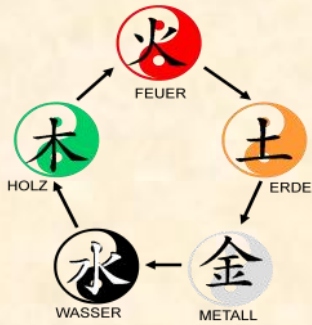


Vitona Cacao & Café Veredler nach den 5 Elementen



Ein Genuss für Ihren Gaumen - „Vitona Café Veredler“ und „Vitona Cacao-Drink“



Swiss Made

- Vitona Café Veredler und Vitona Cacao werden nach den 5 Elementen der Traditionellen Chinesischen Medizin **ausgewogen und balanciert**
- **regulieren den Säure-Basen-Wert (p.H.) - auch von Kaffee!!!**
- **wohltuend für Ihre Verdauung**
- **schmecken einfach wunderbar**
- einfach anzuwenden
- 100% Naturprodukt
- alle Inhaltsstoffe **ohne: Stabilisatoren, Gluten, Farbstoffe, Laktose usw.**
- zertifiziert als Vegan vom „European Vegetarian Union“ mit Kontrolle der Reinheit der Inhaltsstoffe (100% Natur)



VEGAN

Weltneuheit!

„**Vitona Cacao**“ ist ein sehr wohlschmeckender Kakao-Drink, welcher nach der 5-Elementen-Lehre der Traditionellen Chinesischen Medizin ausbalanciert ist.

Durch die Zugabe von verschiedenen Inhaltsstoffen wie z.B. einer speziellen Gewürzformulatur, Vanille, Süssholz etc. werden die **5 Elemente der Traditionellen Chinesischen Medizin reguliert**.



„**Vitona Café Veredler**“ sind zwei sehr wohlschmeckende Kaffee-Zusätze, welche nach der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) ausbalanciert sind.



Aus diesem Kakao-Drink ist somit eine Formulatur entstanden, welche **ausbalancierend in YIN und YANG** ist.

Die Verwendung von reinem Kakaopulver sowie reinem Vollrohr-Rohrzucker war Voraussetzung für die optimale Mischung. Die Gewürzformulatur reguliert das Elemente-System. Das **Vitona Cacao** Getränk ist **rein basisch**!

Dosierung 2 Kaffeelöffel „Vitona Cacao“ Pulver auf eine Tasse warme Milch oder heisses Wasser oder z.B. Reisdink, Sojamilch etc.. Das Pulver zuerst mit etwas kalter Flüssigkeit einrühren (damit keine Klumpen entstehen — 100% reines Naturprodukt ohne Bindemittel!) - dann erst die heisse Flüssigkeit darauf schütten. Vitona Cacao kann auch als erfrischendes Kaltgetränk genossen werden.



Vitona Café Veredler wird dem „normalen“ Kaffee zugegeben. Darauf hin reguliert sich der **Säuregehalt** vom Kaffee (üblich p.H. 3,5-4 = sauer!) auf einen **neutralen Wert** (ca. p.H. 6-7 — Wert schwankt je nach Kaffeesorte und Menge des verwendeten „Café Veredlers“).

Durch die wunderbaren Gewürzmischungen und die wertvollen weiteren Zusätze kann der „Vitona Café Veredler“ den „normalen“ Kaffee nach dem Prinzip der **5 Elementenlehre der TCM ausbalancieren**.

Die negativen Eigenschaften des Kaffee's sind damit reduziert. Das Koffein bleibt bestehen, aber die aufheizende Eigenschaft im **Element Feuer (Herz-Qi) ist besänftigt**. Zudem werden auch die anderen 4 Elemente der TCM reguliert und somit ist der so genossene Kaffee in **YIN und YANG ausgeglichen**.

Geniessen Sie den Vitona Café Veredler in zwei Geschmacksvarianten:

Oriental ist die würzige, orientalische Variante mit Zimt, Kardamom, Kurkuma und vielen weiteren edlen Gewürzen.



Vanille-Cacao ist eine harmonische Mischung mit Vanille, Kakao, Chili, Ingwer und weiteren Gewürzen.



Dosierung 1-2 Kaffeelöffel Café Veredler Pulver auf eine Tasse Kaffee. Die Menge ist Geschmackssache. Je mehr verwendet wird, desto grösser ist die Säure-Basen regulierende Eigenschaft.

Die Regulation von Säure und Base

Kaffee wird im Körper je nach Qualität und Röstung mehr oder weniger stark sauer verstoffwechselt. „**Vitona Café Veredler**“ hat einen Säure-Basenwert von p.H. 7,8. Das heisst, er ist **basisch**. Durch die Zugabe von „Vitona Café Veredler“ in den „normalen“ Kaffee wird der p.H. Wert reguliert. Aus dem „sauen“ Kaffee wird ein „neutraler“ Kaffee. Die Werte schwanken je nach dem, wie viel Säure der „normale“ Kaffee zu Beginn hatte und wie viel Vitona Café Veredler Pulver verwendet wird. Eine Wohltat für Magen und „Nervosität“.



In diesem Beispiel wird ein normaler Espresso verwendet (Tasse links). Der **Grund p.H. Wert** liegt bei **ca. 3,8-4,5**. Nach der Zugabe von 1 Teelöffel „Vitona Café Veredler“ reguliert sich der **p.H. Wert auf 6,8**. Das entspricht Neutralität. Die Säure-Base ist somit bei diesem Espresso ausgeglichen!

Der **Vitona Cacao Drink übertrifft alles**. Mit Wasser oder Milch angerührt entspricht der Säuren-Basenwert des Fertiggetränkes einem **Wert von ca. 7,8**. Damit ist es ein rein basisches Getränk!



Vitona Café Veredler und Vitona Cacao gibt es auch als Nachfüllpackungen.



www.vitona.ch

Ihre persönliche Beratung: