Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefono: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

Panoramica

Pozione della vita (precedentemente Pozione del benessere), 8 bustine da 12 g di polvere

Codice prodotto: SH2100



Prezzo

Quantità	Prezzo unitario	Prezzo base
A 1	39,90 €	415,63 € / 1 Kilogramm
A 4	37,90 €	394,79 € / 1 Kilogramm
Da 5	36,90 €	384,38 € / 1 Kilogramm

Prezzi incl. IVA più costi di spedizione

Descrizione

Lebenstrank (precedentemente Wellness Trank)

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefono: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

100 % bevanda enzimatica fermentata bioattiva – alimento vivo per il benessere di tutti i giorni

Vivace biodiversità – sulle tracce della bevanda divina «Soma»

Da sempre l'uomo arricchisce il proprio microbioma e la propria varietà enzimatica con bevande fermentate come l'antica Soma indiana, esaltata come «bevanda degli dei». Dalla moderna ricerca sul microbioma sappiamo quanto siano importanti la biodiversità vivente e il nostro equilibrio microbico per la salute e il benessere. Una varietà che, alla luce di alimenti fortemente processati, prodotti in modo sterile e privi di vita, è sempre più minacciata. È quindi tanto più importante riportare più vitalità nella nostra alimentazione. Il modo più semplice e sicuro per farlo è utilizzare colture preparate al momento. Proprio per questo è stato sviluppato Lebenstrank!

Veloce e semplice: la bevanda enzimatica fermentata, fruttata e frizzante

Con Lebenstrank è possibile ottenere in soli 2–3 giorni una bevanda per il benessere della famiglia, gustosissima, fresca e frizzante e naturalmente viva. Arricchite anche voi la vostra alimentazione quotidiana con un'essenza unica di lieviti naturali, colture di batteri lattici e fibre. Che sia come bevanda rinfrescante di tutti i giorni o come drink lifestyle frizzante: Lebenstrank dona varietà microbica ed enzimatica vivente! E lo si percepisce ad ogni sorso!

Lieviti naturali & colture di lattici – 10 miliardi di fattori di successo

Seguendo l'esempio della bevanda cult Soma, Lebenstrank si affida a un mix delle migliori micro-organismi naturali. In ogni bustina porzionata circa 10 miliardi di essi attendono di risvegliarsi a nuova vita.

- Lieviti naturali da kombucha «privo di aceto», kefir d'acqua e colture di lieviti selezionate con cura – direttamente dalla natura
- Bifido- e batteri lattici vitali (Bifidobacterium lactis, Lactobacillus acidophilus), che appartengono alla colonizzazione originaria del nostro intestino

Ciò che rende unico rispetto alle bevande tradizionali a base di kefir e kombucha è che quasi tutte le nostre colture di batteri lattici arrivano vive dallo stomaco all'intestino. Lo stesso vale per i lieviti naturali, che operano fianco a fianco con i batteri intestinali utili e degradano nell'intestino gli zuccheri che rappresenterebbero nutrimento per lieviti indesiderati.

Fibre solubili – Gomma arabica & Inulina

Lebenstrank è completato da preziose fibre solubili, scarse nella nostra alimentazione e che completano in modo ottimale le fibre insolubili provenienti da verdura e cereali: la pregiata gomma arabica ottenuta dal succo dell'acacia e l'inulina dalla radice di cicoria.

Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali	**per 100 g**
Energia	723 kJ / 180 kcal
Grassi	0 g
Carboidrati	2 g
– di cui zuccheri*	2 g
Fibre	84 g
Proteine	1 g
Sale	0,3 g

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

Kontakt:
Telefono: 015773998502
E-Mail: pdf@energyvital.de

Rechtliches:
Amtsgericht Dresden
USt-ID-Nr.: DE352285297

* presente naturalmente, non viene aggiunto zucchero
** Sodio da fonti naturali

Ingredienti

Gomma arabica*, Inulina**, colture di kefir e kombucha, Bifidobacterium lactis, Lactobacillus acidophilus, Saccharomyces cerevisiae spec., Saccharomyces boulardii.
*Fibra alimentare, **da radice di cicoria

Consigli per l'uso

Versare il contenuto di una bustina porzionata insieme a un litro di succo di frutta biologico (es. succo di mela, mela-mango o d'uva) in una bottiglia a collo largo, coprire (non avvitare!) e lasciare fermentare per 2–3 giorni a temperatura ambiente seguendo le istruzioni (ideali 20–25 °C, al riparo dal sole in una bottiglia di vetro ambrato). Il risultato è una bevanda fermentata gustosa e frizzante.
Gustate un bicchiere (circa 200 ml) al giorno durante i pasti o come spuntino!
Ai principianti consigliamo di iniziare subito dopo l'avvio con una piccola quantità (50 ml) di bevanda fermentata e aumentarla giorno dopo giorno fino a 200 ml al giorno, in modo che il loro intestino possa adattarsi gradualmente.

Conservazione

Conservare esclusivamente in frigorifero. La data di scadenza si trova sul fondo della confezione. Dopo il processo di fermentazione (al più tardi quando iniziano le bollicine) conservare in frigorifero (6 °C) e consumare entro 4–5 giorni.

Avvertenze legali

Non superare la dose giornaliera consigliata. Gli integratori alimentari non sostituiscono una dieta equilibrata e varia né uno stile di vita sano. Tenere fuori dalla portata dei bambini piccoli.

Informazioni sul prodotto

Applicazione:	Sistema immunitario, Metabolismo, Digestione
Forma farmaceutica:	In polvere, in bustine monodose.
Piante:	Acacia, Cicoria
Qualità:	Senza glutine, Senza lattosio, Senza stearato di magnesio, Vegano
Tipo di prodotto:	Integratori alimentari