.

Как же инулин может помочь в борьбе с остеохондрозом? Секрет состоит в уникальной способности инулина активизировать эффективность усвоения организмом человека веществ, необходимых для полноценной регенерации костной и хрящевой ткани: кальция, магния, цинка и меди. Эти вещества поступают в наш организм постоянно, с самой разной пищей или специальными препаратами, но их усвоение не всегда протекает успешно ввиду самых разных факторов. Инулин решает эту проблему и тем самым способствует общему улучшению состояния позвоночника и суставов. Вот почему инулин настоятельно рекомендуется в качестве пищевой добавки при профилактике и лечении остеохондроза и многих других заболеваний опорно-двигательного аппарата (остеопороз, артрит, артроз, подагра и т.п.).

Снижение уровня холестерина и фосфолипидов в крови

Прием инулина также весьма эффективен при борьбе с атеросклерозом. Отверждение артерий, известное под этим названием, происходит, когда на их внутренних стенках начинают отлагаться жиры, холестериновые бляшки, отходы клеточной жизнедеятельности и другие шлаки, которые задерживают ток крови, в результате чего артерии становятся менее эластичными. Образование отложений в коронарных артериях, снабжающих кровью сердечную мышцу, приводит к стенокардии и сердечным приступам. А образование отложений в артериях, снабжающих кровью мозг, приводит к возникновению инсульта.

Инулин, являясь антикоагулянтом, предотвращает образование кровяных сгустков, он снижает уровень «вредного» холестерина, триглицеридов и фосфолипидов, которые принимают участие в образовании атеросклеротических бляшек. Инулин улучшает усвояемость магния (Mg), который входит в состав или влияет на активность более 300 ферментов, регулирующих деятельность сердечно-сосудистой системы и уровень жиров крови. Инулин способствует снижению кровяного давления у людей с гиперлипидемией.

Понижение индекса массы тела

Несмотря на то, что инулин является углеводом, а все современные рекомендации по снижению веса стараются их избегать, он с успехом борется с лишним весом. Во-первых, он практически не усваивается в желудке, поэтому все калории (которых и без того не много) на деле достаются полезным микроорганизмам кишечника. Во-вторых, инулин надолго создает ощущение сытости, а натуральная сладость позволяет обходиться без сахара.

Полезные свойства инулина обуславливают и входящие в него аминокислоты:

- ✓ **лейцин и изолейцин** помогают вырабатывать инсулин, восстанавливать уровень сахара;
- ✓ **метионин, аргинин, треонин** – предотвращают развитие жировой дистрофии печени;
- ✓ **фенилаланин и триптофан** – уменьшают аппетит.



Очищение организма

Инулин способствует очищению организма от шлаков и опасных соединений. Он также показал свою эффективность при отравлении тяжелыми металлами и радионуклидами, что как никогда актуально в наше время, в условиях плохой экологии. Особое внимание в данном случае надо обратить на радиоизотопы стронция, так как именно ими особенно сильно загрязняется внешняя среда из-за работы множества АЭС и заводов по переработке отработавшего топлива. В организм человека радиоактивный стронций поступает с пищей растительного и животного происхождения. Инулин существенно ускоряет выведения этого и других опасных веществ из организма.

Улучшение умственной деятельности и общего самочувствия

Улучшение умственной деятельности и когнитивной функции являются важными аспектами общего хорошего самочувствия. В настоящее время научные данные по данной теме находятся в начальной стадии. Однако уже доказано, что инулин повышает упругость сосудов, в том числе и сосудов головного мозга. Также результаты предыдущих научных исследований свидетельствуют о невероятных возможностях инулина и положительном эффекте на общую физиологию, а мозг и мыслительный процесс являются неотъемлемой частью организма и его физиологических процессов, поэтому вполне закономерно ожидать благотворного влияния и на этот орган и его сферу деятельности.

Возможность использования при диабете

При прохождении через верхние отделы желудочно-кишечного тракта инулин гидролизуется лишь в незначительной степени. Вследствие этого при оральном приеме инулин не влияет на уровень пост-пищевой глюкозы в крови. Следовательно, инулин обладает нулевым гликемическим индексом.

