



YARO

СМАК,
ЩО
БРАЖАЄ



МИ ВІРИМО, ЩО СЛОДКЕ МОЖЕ БУТИ КОРИСНИМ. САМЕ
ТОМУ МИ ВИКОРИСТОВУЄМО ЛИШЕ ВІДБІРНІ НАТУРАЛЬНІ
ІНГРЕДІЄНТИ, ЯКІ НЕ МІСТЯТЬ ПОРОЖНІХ КАЛОРІЙ.
СПРОБУЙ ТА ПЕРЕКОНАЙСЯ, ЩО ЗДОРОВ'Я МОЖЕ БУТИ
СМАЧНИМ

ЧОМУ МИ ВИКОРИСТОВУЄМО РОСЛИННІ ІНГРЕДІЄНТИ?

Ми впевненні, що рослинні продукти:

- Легше перетравлюються та засвоюються
- Покращують метаболізм
- Запобігають накопиченню токсинів в організмі
- Очищують судини

Наша їжа робить тіло здоровим та енергійним

СМАК, ЩО ВРАЖАЄ





ПРО НАС

YARO – це сімейний бізнес, заснований Юлією та Даніїлом Приваловим у 2016 році. Ми віримо, що їжа може буди водночас смачною та корисною. А здоровий спосіб життя може приносити задоволення. Ми збирали знання світових гуру в галузі здоров'я та створили їжу, яка допомагає людям добре себе почувати і полегшує їх перехід на здоровий спосіб життя.

Коли ми починали, ми готували програми смузі та пюре для м'якого очищення організму. За 3 роки ми збільшили кількість продуктів, які ми виготовляємо у 10 разів. До наших детокс програм ми додали програми харчування, десерти, солодощі без цукру та багато інших корисних страв. В YARO ми любляємо експериментувати. Ми перший бренд в Україні, який почав використовувати керб для глазурування цукерок.

Ми дуже пишаємося нашими досягненнями. Раніше, ми купували рецепти в закордонних клініках. Тепер, наші кондитери самі створюють шедеври, які підкорюють світ. YARO – це не тільки про корисну та смачну їжу, це філософія, яка з'явилась завдяки досвіду оздоровлення наших засновників.

Найголовніше правило нашого бізнесу – бути екологічними та робити все з повагою до довкілля. В YARO працюють люди, які розділяють цінності бренда. В YARO ми обираємо найкращі інгредієнти й упаковку. В YARO, ми турбуємося про добробут клієнтів і нашої планети.

СМАК, ЩО ВРАЖАЄ



НАШІ ЦІННОСТІ

Ми віримо, що корисна їжа робить нас краще.

Ми знаємо, що корисна їжа може бути смачною.

Ми віримо в здоровий спосіб життя, а не дієти.

Ми віримо, що разом ми можемо зробити світ краще.

Ми знаємо, що солодощі можуть бути корисними.

Ми віримо в закони природи.

Ми знаємо, що потрібно піклуватися про землю, адже це наш єдиний дім.

СМАК, ЩО ВРАЖАЄ



ЦУКЕРКИ

ЦІКАВІ ФАКТИ ПРО НАШІ ЦУКЕРКИ:

- Ми не використовуємо цукор, лактозу, шоколад, барвників та консервантів
- Ми використовуємо тільки натуральні підсолоджувачі, такі як: фініки, сироп топінамбура, кокосовий цукор
- Замість какао ми використовуємо кероб
- В наших цукерках є горіхи, насіння, ягоди та сухофрукти
- Замість звичайного борошна, ми використовуємо кокосове
- Радимо куштувати як охолодженими, так і кімнатної температури

СМАК, ЩО ВРАЖАЄ



ЩОБ ЗРОБИТИ НАШІ СОЛОДОЩІ ЯКОМОГА
КОРИСНІШИМИ, МИ ВИКОРИСТОВУЄМО
ПІДСОЛОДЖУВАЧІ З НАЙНИЖЧИМ
ГЛІКЕМІЧНИМ ІНДЕКСОМ.

