Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

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

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

Overzicht

Levensdrank (voorheen wellnessdrank), 8 zakjes van 12 g poeder

Productnummer: SH2100



Prijs

Hoeveelheid	Prijs per eenheid	Basisprijs
Tot 1	€ 39,90	€ 415,63 / 1 Kilogramm
Tot 4	€ 37,90	€ 394,79 / 1 Kilogramm
Vanaf 5	€ 36,90	€ 384,38 / 1 Kilogramm

Prijzen incl. BTW en excl. verzendkosten

Beschrijving

Lebenstrank (voorheen Wellnessdrank)

100 % bioactief enzym-fermentdrankje – levend welzijnsvoedsel voor dagelijks gebruik

Levendige verscheidenheid – op de sporen van de godendrank „Soma"

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

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

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

Al van oudsher verrijkt de mens zijn microbioom en zijn enzymdiversiteit met gefermenteerde dranken zoals het als „godendrank” geprezen oud-Indische Soma. Uit het moderne microbioomonderzoek weten we hoe belangrijk levende diversiteit en ons microbieel evenwicht zijn voor gezondheid en welzijn. Een verscheidenheid die door sterk bewerkte, steriel geproduceerde, levenloze voedingsmiddelen steeds meer wordt bedreigd. Des te belangrijker is het om weer meer levendigheid in onze voeding te brengen. Het gaat het eenvoudigst en veiligst met vers opgezette culturen. Daar is Lebenstrank precies voor ontwikkeld!

Snel en eenvoudig naar het fruitig-frisse enzym-fermentdrankje

Met Lebenstrank kan in slechts 2 tot 3 dagen betrouwbaar een superlekker, sprankelend-fris en natuurlijk levend welzijnsdrankje voor het hele gezin worden gemaakt. Verrijk ook uw dagelijkse voeding met een unieke essentie van natuurgist, melkzuurkulturen en vezels. Of als verfrissend drankje voor elke dag of als bruisende lifestyle-drank: Lebenstrank schenkt levende, microbiële en enzymatische diversiteit! En dat proef je bij elke slok!

Natuurgisten & melkzuurkulturen – 10 miljard succesfactoren

Net als het cultdrankje Soma vertrouwt Lebenstrank op een mix van de beste natuurlijke micro-organismen. In elk portiezakje wachten ongeveer 10 miljard van hen om tot nieuw leven te ontwaken.

- Natuurgisten uit „azijnvrije” kombucha, waterkefir en streng geselecteerde gistculturen – oorspronkelijk uit de natuur
- Levensvatbare Bifido- en melkzuurbacteriën (Bifidobacterium lactis, Lactobacillus acidophilus), die behoren tot de oorspronkelijke kolonisatie van onze darm

Uniek ten opzichte van conventionele kefir- en kombucha-dranken is dat bijna al onze melkzuurkulturen levend door de maag naar de darm gaan. Hetzelfde geldt voor de natuurgisten, die hand in hand met nuttige darmbacteriën werken en in de darm suikers afbreken die dienen als voedsel voor ongewenste gisten.

Oplosbare vezels – acaciagom & inuline

Lebenstrank wordt afgerond met waardevolle oplosbare vezels, die nauwelijks in ons voedsel voorkomen en die wateronoplosbare vezels uit groente en granen optimaal aanvullen: het uit het sap van de acacia gewonnen kostbare gom arabicum en inuline uit de cichoreiwortel.

Voedingswaarde

Voedingswaarden	**per 100 g**
Energie	723 kJ / 180 kcal
Vetten	0 g
Koolhydraten	2 g
– waarvan suikers*	2 g
Voedingsvezels	84 g
Eiwit	1 g
Zout	0,3 g

* natuurlijk voorkomend, er wordt geen suiker toegevoegd
**Natrium uit natuurlijke bronnen

Adresse:
Talstr. 7
01099 Dresden

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

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

Ingrediënten

Gom arabicum*, Inuline**, kefir- en kombuchaculturen, Bifidobacterium lactis, Lactobacillus acidophilus, Saccharomyces cerevisiae spec., Saccharomyces boulardii.
*voedingsvezel, **uit cichoreiwortel

Aanbeveling voor gebruik

Doe de inhoud van een portiezakje samen met één liter biologische vruchtensap (bijv. appel-, appel-mango- of druivensap) in een fles met brede hals, dek af (niet vastschroeven!) en laat volgens de instructies 2–3 dagen op kamertemperatuur fermenteren (ideaal zijn 20–25 °C, beschermd tegen zonlicht in een bruine glazen fles). Het resultaat is een smakelijke, sprankelende fermentdrank.
Geniet van een glas (ongeveer 200 ml) per dag bij de maaltijd of tussendoor!
Beginners raden wij aan direct na het aanzetten te beginnen met een kleine hoeveelheid (50 ml) fermentdrank en dit dag na dag te verhogen tot 200 ml/dag, zodat de darm zich rustig kan aanpassen.

Bewaren

Alleen in de koelkast bewaren. De betreffende houdbaarheidsdatum vindt u op de onderkant van de verpakking. Na het fermentatieproces (uiterlijk zodra het gaat bruisen) in de koelkast bewaren (6 °C) en binnen 4 tot 5 dagen consumeren.

Wettelijke informatie

De aanbevolen dagelijkse hoeveelheid mag niet worden overschreden. Voedingssupplementen zijn geen vervanging voor een evenwichtige en gevarieerde voeding en een gezonde levensstijl. Buiten bereik van kleine kinderen bewaren.

Productinformatie

Toepassing:	Immuunsysteem, Stofwisseling, Spijsvertering
Toedieningsvorm:	Als poeder in portiezakjes.
Planten:	Acacia, Cichorei
Kwaliteit:	Glutenvrij, Lactosevrij, Veganistisch, Zonder magnesiumstearaat
Productsoort:	Voedingssupplementen