Попадая в организм человека, нерасщепленные соляной кислотой в желудке молекулы инулина способны сорбировать значительное количество пищевой глюкозы и препятствовать ее всасыванию в кровь, что помогает снизить уровень сахара в крови после еды. Вместе с этим связываются и выводятся из организма токсические продукты нарушенного обмена веществ, такие как ацетон и другие кетонные тела, оказывающие пагубное воздействие на организм больного. В крови короткие фруктозные фрагменты инулина и органические кислоты (яблочная, фумаровая, малоновая, лимонная, янтарная и другие) выполняют вспомогательные антиоксидантные и антиоксидические функции, укрепляя организм и помогая его работе.

Но главное преимущество заключается в уникальной способности инулина проникать в клетки всех органов без участия инсулина и полноценно замещать глюкозу в обменных процессах. При этом значительно уменьшается энергетический клеточный голод. Более того, короткие фрагменты молекул инулина, встраиваясь в клеточную стенку, облегчают прохождение внутрь клетки и самой

глюкозы, хотя и в относительно небольших, по сравнению с нормой, количествах. Все это ведет к существенному и стойкому снижению концентрации сахара в крови, которое не сопровождается резкими колебаниями этого показателя в течение суток. А именно это и является первоочередной задачей при лечении инсулинозависимого сахарного диабета.

Стабильное снижение уровня глюкозы в крови приводит к повышению выработки собственного инсулина специальными клетками поджелудочной железы. При этом закономерно уменьшается суточная потребность больного во вводимом в виде инъекций инсулине. Последнее особенно ценно, так как к чужеродному инсулину активно вырабатываются антитела, а комплексы инсулина с антителами оседают на стенках сосудов и, вместе с глюкозой, играют ведущую роль в развитии сосудистых осложнений.

При лечении инсулин-независимого сахарного диабета второго типа, инулин помогает добиться нормализации или существенного снижения содержания глюкозы в крови и исчезновения ее в моче, а также способствует активизации



обмена веществ и процессов сжигания жира, сопряженных с процессами усвоения глюкозы. Применение инулина при лечении диабета второго типа выявило снижение уровня холестерина и улучшение функционального состояния многих эндокринных желез. Все это в сумме способствует значительному улучшению общего самочувствия, повышению работоспособности, жизненного (физического и эмоционального) тонуса.

В качестве натуральной пищевой добавки, инулин играет огромную роль в успешной профилактике диабета, поддержании нормального уровня сахара в крови и общем оздоровлении организма. Его применение не требует никаких дополнительных условий и не накладывает ограничений. Ежедневный прием инулина во время еды быстро становится привычным и естественным делом, которое, однако, способно принести огромную пользу и предотвратить многие заболевания.

Предотвращение рака

Инулин существенно подавляет рост химически индуцированных опухолей в экспериментальных моделях. У пациентов, страдающих раком и полипами кишечника, подавляются различные маркеры, связанные с раком кишечника.

Улучшение функции кишечника

Инулин официально признан пребиотическим пищевым ингредиентом. Он не подвергается воздействию пищеварительных ферментов, находящихся в нашем желудке и тонком кишечнике, поэтому весь употребленный в пищу инулин достигает толстого кишечника.

Кишечник является энергодефицитной экосистемой: импорт легко перерабатываемых углеводов в основном влияет на состав и метаболическую активность его сложной микрофлоры. В ее состав входит более 400 различных видов бактерий, которые составляют более 80% сухих веществ в кишечнике. В отличие от модифицированного крахмала, пектина и других волокон инулин избирательно стимулирует рост и метаболическую активность определенных видов бактерий (бифидобактерий и лактобацилл), не влияя на рост других групп бактерий (фузобактерий, бактероидов и др.), и подавляет рост потенциально патогенных бактерий (групп *Clostridium perfringens*, *Clostridium histolyticum*, *Enterococcus*). С измененной кишечной микрофлорой с присутствием бифидобактерий в толстом кишечнике принято связывать множество положительных эффектов для здоровья.

