



Yogurt Maker & Probiotics

essens
colostrum



Joghurt Maschine ESSENS

Minimale Kosten, einfache Zubereitung des Joghurts mit lebenden Kulturen, einfache Pflege des Produkts.

Die Joghurt Maschine ESSENS zeichnet sich durch außerordentlich einfache Manipulation ohne Notwendigkeit der Einstellung, Bedienung oder Aufsicht aus. Für die Erwärmung sorgt ein selbstregulierender intelligenter Heizkörper PTC, der die maximale Sicherheit und gleichzeitig einen kostensparenden Betrieb garantiert. Die Joghurt Maschine ist nach Normen der Europäischen Union hergestellt, alle gebrauchten Materialien sind stabil und das Joghurtgefäß ist aus hochwertigem rostfreiem Stahl hergestellt, der für Nahrungsmittelzwecke bestimmt ist.

Primäre Eigenschaften und Parameter:

- kostensparenden Leistungsbedarf 20W
- selbstregulierender Heizkörper PTC
- hochwertiges rostfreies Gefäß für die

Joghurtzubereitung mit abnehmbarem Plastikdeckel, Gesamtvolumen des Gefäßes 1,5 l (mit Reserve für einfache Zubereitung der probiotischen Mischung in 1 l Milch)

- einfaches Design ohne komplizierte Bedienung mit glatter Oberfläche für mühelose Instandhaltung
- durchsichtiger Plastikdeckel ermöglicht Kontrolle der Joghurtzubereitung
- Kontrolldiode (signalisiert den Stand EIN)

Maße: Durchmesser 214 mm, Höhe 145 mm (Maße der Verpackung: 223×223×242 mm)

Gewicht: 0,91 kg (Gewicht der Verpackung: 1,05 kg) Ein Bestandteil der Verpackung ist auch die Anweisung in der tschechischen Sprache.



Joghurt Maschine | 33,60 €

ESSENS Colostrum Probiotics

Der wirklich GESUNDE JOGHURT

Die Nahrungsmittelergänzung ESSENS Colostrum Probiotics enthält vier ausgewählte probiotische Kulturen - Stämme der Mikroorganismen mit positiven Wirkungen, Prebiotikum Inulin und Kolostrum als Quelle wirksamer Immunkörper. Das Produkt ist für individuelle Zubereitung der „lebenden“ hausgemachten Joghurts hoher Qualität bestimmt.

* PROBIOTIKA = lebende Organismen, die das Gleichgewicht der Mikroflora im Darm bilden.

** PREBIOTIKA = Energiequelle für „Joghurt“ Mikroorganismen und symbiotische Darmbakterien.

Der aus der pro/prebiotischen Mischung ESSENS hergestellte Joghurt stellt das so genannte „funktionelle Nahrungsmittel“ dar. Das heißt ein Nahrungsmittel, das aus natürlich vorkommenden Komponenten hergestellt wurde, die neben dem Nährwert auch eine positive Wirkung auf die Gesundheit des Verbrauchers haben.



Inhalt der Verpackung:
6 Stk. Beutel / 10 g Mischung in einem Beutel

Bereichert mit ESSENS



Colostrum Probiotics | 21 €

Dank der Verbindung des mit Kolostrum bereicherten ESSENS Colostrum Probiotics und der Joghurt Maschine ESSENS haben Sie eine einzigartige Möglichkeit, einen wirklich gesunden bioaktiven Joghurt höchster Qualität zu zubereiten, der auf ideale Weise und ohne zusätzliche chemische Stoffe natürlich zur Erneuerung des inneren metabolischen Gleichgewichts und zur Erhöhung der Immunität beiträgt.

WIE MAN DEN JOGHURT HERSTELLT

Wir benötigen nur 1 l (am besten Vollmilch) frische Milch, 1 Beutel ESSENS Colostrum Probiotics und ESSENS Joghurtbereiter. Dauer der Zubereitung ist 8 Stunden bei der Temperatur von 43 °C.

Zubereitung des Joghurts:

- vermischen Sie einen Beutel ESSENS Colostrum Probiotics mit 1 l frische Milch, die auf Zimmertemperatur erwärmt ist
- schließen Sie den Behälter mit Deckel und legen Sie ihn in den Hauptteil des Joghurtbereiters ein und schließen Sie das Stromversorgungskabel an die elektrische Steckdose an
- der Prozess der Joghurtherstellung wird in dem ESSENS-Joghurtbereiter automatisch angefangen, danach reicht es aus, ihn nach 8 Stunden abzuschalten
- wenn Sie die Joghurtmischung länger reifen lassen, wird der Joghurt dicker und saurer. Wir empfehlen es nicht, die Mischung länger als 12 Stunden reifen zu lassen.

Warum Joghurt von uns? Es geht um einen bioaktiven Joghurt höchster Qualität, der ohne Konservierungsmittel, Süßstoffe und andere chemische Zusätze produziert wird. Er enthält 100-mal höhere Anzahl der lebenden Bakterien im Vergleich mit üblich verkauften Joghurts. Die lebenden Joghurts aus der ESSENS Probiotischen Mischung dienen zur Erhöhung der Milchbakterien im Verdauungstrakt, sie regulieren die Mikroflora im Darm, verbessern und regulieren die Verdauung, verhindern die Vermehrung der Schadstoffe und schützen die Magen- und Darmschleimhaut. Das ESSENS Colostrum Probiotics hilft mit seiner Wirkung, die Immunität des Organismus gegen eventuelle Infektionen zu erhöhen und die eigene Immunität zu stärken. Es hilft weiter den Cholesterolspiegel und Zuckerspiegel im Blut zu reduzieren, es kann zum natürlichen Schutz gegen Diarrhö und Pilzeninfektion beitragen, die Kalziumabsorption unterstützen und die Zeichen der Laktoseintoleranz mildern. Das in der probiotischen Mischung ESSENS enthaltene Kolostrum hilft die Immunität des Organismus zu unterstützen, die Verdauung zu regulieren und es hat auch eine antiseptische Wirkung.