Тип підсолоджувача	Глікемічний Індекс (ГІ)
Глюкоза	100
Рафінований цукор	70
Коричневий цукор	55
Кленовий сироп	55
Тростинний цукор	50
Фініковий сироп	50
Мед	50-70
Кокосовий цукор	35
Сироп агави	17
Сироп топінамбура	15

Глікемічний Індекс (ГІ) вказує, на те, як швидко наше тіло поглинає вуглеводи та збільшує рівень цукру в крові, після споживання якогось продукту.

НАСЛІДКИ ДЛЯ ОРГАНІЗМУ ПІСЛЯ СПОЖИВАННЯ
ПРОДУКТІВ З ВИСОКИМ ГІ:

- Порушення метаболічних процесів
- Негативний ефект на рівень цукру в крові
- Проблеми з вагою, постійне відчуття голоду

МИ ОБИРАЄМО ТІЛЬКИ ПІДСОЛОДЖУВАЧІ
З НИЗЬКИМ ГІ



ФАКТИ ПРО НАШІ ПІДСОЛОДЖУВАЧІ

СИРОП ТОПІНАМБУРА

- Сироп "земляної груші", представника сімейства Айстрових
- Має найнижчий ГІ серед усіх підсолоджувачів
- Містить велику кількість вітамінів та мінералів
- Понижує рівень цукру в крові



КОКОСОВИЙ ЦУКОР

- Виготовлений із цукрової рідини кокосу
- Має у складі залізо, цинк, кальцій, калій
- Містить інулін, який сповільнює поглинання глюкози
- Кокос – рослинна культура, яка не пошкоджує землю та навколишнє середовище



СМАК, ЩО ВРАЖАЄ

СОЛОНА КАРАМЕЛЬ

Ніжна цукерка з фініковою карамеллю, рожевою Гімалайською сіллю та двома різними начинками:

- Арахісовою



- Мигдалевою



- ЦУКЕРКА ЧИЛІ

Це мікс кербача й волоських горіхів зі східним інжиром та фініком. А драйвове поєднання гострого перцю чилі, паприки та кислуватої журавлини додає особливої пікантності.



ЩО ТАКЕ КЕРОБ?

Це стручкові плоди вічнозеленого ріжкового дерева (*Ceratonia siliqua*), що росте в середземноморських країнах, а саме — в Італії, Іспанії, на Кіпрі та інших. Рослина родини бобові.

У порівнянні зі звичайним какао порошком, кероб не містить кофеїну та не є алергеном. Тому його можна вживати дітям, вагітним і людям, хворим на діабет.

КОРИСТЬ

- Сприяє детоксикації організму
- Знижує рівень цукру в крові
- Містить багато вітамінів та антиоксидантів. Такі як, вітаміни групи В, групи А та D, кальцій, магній, залізо, фосфор, калій, мідь, марганець та нікель
- Підходить тим, хто слідкує за вагою та станом здоров'я
- При регулярному споживанні знижує рівень холестерину в крові

СМАК, ЩО ВРАЖАЄ





ПЕЧИВО

CHOCO COOKIES –

Супер шоколадне печиво з насінням чіа та какао основою. Додавши трохи кокосового масла нам вдалося створити здорову версію відомого американського печива.

ПЕЧИВО ВІВСЯНЕ CLASSIC –

На створення цього печива ми взяли натхнення з дитячих часів. Додали кокосовий цукор та вівсяне борошно і отримали класичне вівсяне печиво.

ПЕЧИВО ВІВСЯНЕ CHOCO DROPS –

Воно дуже схоже на печиво ВІВСЯНЕ CLASSIC, але зі смачними шоколадними дропсами з колумбійського какао

СМАК, ЩО ВРАЖАЄ





ПЕЧИВО

ПЕЧИВО ВІВСЯНЕ ФІСТАШКА –

Вівсяне печиво з фісташковою крихтою - це неймовірне комбо улюбленого смаку з дитинства та ніжного молочного смаку фісташки. На основі цілісного вівсяного борошна, насіння льону і кокосового цукру в якості підсолоджувача.

