



Yogurt Maker & Probiotics

essens
colostrum



Jogurtovač ESSENS

Minimálne náklady, jednoduchá príprava živého jogurtu, ľahká údržba výrobníka

Jogurtovač ESSENS sa vyznačuje mimoriadne ľahkou obsluhou bez nutnosti akéhokoľvek nastavovania, ovládania alebo dohľadu. Ohrev zabezpečuje samoregulačné inteligentné vyhrievacie teleso PTC, ktoré zaručuje najvyššiu možnú bezpečnosť a súčasne úspornú prevádzku. Jogurtovač je vyrobený podľa noriem Európskej únie, všetky použité materiály sú stabilné a nádoba na prípravu jogurtu je zhotovená z vysoko kvalitnej nerezovej ocele, určenej pre potravinárske účely.

Základné vlastnosti a parametre:

- úsporný príkon 20W
- samoregulačné PTC vyhrievacie teleso
- kvalitná nerezová nádoba na prípravu

jogurtu so samostatným plastovým vekom. Celkový objem nádoby 1,5 l (s rezervou pre ľahké rozmiešanie probiotickej zmesi v 1 l mlieka)

- čistý dizajn bez komplikovaného ovládania s hladkým povrchom pre ľahkú údržbu
- priehľadné plastové veko umožňuje sledovať prípravu jogurtu
- kontrolná dióda (signalizuje zapnutý stav)

Rozmery: priemer 214 mm, výška 145 mm (rozmery balenia: 223×223×242 mm)

Hmotnosť: 0,91 kg (hmotnosť balenia: 1,05 kg)

Súčasťou balenia je návod v slovenskom jazyku.



Jogurtovač | 33,60 €

ESSENS Colostrum Probiotics

Skutočne ZDRAVÝ JOGURT

Výživový doplnok ESSENS Colostrum Probiotics obsahuje štyri vybrané probiotické kultúry - kmene mikroorganizmov s priaznivými účinkami, prebiotikum inulín a colostrum, ktoré je zdrojom účinných látok. Výrobok je určený pre individuálnu prípravu „živých“ domácich jogurtov vysokej kvality.

* PROBIOTIKÁ = živé organizmy, ktoré vytvárajú rovnováhu črevnej mikroflóry

** PREBIOTIKÁ = zdroj energie pre „jogurtové“ mikroorganizmy a symbiotické črevné baktérie.

Jogurt vyrobený z pro/prebiotickej zmesi ESSENS predstavuje takzvanú „funkčnú potravinu“. Tj. potravinu vyrobenú z prirodzene sa vyskytujúcich zložiek, ktoré majú vedľa výživovej hodnoty aj priaznivý účinok na zdravie konzumenta.



Colostrum Probiotics | 21,00 €

Obsah balenia:

6ks sáčkov/ 10g zmesi v jednom sáčku

Obohatené o Colostrum ESSENS

Vďaka spojeniu ESSENS Colostrum Probiotics obohatených o colostrum a jogurtovača ESSENS získavate jedinečnú možnosť vytvoriť si skutočne zdravý bioaktívny jogurt najvyššej možnej kvality, ktorý ideálnym spôsobom a bez prídavných chemických látok prirodzene prispieva k obnove vnútornej metabolickej rovnováhy a k zvýšeniu obranyschopnosti organizmu.

AKO SI VYROBIŤ JOGURT

Potrebuje len 1 l (najlepšie plnotučného) čerstvého mlieka, 1 sáčok probiotickej zmesi ESSENS a jogurtovač ESSENS. Doba prípravy je 8 hodín pri teplote 43 °C.

Výroba jogurtu:

- zmiešajte jeden sáčok ESSENS Colostrum Probiotics s 1 l čerstvého mlieka zahriateho na izbovú teplotu
- uzatvorte zásobník vekom a vložte ho do hlavnej časti jogurtovača. Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky
- proces výroby jogurtu v Jogurtovači ESSENS je automatický (bez nastavenia) a najlepší výsledok dosiahnete, keď jogurtovač odpojíte zo zásuvky za 8 hodín
- pokiaľ necháte jogurtovú zmes zrieť dlhšie, bude jogurt hustejší a kyslejší. Neodporúčame nechať zmes zrieť dlhšie ako 12 hodín.

Prečo jogurt od nás? Ide o bioaktívny jogurt najvyššej možnej kvality vyrábaný bez konzervantov, sladidiel a ďalších chemických prísad. Obsahuje stonásobne vyšší počet živých baktérií ako bežne predávané jogurty. Prínos živých jogurtov z ESSENS Colostrum Probiotics slúži k doplneniu mliečnych baktérií do tráviaceho traktu, upravuje črevnú mikroflóru, zlepšuje a upravuje trávenie, zabraňuje množeniu škodlivých látok a chráni sliznicu žalúdka a čriev. Svojím pôsobením napomáha zvýšiť odolnosť organizmu voči prípadným infekciám a napomáha celkovému posilňovaniu imunitného systému. ESSENS Colostrum Probiotics ďalej napomáha znižovať hladinu cholesterolu v krvi, prispieva k prirodzenej ochrane proti hnačkám, kvasinkovým infekciám, pomáha telu regulovať hladinu cukru v krvi, môže podporovať vstrebávanie vápnika a zmierňovať príznaky laktózovej intolerancie. Colostrum obsiahnuté v probiotickej zmesi ESSENS napomáha podporovať obranyschopnosť organizmu, upravuje trávenie a má protizápalový účinok.