Подавление и предотвращение хронического заболевания кишечника

Исследования показали, что вызванное пребиотиками изменение кишечной микрофлоры и вытекающее из этого поддержание ее метаболической активности оказывает существенное положительное воздействие на такое хроническое заболевание кишечника как язвенный колит.

Это заболевание характеризуется воспалением слизистой оболочки кишечника, чередующееся с периодами ремиссии. Обычно пациенты имеют микрофлору с малой численностью бифидобактерий, и заболевание связано с иммунной дисфункцией, вызванной определенными обитателями кишечной микрофлоры. Прием в пищу инулина снижает проявление этого заболевания (понижает воспаление слизистой оболочки кишечника) и увеличивает периоды ремиссии. Это является весомым показателем положительного эффекта инулина.

Потребление инулина из обычных продуктов мало эффективно, так как в обычной пище вещество имеет невысокий уровень полимеризации. К счастью наука и технологии не стоят на месте, и уже сегодня существуют специальные пищевые продукты, в которых естественная польза достигает максимальных значений. Один из них – «ФитПарад» №11. Помимо **инулина (97%)**, «ФитПарад» №11 содержит заменители сахара природного происхождения – **стевиозид и сукралозу**, а также природные **экстракты бромелайна и папайи**.



Сукралоза

Интенсивный подсластитель сукралоза получается из обычного сахара и имеет схожие вкусовые характеристики. В прошлом веке сукралозу стали активно использовать в пищевой промышленности как добавку E955, которая хорошо растворяется в воде и стабильна при производстве пищевых продуктов. В процессе термической обработки, стерилизации и пастеризации этот сахарозаменитель прекрасно сохраняет свои свойства.



Ее часто используют в качестве сахарозаменителя для больных диабетом илюдей, следящим за своим весом. Это вещество не имеет калорий, не влияет на аппетит и не изменяет уровень глюкозы в крови. В организме человека пищевая добавка E955 абсорбируется на 15% и выводится из организма с мочой в течение 24 часов.

Хорошие отзывы сукралоза получила в качестве безопасного сахарозаменителя в составе диетического меню. Несмотря на сильный сладкий привкус данное вещество не оказывает влияние на состояние зубов и не вызывает кариеса. Медицинские международные исследования доказали безопасность сукралозы, которую употребляют в ограниченном количестве. Вред сукралоза может

нанести только в больших дозах, превышающих нормы по весу человека. Максимальная суточная доза этого сахарозаменителя составляет 4 мг на 1 кг веса человека. Сукралоза даже в минимальном количестве восполняет необходимое потребление сахара.

*Плюс ко всему сукралоза в **600 раз слаще сахара** (для сравнения фруктоза слаще всего в 1,7 раза), т.е. для подслащивания нужны микроскопические дозы. При этом она не содержит калорий, не влияет на уровень глюкозы и инсулина в крови.*

Стевиозид

Стевиозид представляет собой гликозид, выделяемый из листьев стевии. Он обладает сладким вкусом, но при этом имеет нулевую калорийность. По сравнению с другими подсластителями, стевиозид более привлекателен для людей, так как имеет натуральное, а не синтетическое происхождение. Поэтому сегодня он является одним из самых широко используемых в мире сахарозаменителей. В настоящее время допустимая к употреблению суточная доза стевиозида составляет в разных странах от 2 до 4 мг на 1 кг веса. Стевиозид показан при ожирении, сахарном диабете и гипертонической болезни.

Противопоказанием к употреблению стевиозида является аллергия на семейства сложноцветных растений. Это семейство включает в себя амброзии, хризантемы, бархатцы, маргаритки и многие другие растения. К

противопоказаниям по применению стевиозида и сукралозы относятся также беременность и период лактации, так как на сегодняшний день нет достаточного количества исследований, описывающих влияние указанных сахарозаменителей на организм в этих состояниях.



