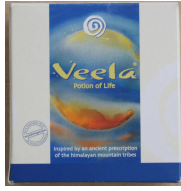


# VEELA Potion de Vie

Réf. : HVEELA



« Veela Potion de Vie » est une boisson comportant des ferments lactiques et probiotiques, fabriquée selon une recette ancestrale.

## Particularités

La préparation réalisée à domicile, garantit des enzymes actifs à 100% et débordants de vitalité (principe identique à celui de la préparation d'une boisson appelée « cellules fraîches, cultures ancestrales 100% bio actives grâce à ses microorganismes»

« Veela Potion de Vie » présente une composition identique à la boisson bio active, quasiment la plus ancienne et la plus secrète dans l'histoire humaine : le « soma ». Il s'agit d'une boisson dont l'origine remonte au berceau de la civilisation védique : nord de l'Inde, région de l'Himalaya et du Caucase. Cette boisson millénaire est connue pour ses vertus durables et assainissantes, agissant à la fois sur le corps et l'esprit (selon l'ouvrage de *Norbert Hartwig* intitulé *Kefir und Göttertrank*).

## Composition

« Veela Potion de Vie » contient des microorganismes bioactifs que l'homme consomme depuis la nuit des temps dans son alimentation (comme dans le kéfir, le kombucha, l'hydromel, les légumes préparés par fermentation lactique comme pour la choucroute). Ces denrées fermentées manquent en grande partie dans notre alimentation moderne.

De plus, « Veela Potion de Vie » contient de l'inuline et des oligofructoses en provenance de racines de chicorée, ayant un effet probiotique.

## Utilité des microorganismes et des enzymes

Les microorganismes et les enzymes jouent le rôle de police sanitaire de notre organisme. Ils aident à la purification des ganglions lymphatiques, du sang et des intestins. Ils favorisent la digestion et facilitent l'absorption des sels minéraux, l'excrétion des métaux lourds et, l'évacuation des métabolites résiduels indésirables.

Les microorganismes et les enzymes influencent doublement le système immunitaire. D'une part, les microorganismes bioactifs renforcent la flore intestinale et l'immunité de l'organisme contre les attaques extérieures et, d'autre part, ils consolident la défense intérieure de l'organisme, en accroissant le nombre des lymphocytes T (destructeurs des cancers fabriqués par le corps)

« Veela Potion de Vie » convient tout particulièrement à...

A toutes les personnes souhaitant purifier et revigorer à la fois le corps et l'esprit. Cette boisson est très efficace pour réensemencer l'ensemble du circuit digestif après un traitement aux antibiotiques. Son emploi peut se faire complémentarément à un régime, pour favoriser la purification et la désintoxication du corps (évacuation des métabolites résiduels indésirables, excrétion des métaux lourds), et naturellement, en guise de boisson rafraîchissante et revitalisante pour toutes les personnes désireuses d'accroître leur énergie corporelle (Chi) et, en fait de profiter des bienfaits d'un produit actif !

## « Veela Potion de Vie »

Boisson enzymatique

Nettoie le corps et l'esprit grâce aux bio-enzymes et aux 9 cultures probiotiques actives. Une préparation fraîche, à agréments selon votre goût, exclusive et véritablement revitalisante.

## Mode de préparation

Dans une bouteille en verre propre (verre translucide ou teinté de préférence), d'environ 1 litre :

- -verser le contenu d'un sachet de « Veela Potion de Vie »
- -ajouter 80 mL de concentré de composés bioactifs « Beerenkraft plus » ou 1 à 2 verres de jus de fruits en bouteille (pour obtenir un meilleur goût, nous conseillons des jus de fruits rouges comme celui des cerises, groseilles, grenadines,...). Ne pas utiliser de jus fraîchement pressés (trop grande acidité)
- -ajouter un litre d'eau du robinet ou d'eau minérale non gazeuse à température ambiante.
- -fermer la bouteille et agiter son contenu.
- -ne pas fermer hermétiquement le couvercle à cause des gaz de fermentation qui se libèrent

## Temps de macération de la boisson aux ferments lactiques et probiotiques

- environ 2 jours à température ambiante (pas en dessous de 20°C. Plus la température sera élevée, plus le temps de macération diminuera. Ne pas exposer directement au soleil. La teneur maximale en vitamines est atteinte au bout de 2 jours ; la saveur rafraîchissante en constitue la meilleure preuve. La boisson « Veela Potion de Vie » est prête à la consommation. Ne pas conserver au-delà de 5 jours dans votre réfrigérateur

## Conseils pour l'emploi

« Veela Potion de Vie » agit de façon revitalisante et durable sur le corps et l'esprit grâce à l'action des enzymes. En effet une bonne hygiène de vie et une bonne santé mentale passe par une alimentation saine.

1 litre de boisson « Veela Potion de Vie » suffit pour toute une semaine. Boire environ 200 mL par jour au moment que vous voudrez. Renouveler la préparation d'une nouvelle boisson « Veela ». Ne pas consommer durant la période de macération –car les microorganismes et les levures agiraient aussi au niveau de l'intestin ce qui pourrait vous causer quelques désagréments, mais sans aucun danger.

## Conservation

Fermés, les sachets de « Veela Potion de Vie » peuvent être conservés à température ambiante jusqu'à leur utilisation. Veillez tout de même à les garder à l'abri de l'humidité et de la lumière directe du soleil.

Après la préparation de la boisson, il est nécessaire de s'assurer que la fermentation se déroule bien. Pour cela attendre que les premières bulles fassent leur apparition dans la boisson. Ensuite il faut laisser la fermentation se dérouler durant 2 jours comme indiqué ci-dessus. Une fois que vous avez commencé à consommer votre boisson, il vous faudra la conserver au réfrigérateur et la consommer dans environ une semaine.

« Veela Potion de Vie » est une succulente boisson aux ferments lactiques et probiotiques pour vous permettre d'être tous les jours au meilleur de votre forme.