



Yogurt Maker & Probiotics

essens
colostrum



Jogurtovač ESSENS

Minimální náklady, jednoduchá příprava živého jogurtu, snadná údržba výrobku.

Jogurtovač ESSENS se vyznačuje mimořádně snadnou obsluhou bez nutnosti jakéhokoli nastavování, ovládání nebo dohledu. Ohřev obstarává samoregulační inteligentní topné těleso PTC zaručující nejvyšší možnou bezpečnost a současně úsporný provoz. Jogurtovač je vyroben dle norem Evropské Unie, všechny použité materiály jsou stabilní a jogurtovací nádoba je zhotovena z vysoce kvalitní nerezové oceli určené pro potravinářské účely.

Základní vlastnosti a parametry:

- úsporný příkon 20W
- samoregulační PTC topné těleso
- kvalitní nerezová nádoba na přípravu

jogurtu se samostatným plastovým víkem, celkový objem nádoby 1,5 l (s rezervou pro snadné rozmíchání probiotické směsi v 1 l mléka)

- čistý design bez komplikovaného ovládání s hladkým povrchem pro snadnou údržbu
- průhledné plastové víko umožňující sledovat přípravu jogurtu
- kontrolní dioda (signalizuje zapnutý stav)

Rozměry: průměr 214 mm, výška 145 mm (rozměry balení: 223×223×242 mm)

Hmotnost: 0,91 kg (hmotnost balení: 1,05 kg)

Součástí balení je návod v českém jazyce.



Jogurtovač | 840 Kč

ESSENS Colostrum Probiotics

Opravdu ZDRAVÝ JOGURT

Doplňek stravy ESSENS Colostrum Probiotics obsahuje čtyři vybrané probiotické kultury - kmeny mikroorganismů s příznivými účinky, prebiotikum inulin a colostrum, které je zdrojem účinných protilátek. Výrobek je určen pro individuální přípravu „živých“ domácích jogurtů vysoké kvality.

* PROBIOTIKA = živé organismy, které vytváří rovnováhu střevní mikroflóry

** PREBIOTIKA = zdroj energie pro „jogurtové“ mikroorganismy a symbiotické střevní bakterie

Jogurt vytvořený z pro/prebiotické směsi ESSENS představuje takzvanou „funkční potravinu“. Tj. potravinu vyrobenou z přirozeně se vyskytujících složek, které mají vedle výživné hodnoty i příznivý účinek na zdraví konzumenta.



Obsah balení:
6 ks sáčků / 10 g směsi v jednom sáčku



Colostrum Probiotics | 525 Kč

Obohaceno o Colostrum ESSENS

Díky spojení ESSENS Colostrum Probiotics obohacených colostrem a Jogurtovače ESSENS získáváte jedinečnou možnost vytvořit si opravdu zdravý bioaktivní jogurt nejvyšší možné kvality, který ideálním způsobem a bez přídavných chemických látek přirozeně přispívá k obnově vnitřní metabolické rovnováhy a zvýšení obranyschopnosti organismu.

JAK SI VYROBIT JOGURT

Potřebujeme jen 1 l (nejlépe plnotučného) čerstvého mléka, 1 sáček ESSENS Colostrum Probiotics a Jogurtovač ESSENS. Doba přípravy je 8 hodin při teplotě 43 °C

Příprava jogurtu:

- smíchejte jeden sáček ESSENS Colostrum Probiotics s 1 l čerstvého mléka zahřátého na pokojovou teplotu
- uzavřete zásobník víkem, vložte do hlavní části jogurtovače a zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky
- proces výroby jogurtu v Jogurtovači ESSENS bude zahájen automaticky, poté ho stačí za 8 hodin jen odpojit ze zásuvky
- pokud necháte jogurtovou směs zrát déle, bude jogurt hustší a kyselejší. Nedoporučujeme nechat směs zrát déle než 12 hodin.

Proč jogurt od nás? Jde o bioaktivní jogurt nejvyšší možné kvality vyráběný bez konzervantů, sladidel a dalších chemických přísad, obsahuje 100 násobně vyšší počet živých bakterií než běžně prodávané jogurty. Přínosem živých jogurtů z ESSENS probiotické směsi slouží k doplnění mléčných bakterií do zažívacího traktu, upravuje střevní mikroflóru, zlepšuje a upravuje trávení, zabíjí množení škodlivých látek a chrání sliznici žaludku a střev. Svým působením napomáhá zvýšit odolnost organismu vůči případným infekcím a napomáhá celkovému posílení imunitního systému. ESSENS Colostrum Probiotics dále napomáhá snížení hladiny cholesterolu v krvi, přispívá k přirozené ochraně proti průjmům, kvasinkovým infekcím, pomáhá tělu regulovat hladinu cukru v krvi, může podporovat vstřebávání vápníku a zmírňovat příznaky laktózoové intolerance. Colostrum obsažené v probiotické směsi ESSENS napomáhá podporovat obranyschopnost organismu, upravuje zažívání a má protizánětlivý účinek.