Папаин и бромелайн

Многие из нас уже знают о пользе папайи, фрукте, снискавшем славу у сыроедов и адептов здорового образа жизни. Этот сладкий плод с жёлто-оранжевой кожурой, мягкой, сладкой и сочной мякотью содержит уникальный фермент – папаин. Его получают из млечного сока растения, который собирают из надрезов незрелых плодов папайи.

Папаин – относится к подклассу протеолитических ферментов (протеазам), он очень схож по действию с человеческим пепсином, пищеварительным ферментом, вырабатываемом в организме человека. Он участвует в расщеплении белков, особенно животного происхождения.

Показанием к применению папаина может быть лечение проблем, связанных с пищеварением, высокобелковая диета. Папаин предотвращает застой пищи в желудочно-кишечном тракте, устраняет ощущение тяжести после приема пищи, а также положительно влияет на слизистую оболочку желудка, предотвращая появление язвы желудка. Особенно показан папаин людям, страдающим от низкой кислотности и людям со слабым иммунитетом.



Подведем итоги

Бромелайн – еще один фермент, подаренный нам природой. Его получают из другого экзотического фрукта – ананаса. Он, как и папаин, используется для улучшения пищеварения. Являясь протеолитическим ферментом, бромелайн помогает регулировать вес тела, за счет оптимизации процессов пищеварения. Бромелайн способствует расщеплению белка и ускоряет поступление аминокислот, необходимых для сохранения и роста мышечных тканей, в кровь.

К основным свойствам инулина следует отнести его способность не усваиваться в желудочно-кишечном тракте, выступая при этом питательной средой для полезной микрофлоры в толстом кишечнике.

Отсюда следует, что показатель калорийности в 200 ккал на 100 г сахарозаменителя «ФитПарад» №11 весьма условно. **Фактически в продукте «0» усвояемых калорий!**

Это неоспоримое достоинство сахарозаменителя «ФитПарад» №11 подкрепляется его дополнительными свойствами, способствующими укреплению здоровья.

Сахарозаменитель «ФитПарад» №11 эффективно и вкусно:

- ✓ Обеспечивает организм пребиотиком;
- ✓ Заменяет сахар;
- ✓ Помогает усвоению белков.

Больше информации –
на нашем сайте
www.fitparad.com



Природные заменители сахара нового поколения, а также другие продукты здорового питания под торговой маркой «ФитПарад» вы можете приобрести по следующим адресам:



МОСКВА

ИКС-ИГРЕК ГРУП

адрес: ул. Авиамоторная, д.50, стр.2, оф.210
сайт: iks-igrek.ru
тел.: 8 (495) 602-94-13
E-mail: info@iks-igrek.ru

СТРОЙДОРС

адрес: Автомобильный проезд, д.3, стр.1
сайт: stroydors.ru
тел.: 8 (495) 101-35-98
E-mail: info@stroydors.ru

ПОДАРОК

адрес: ул. Б. Андроньевская, д.7/14
сайт: www.diapro.ru
тел.: 8 (495) 789-8349, 8 (495) 978-7881
E-mail: podarokbest@diapro.ru

ФОРВАРД РИТЕЙЛ ГРУПП

адрес: ул. 2-я Рощинская, д.4
сайт: www.fitparade.ru
тел.: 8 (499) 992-21-19
E-mail: info@fitparade.ru

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

БАЛТИЙСКАЯ БАКАЛЕЯ

адрес: проспект Обуховской обороны, д.86
сайт: www.bbakaleya.ru
тел.: 8 (812) 560-47-56, 8-911-255-25-27
E-mail: balticbak@mail.ru

ГК ЗДОРОВКА

адрес: ул. Новосёлов, д.49
сайт: www.zdorovka.ru
тел.: 8 (812) 600-66-69
E-mail: office@zdoorovka.ru

ПРОДИЕТ

адрес: ул. Софийская, д.95
сайт: www.petrobaltgroup.ru
тел.: 8 (812) 334-44-03
E-mail: info@prodiet.info

