Это приложение к статье:

<https://rocketzyze.com/base/cennostnoe-predlozhenie-na-odnoj-stranice/>

//шапка с фикс кнопкой купить

//Основной заголовок

Снэк Бокс DOPE — перекус без вины!

//На первом экране, мб иконки или буллеты

- 400 невредных калорий
- 30-40 г белка
- Мясо, клетчатка, медленные углеводы

//текст + иконки или фото или другая визуализация

- Вяленое мясо
- Вяленые томаты
- Льняные крекеры

//подзаголовок

Снэк Бокс DOPE — набор вкусных снэков для тех, кто следит за своим питанием. Его удобно хранить и еще удобнее есть: когда заняты делом, на ходу или нет времени готовить

//фото или рендер коробки

//заголовок

В каждом Снэк Боксе:

//карточки с картинками/фото/иконками

- 50 г вяленого мяса — на выбор говядина, оленина, крольчатина, индейка, курица.
- 50 г вяленых на солнце томатов.
- 30 г льняных крекеров - без муки и сахара!

//текст + мем с Джеки Чаном (если не слишком дерзко))

Хватит испытывать чувство вины после сладких, чрезмерно соленых, жирных, жареных, мучных перекусов!

Снэк Бокс DOPE — это 380-400 невредных калорий из мяса, овощей и семян.

//врезка или по-другому выделить. Добавить данные про жир и углеводы, если соответствует основному сообщению

В одном Снэк Боксе 38-400 ккал, 30-40 г белка, X г жира, X г углеводов (из овощей и семян)

//показать, что отсутствует - зачеркнуть или еще как-то

Мука, сахар

//Можно использовать идею с дубиной по аналогии с главной страницей, которая разбивает вредные перекусы-конкуренты (батончик, чипсы и пр.)

//заголовок, текст, фото

Удобно хранить

Герметичная упаковка, срок хранения 6 месяцев (без искусственных консервантов).

Берите с запасом, ешьте по мере необходимости.

//заголовок, текст, фото

Удобно есть

//фото коробки в разных ситуациях - за рулем, на рабочем столе, на рабочем месте и т.д.

//подзаголовок, иконки или буллеты

Мясо на выбор: говядина, оленина, крольчатина, индейка, курица

//заголовок

Состав и пищевая ценность

//подзаголовок

В каждом Снэк Боксе один из пяти видов вяленого мяса на выбор, вяленые томаты и льняные крекеры.

//Выбор варианта Снэк Бокса или таблица для каждого вида

//Привести КБЖУ по всем вариантам

//Блок с тысячей людей с главной страницы - ситуации потребления

//Отзывы - обратила внимание, что на озоне есть отзывы, которых здесь нет - добавить и указать, что отзыв с озона

//Инфа о доставке

//Присоединяйтесь к DOPE-движению (контент отдельно согласовать)

//Вопросы-ответы

- Так сколько видов Снэк Боксов и чем они отличаются?

Всего пять видов, а отличаются они только мясом в составе. В любом случае, в Снэк Боксе, вне зависимости от вида мяса 50 г вяленых томатов и 30 г льняных крекеров. И 50 г вяленого мяса на выбор: говядина, оленина, индейка, крольчатина, курица.

- Почему вы не продаете Снэк Боксы по одной штуке?

Минимум, который можно заказать — 10 Снэк Боксов. При этом в этих десяти может быть любое количество видов. Мы не доставляем меньше 10 штук, потому что в таком случае доставка будет стоить, как Снэк Бокс или даже дороже, а это, согласитесь, не очень интересно.

Срок хранения Снэк Бокса — полгода, так что можно брать несколько штук и не бояться, что они испортятся.

Если же вы хотите взять одну штуку на пробу, вы можете сделать это на Озоне.

- Почему в Снэк Боксе именно мясо, томаты и крекеры?

Мы искали хорошее сочетание продуктов и ориентировались на свой вкус. Кроме того, для нас было важно, чтобы в Снэк Боксах не было муки и сахара, потому что их и так слишком много вокруг нас и перекусывать хочется чем-то более полезным.

Поэтому мы просто искали перекусы для себя, а получилось для всех.

Конечно, мы еще ориентировались на вкус, состав, калорийность и содержание белков, жиров и углеводов. Кажется, нам удалось подобрать удачное сочетание этого всего.

- А если я не ем мясо, помидоры или крекеры?

Все продукты внутри Снэк Бокса упакованы отдельно. Это значит, что вы можете поделиться с друзьями каким-то продуктом, если сами вдруг его не едите.

- Это всё для ЗОЖников и ППшников?

Смотря что вы называете ЗОЖем. Наш сооснователь Андрей запивает мясо DOPE сухим красным и утверждает, что это и есть самый настоящий ЗОЖ :) Если вы хотите знать, не пресное ли наше мясо, как многие полезные продукты, то ответ, конечно же, нет! Мясо DOPE с насыщенным вкусом, и многие его используют как закуску к напиткам (или просто как перекус).

При этом мясо DOPE натуральное и полезное: в нем очень много белка (45-55% в зависимости от вида мяса), необходимое количество полезного жира (в среднем 10%), почти нет углеводов (не более 1% — только из специй и капли соевого соуса) и совершенно нет никаких искусственных красителей, консервантов и прочей химии.

- Где и как производится DOPE?

Мясо DOPE производится на Карельском перешейке только из натуральных ингредиентов. Для вяления (по-научному — дегидратации, то есть для удаления воды) используются специальные, предназначенные для мяса дегидраторы. Не пугайтесь слова «дегидратор», по-русски это — «сушилка», но сушилка не обычная, а умная — для производства полезных продуктов питания.

- Откуда мясо?

В основном от локальных фермеров с проверкой качества в лаборатории. Оленина — с Севера, конечно же.

//Форма подписки

//Подвал