ПЕЧИВО ВІВСЯНЕ МИГДАЛЬ –

Вівсяне печиво з мигдалем як завжди без білого цукру, яєць, лактози і білої муки. Горіховий смак зігріє кожну клітину тіла й порадує в будь-яку погоду.

СМАК, ЩО ВРАЖАЄ



ГРАНОЛА

ГРАНОЛА З ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧКИ – цільна не оброблена гречка містить багато поживних речовин. Це ідеальне джерело рослинного білку.

Ми не використовуємо підсолоджувачі в нашій гранолі, щоб ви відчували легкість після трапези.

НА ВИБІР ДВА РІЗНІ СМАКИ, З ОСНОВОЮ ІЗ ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧКИ:

- Гранола Кероб & Банан з темними родзинками та гарбузовим насінням
- Гранола Льон & Кориця з світлими родзинками, яблуком та вівсяними пластівцями

*Ми рекомендуємо їсти нашу гранолу з рослинним молоком (холодним чи теплим), або як корисний перекус

СМАК, ЩО ВРАЖАЄ



КРАНЧІ

Наші кранчі – ідеальне рішення як для корисного сніданку, так і для перекусу. Суміш поживних горіхів та натуральних підсолоджувачів вас приємно здивує та задовольнить смакові рецептори.

■ ГОРІХОВИЙ КРАНЧ СНОСО –

Це суміш насіння льону з міксом горіхів. Також ми додаємо кероб глазур та какао.

■ ВІВСЯНИЙ КРАНЧ НА КОКОСОВИХ ВЕРШКАХ –

Кремовий кокосовий кранч це приголомшлива альтернатива для вашого сніданку. Його вівсяна основа нагадує повітряний смак печива. Насіння льону та ваніль доповнюють смак. Він має незабутню текстуру та ідеально поєднується з рослинним молоком або йогуртом.

*Ми рекомендуємо їсти нашу гранолу з рослинним молоком (холодним чи теплим)

Висушуємо в дегідраторі при низькій температурі (40 °C). Це створює ідеальну консистенцію і зберігає всі корисні речовини.

СМАК, ЩО ВРАЖАЄ



УПАКОВКА



УПАКОВКА





СТЕНД





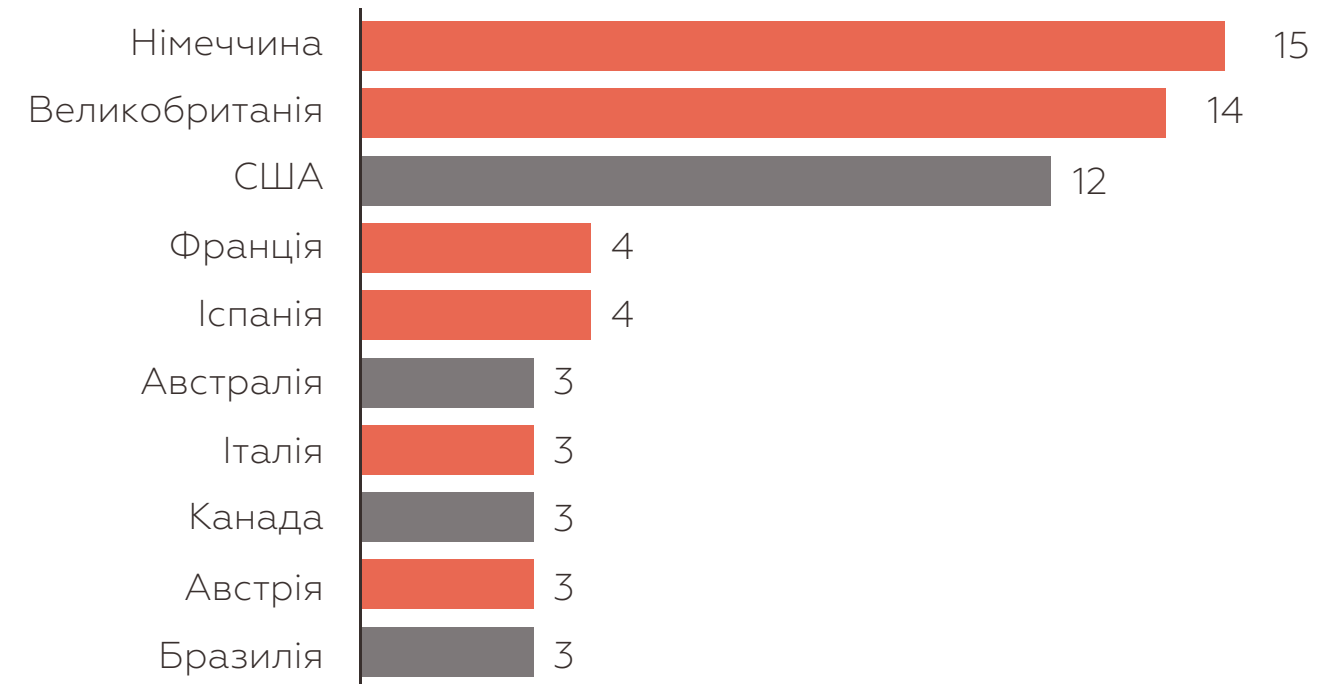


ФАКТИ ПРО ВСЕСВІТНІЙ ВЕГАНСЬКИЙ РИНОК

- За даними SPINS, загальний ринок продуктів харчування та напоїв (\$448,2 млрд.) зростає на 1,7 % за рік. У порівнянні з ринком природних продуктів харчування та напоїв, який зростає на 5% за рік.
- У 2026 році очікується, що світовий веганський ринок буде коштувати \$26,3 мільярда.
- Рослинне молоко складає 13% від світового ринку молока. У 2019 році його продажі зросли на 6%, а продажі коров'ячого молока знизилися на 3%.
- За останні 5 років кількість людей, що ідентифікують себе веганами зросла на 600% у США та на 350% у Великобританії.
- В Азії дієта на рослинній основі набирає темпи дуже швидко. Китайський веган ринок зростає на 17% між 2015-2020 роками.
- Уряди Китаю та Канади випустили нові рекомендації щодо раціону харчування. У Китаї вони просять громадян скоротити споживання м'яса на 50%, а в Канаді вони радять їсти більше продуктів рослинного походження.
- В США гігант роздрібної торгівлі, Walmart, просить постачальників виробляти більше веганських продуктів. Це пов'язано з великою кількістю споживачів, які надають їм перевагу.

ТОП-10 КРАЇН З ВИСОКИМ РІВНЕМ НОВИХ ВЕГАНСЬКИХ ПРОДУКТІВ ТА НАПОЇВ

У відсотках від загальних запусків нових веганських продуктів





ВЕГАНСЬКИЙ РИНОК В УКРАЇНІ

- Восени 2017 пройшло соціологічне дослідження, яке виявило, що 10% Українців не вживають м'яса.
- В 2017 році активно почали відкриватися веганські та вегетаріанські заклади харчування. Сьогодні, тільки у Києві вже більше 20-ти таких закладів. "Зелений" тренд вже підхопили Львів, Одеса, Харків.
- Супермаркет Goodwine створив окремий відділ з веганськими продуктами. Кількість Українських виробників, які там представлені, в цьому році стрімко росте.
- Якщо раніше Українці імпортували такі продукти, як веганський сир, майонез, сосиски, м'ясо, молоко тощо. То зараз, ці товари вже можна знайти під українським виробництвом.
- Окрім продуктів харчування на ринку представлені етична косметика, одяг, товари для побуту та інші. Українці стали приділяти велику увагу екологічності та раціональному споживанню.

СМАК, ЩО ВРАЖАЄ

